



Herzlich willkommen im

Restaurant Bürgerhof

Restaurant & Weinhandel mit Biergarten und Bundeskegelbahn

Inh. Dipl.-Ing. S. Noroozi



Unser Restaurant wird seit 2006 jährlich mit dem „Kochlöffel“ vom Schlemmeratlas ausgezeichnet, somit zählen wir zu den führenden Restaurants in Deutschland.

Öffnungszeiten:

Mittags: Mittwoch bis Sonntag und Feiertage 12:00 - 14:30 Uhr

Abends: Dienstag bis Sonntag und Feiertage 18:00 – 22:30 Uhr

(andere Termine nur nach Vereinbarung)

Annoplatz 1 53773 Hennef-Happerschoß Telefon und Fax: 02242-3412

Homepage: www.buergerhof-hennef.de e-mail: buergerhof-hennef@live.de





Vorspeisen

247. Portion Brot mit hausgem.
Kräuterbutter 3,80 €
248. Hausgemachte Tagessuppe 5,50 €
249. Gemischter Salat
(Mittlere Portion) 8,50 €
250. Pomodor in Carozza 8,50 €
frische Tomaten, Mozzarella,
Zwiebeln, Basilikum, Oliven
Balsamico-Essig und Olivenöl
251. Gefüllte Champignons 9,00 €
(3 Stück) ²⁾³⁾
mit Rinderhackfleischsauce und
verschiedenen Käsesorten aus dem Ofen
252. Garnelen mit Knoblauch 8,50 €
8 Stücke in Olivenöl und Peperoni
(pikant)
253. Calamaris 7,50 €
frittiert mit kalter Knoblauchsauce
und Zitrone
255. Krabbencocktail 12,50 €
Garnelen mit Knoblauch,
ital. Kräutern und Mozzarella

frische Salate

mit Brot und Kräuterbutter

232. Capricciosa 14,50 €
gemischter Salat, Ei und Thunfisch
235. Bauernsalat 15,50 €
Tomaten, Gurken, Zwiebeln,
Schafskäse, Peperoni, Oliven,
Balsamico-Essig und Olivenöl
236. Salat Bürgerhof ²⁾³⁾ 17,50 €
gem. Salat, Schinken,
Thunfisch, Käse, Oliven

Wahlmenü

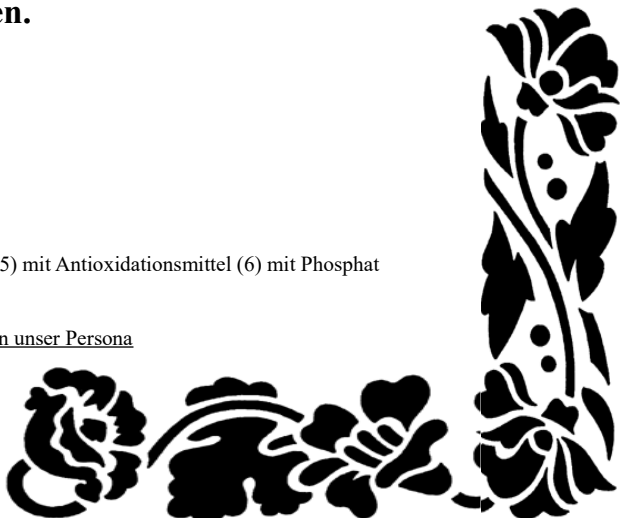
(Wird nur pro Tisch serviert)

Kombinieren Sie Ihr Lieblingsmenü nach Ihrer Wahl (drei- oder mehrgängig) und erhalten Sie eine Preisermäßigung von 10 % pro Person auf Ihr Menü.

Nach bedarf wird unsere Sommelière des Hauses Sie beraten und Ihnen einen passenden Wein empfehlen.

(1) mit koffeinhaltigen Stoffen (2) mit Farbstoff (3) konserviert (4) mit Geschmacksverstärker (5) mit Antioxidationsmittel (6) mit Phosphat (7) geschwefelt (8) mit Süßmittel(n)

Bei Bedarf einer Allergikerkarte wenden Sie sich bitte an unser Personal





Frischgebackene Pizzen ^{2) 3)}
(nur Dienstags bis Donnerstags
Abends, außer Feiertags, erhältlich)

Alle Pizzen mit Tomatensauce, Käse,
Oregano und frischen Zutaten

- 104. Funghi** 11,00 €
frische Champignons
- 105. Hawaii** ^{3) 4) 5) 6)} 12,50 €
Schinken und Ananas
- 106. Torino** 13,00 €
Champignons, Paprika u. Knoblauch
- 109. Spinaci** 13,50 €
Spinat, Mozzarella u. Knoblauch
- 111. Florenz** ³⁾ 14,00 €
Champignons, Paprika, Thunfisch
und Knoblauch
- 112. Venezia** ³⁾ 13,50 €
Thunfisch, Paprika und Zwiebeln
- 113. Al Gamberetti** 14,00 €
feine marinierte Krabben,
Mozzarella und Knoblauch
- 115. Capricciosa** ^{3) 4) 5) 6)} 14,00 €
Schinken, Salami, Champignons
und Ei
- 117. Prosciutto Spezial** ^{3) 4) 5) 6)} 13,50 €
Schinken, Champignons u. Mozzarella
- 118. Bürgerhof** ^{2) 3) 4) 5) 6) 8)} 15,50 €
Bolognese-Sauce, Salami,
Schinken und Mozzarella
- 120. Siciliano** ^{3) 4) 5) 6)} 15,50 €
Champignons, Tomaten,
Schinken und Knoblauch
- 121. Pizza Spezialität Roastbeef** 18,00 €
arg. Roastbeefstreifen, Zwiebeln,
frische Tomaten, sizilianisches
Sumach

