



Seien Sie willkommen.

Schänke und...

#Die Vorspeisen

- *mit Baguettebrot
- 0100 Brot-Brett als Couvert mit zwei Sorten Brot & Dips 1,2,5..€ 5,90 ✓
- 1720 Eine gute Suppe aus der Küche *€ 7,80
- 9003 Überb. Nachos Cheddarkäse, BBQ- & Avocado-Dip^{2,5}...€ 9,40 ✓
- 9009 Chicken Wings pikant, mit Chili-Dip.....10 Stk € 10,20
- 9015 Feines Carpaccio vom Rinderfilet *€ 18,40 mit Rucola und Parmesan
- 9004 Scampi in heißem Olivenöl mit Tomaten-Pronto*€ 18,20 und Knoblauch verfeinert und Chilisauce ^{2,3,5,6}
- 9006 Burrata-Mozzarella an bunten Tomatenscheiben *€ 18,60 ✓ mit Rucola, feinen Schalotten und Pinienkernen umlegt ^{2,5}
- 9018 Scheibchen vom Kalbstafelspitz in Thunfischsauce *€ 18,40 mit Tomatenwürfeln und Kapern - "Vitello tonnato"⁵

#Sie garen auf dem heißen Stein

und bestimmen Garpunkt und Würze selbst.

- 1700 Aberdeen Angus Rumpsteak auf dem Stein (200g).....€ 26,90
- 1706 Aberdeen Angus Rinderfilet auf dem Stein (200g)€ 29,30
- Upgrades:** Steak 1701/300g/€36,40 - 2401/400g/€45,90 - 2402/500g/€55,40
Filet 1707/300g/€42,30 - 2403/400g/€55,30 - 2404/500g/€68,30
- 1703 Hähnchenbrustfilets auf dem heißen Stein (200g+).€ 23,30
- 1713 Grillfleisch, Rind, Geflügel, Lamm kräftig gewürzt.....€ 28,80
- 1716 Surf & Turf Rinderfilet und 3 Jumbo-Shrimps€ 39,50
- Dazu gibt es hausgemachte Saucen,^{3,5} Kräuterbutter & frisches Brot.
Eine kleine Sauciere feiner Trüffel-Rahm-Sauce dazu?.....€ 4,80

#Als Beilagen empfehlen wir:

- 1710 Gebackene Ofenkartoffel mit Kräuter-Frischkäse-Creme.....€ 6,90 ✓
- 6000 Pommes frites oder 6003 Big frites.....€ 5,80 ✓
- 6004 Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln^{3,4}.....€ 5,80
- 6024 Grünkohlgemüse mit Speck und Zwiebeln^{3,4}.....€ 6,90
- 6006 Gemischter Beilagen-Salat an Kräuter-Rahm€ 6,90 ✓
- 6007 Bunte Blatt-Salate an French Dressing^{1,3,5}€ 6,90 ✓
- 6008 Erlesener Wildkräuter-Salat an Vinaigrette,€ 8,90 ✓
- 6009 Bunter Tomaten-Rucola-Salat in Kräuter-Vinaigrette.....€ 8,80 ✓ und feine Schalotten

Unser Spezialgericht

- 1001 Naafs Beef-Burger mit einem Steak-Patty vom Rind....€ 24,20 Salatbouquet, Cheese, Burger-Sauce, Gewürzgurken, Tomaten, Bacon, Röstzwiebeln ^{3,4,5}



Für Sie kochen wir frisch.

gute Stuben...

#Die kleine feine Fischchecke

- 0635 Rotes Thai Curry mit Basmatireis.....€ 31,70 an gebrilltem Lachsfilet
- 0634 Winterkabeljaufilet auf der Haut gebraten auf grünem....€ 33,00 Erbsenrisotto mit einem Sud aus Apfel und Jasmin Tee⁵

#Bunte Tagliatelle

zusätzliches Brot berechnen wir mit € 1,90

- 9020 ... mit Wild-Garnelen in einer Kräuter-Sahne-Sauce^{1,2}€ 23,30
- 0652 ... an Gemüsebolognaisse, frischem Parmesan⁵€ 19,80 ✓ ausgarniert mit Kirschtomaten
- 9023 ... mit gebratenen Scampi in pikanter Chilisauce.....€ 23,70 und frischen Lauch- und Möhrenstreifen

#Salate

mit Baguettebrot

- 9028 Griechischer Bauernsalat aus gewürfelten Tomaten,.....€ 17,40 ✓ Zwiebeln, Gurken, Feta-Käse, Oregano, Oliven-/öl, Peperoni^{4,1,5}
- Bunte Blatt- & Rohkost-Salate in hausgemachter Vinaigrette^{1,5}...
- 9027 ...mit Ziegenkäse und Thymianhonig gratiniert€ 19,20 ✓
- 9012 ...mit Hähnchenbrustfilet und gebratenen Champignons...€ 20,50
- 9025 ...mit gebratenem Lachsfilet und Zitrone garniert.....€ 24,90

#Die Brauhaus-Gerichte

- 9013 Kuhstall-Kotelette (400g) paniert, (30 Min. Garzeit).....€ 24,50 mit glacierten Zwiebeln und Röstkartoffeln ^{2,4}
- 9035 Leberkäs, glacierten Zwiebeln, Spiegelei, Röstkart. ^{2,3,4,6}...€ 18,50
- 9011 Eisbein(1000g) mit Sauerkraut und Püree (30 Min.)^{2,3,4}....€ 26,20
- 9002 Rheinischer Sauerbraten mit Kartoffelklößen.....€ 25,70 an Renettenkompott im halben Apfel und Mandeln garniert ^{2,5}
- 0637 Cordon Bleu mit Schinken und würzigem Käse gefüllt€ 27,60 Buttererbsen und Pommes frites, Preisselbeeren á part ^{3,2,4}
- 0647 Angus-Rinderfilet-Spitzen in Dijon Senfsauce,.....€ 24,80 mit Bohnen im Speckmantel und Pommes Williams ^{3,4}
- 9001 Nur bei uns: Edel-Currywurst, roter Jaipur-Curry.....€ 18,50 Pommes frites und glacierte, frisches Paprika-Gemüse
- 0650 Wiener Schnitzel vom Kalb, Pommes frites u. Zitrone...€ 28,90
- 9038 Spare Ribs (600g) an einer gebackenen Ofenkartoffel.....€ 25,80 mit BBQ-Sauce und Kräuter-Frischkäse-Creme¹²
- 9008 Edel-Hirschragout aus der Keule.....€ 29,90 mit Apfelrotkohl, Spätzle und einer Preiselbeer-Birne ¹⁷
- 9032 Frisches Grünkohlgemüse an Kasseler und Mettwurst,.....€ 23,90 dazu Butterkartoffeln und Senf ^{3,4,6}



Kochen ist unsere Leidenschaft!

Naafs-Häuschen

Einwegverpackung 90 Cent, Mehrweg EUR 10 Pfand (Edelstahlschale u. Deckel)

Gem. PPWR sind wir verpflichtet EWV zu bepreisen und MWV kostenneutral abzugeben.

Landhotel Naafs-Häuschen GmbH

Naafshäuschen 1 53797 Lohmar

02206-6080 · 608100

naaf.de · info@naaf.de

#Die Desserts

- 350 Eisschale gemischt, mit cremigen Eisspezialitäten€ 6,10
- 351 ...mit Schlagsahne€ 7,40
- 347 Baileys-Eisbecher, Vanille- und Kaffee-Eiscreme.....€ 9,80 mit Amarettinis, Baileys und Sahne ^{5,18}
- 352 „Cherry-Hill“ – Amarena- und Vanilleeis€ 9,80 mit Sahne, dazu Amarenakirschen ^{1,5,2}
- 354/ Vanilleeiscreme mit Sahne und heißen.....€ 9,80
- 355 Schattenmorellen oder mit heißer Schokoladensauce
- 356 „Nussknacker“ – Krokant-, Pistazien- und.....€ 9,80 Walnusseis mit Sahne, dazu Walnüsse und Krokant ^{1,2}
- 359 „Wiener Köstlichkeit“ – Vanille-, Schokoladen- und....€ 9,80 Stracciatella-Eiscreme, mit Sahne und Eierlikör
- 362 Apfelstrudel an feiner Vanillesauce ^{2,3,5}€ 9,80
- 360 "leicht alkoholisiert :)" Mousse au chocolat an Ananasragout und Pina-Colada-Sahne ^{18,3,5}€ 11,50
- 367 Crème Brûlée mit bunten Früchten garniert€ 11,50
- 363 Schokoladensoufflé mit halb-flüssigem Kern€ 11,50 auf Kirschartigout und Pistazien-Eiscreme

#Für die Kids bis 10

- 1802 Leckere Nuggets mit Pommes und Ketchup⁵€ 9,40
- 1803 Fischstäbchen mit Pommes und Majo ^{3,5}€ 9,40
- 1804 MINI-Chicken-Cheese-Burger mit Pommes & Ketchup ^{1,5} € 9,40

...die Weinkarte gibt es auch in groß

WEINKARTE light

Schänke und Stuben Biergarten

im NAAFS-HÄUSCHEN

Backhaus und Bankett-Scheune

Weißweine

Offene Hauswein-Empfehlungen:
einfach & gut

Riesling

Weinhaus Barth, Rheingau,
feinherb

1050 Karaffe 0,25l€ 8,30

Grauburgunder

Winzeren. Oberbergen,
Kaiserstuhl, trocken

1052 Karaffe 0,25l€ 8,30

Pinot Grigio

La Marea, Venezien,
trocken

580 Karaffe 0,25l€ 8,30

Rotweine

Spätburgunder Weißherbst
Winzergenossenschaft Oberbergen,
Kaiserstuhl, feinherb

1053 Karaffe 0,25l€ 8,30

Spätburgunder Rotwein

Winzergenossenschaft Oberbergen,
Kaiserstuhl, trocken

1054 Karaffe 0,25l€ 8,30

Bordeaux

Château Gabarey, AOP, trocken

1055 Karaffe 0,25l€ 8,30

Chianti

Colli Fiorentini, DOCG, trocken

590 Karaffe 0,25l€ 8,30



Gemäß LMIDV §4 Absatz 3, Nr. 4 Zusatzstoffe und Allergene bitte erfragen

Alle Weine enthalten Sulfite