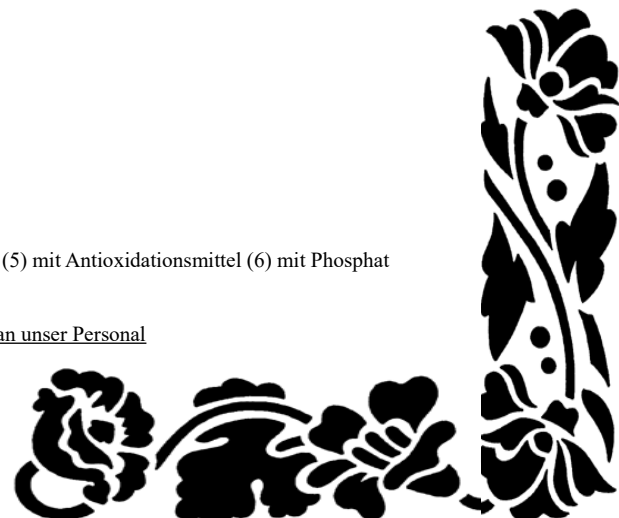
Nudelgerichte

Alle Saucen werden im Hause mit
italienische Kräutern zubereitet

- 140. Maccheroni al Forno** ^{2) 3) 4) 5) 6)} 14,00 €
Fleisch-Sahnesauce, Schinken,
Champignons und Käse überbacken
- 141. Maccheroni Spinaci** ^{2) 3)} 13,00 €
Spinat, Tomaten-Sahnesauce,
Knoblauch und Käse überbacken
- 143. Lasagne „Bürgerhof“** ^{2) 3) 4) 5) 6)} 15,00 €
„hausgemacht“ mit Champignons,
Schinken, Bolognese-Sauce,
Sahne und Käse überbacken
- 144. Tagliatelle al Gamberetti** 14,50 €
feine dünne Nudeln mit Scampis
Kapern, Knoblauch in Olivenöl
- 145. Gebratene Nudeln** ^{3) 4) 5) 6)} 15,50 €
Bandnudeln, Krabben, Hühnerbrust,
Schinken, Curry und Ei
- 146. Tagliatelle de la Casa** 14,50 €
Mit Garnelen, Knoblauch, hausgem.
Tomaten-Zwiebeln Sauce und feinen
Kräutern (pikant)
- 147. Tagliatelle la Fantasia** 16,50 €
Mit Garnelen, Knoblauch, Brokkoli,
Champignons, ital. Kräutern in
Olivenöl und Parmesan

(1) mit koffeinhaltigen Stoffen (2) mit Farbstoff (3) konserviert (4) mit Geschmacksverstärker (5) mit Antioxidationsmittel (6) mit Phosphat
(7) geschwefelt (8) mit Süßmittel(n)

Bei Bedarf einer Allergikerkarte wenden Sie sich bitte an unser Personal





Klassische Gerichte

150. **Gebratener Reis** ³⁾⁴⁾⁵⁾⁶⁾ 18,00 €
Langkorn-Safranreis (Basmati)
Garnelen, Ei, Hühnerbrust,
Schinken und Curry und Salat
152. **Champignon-Zwiebelsteak** 19,50 €
Schweinefilet, Fritten und Salat
153. **Schnitzel Wiener Art** 13,50 €
Schweineschnitzel mit Zitrone
Fritten und Salat
154. **Schnitzel Jäger Art** 14,50 €
Schweineschnitzel, hausgemachte
Jägersauce, Fritten und Salat
155. **Schnitzel „Hawaii“** ²⁾³⁾ 14,50 €
Schweineschnitzel mit Käse und
Ananas überbacken, Fritten und Salat
156. **Hähnchenschnitzel** 13,50 €
Hähnchenbrust mit Zitrone,
Fritten und Salat
157. **Hähnchenschnitzel mit
hausgemachter Jägersauce** 14,50 €
Hähnchenbrust, Fritten und Salat
158. **Hähnchenschnitzel** 14,50 €
„Hawaii“ ²⁾³⁾
Hähnchenbrust mit Käse und
Ananas überbacken, Fritten und Salat
159. **Hähnchensteak** 16,50 €
Hähnchenbrust, Kräuterbutter, Fritten
und Salat
160. **Hähnchen-Pfeffersteak** 16,50 €
Hähnchenbrust mit buntem Pfeffer,
Kräuterbutter, Fritten und Salat
161. **Hähnchen-Champignon-
Zwiebelsteak** 17,50 €
Hähnchenbrust, Champignons, Zwiebeln,
Fritten und Salat

Empfehlungen des Hauses

163. **arg. Rumpsteak ca. 200 g** 20,50 €
Kräuterbutter, Fritten und Salat
164. **arg. Pfeffersteak ca.200 g** 20,50 €
Rumpsteak mit buntem Pfeffer,
Kräuterbutter, Fritten und Salat
165. **Lammkotelett vom Grill** 22,50 €
Kräuterbutter, Zitrone, Fritten
und Salat
260. **arg. Rumpsteak ca. 260 g** 23,50 €
Kräuterbutter, Fritten und Salat
261. **arg. Pfeffersteak ca. 260 g** 23,50 €
Rumpsteak mit buntem Pfeffer,
Kräuterbutter, Fritten und Salat
262. **Roastbeefmedaillons** 25,50 €
mit hausgemachter pikanter Sauce,
Butterkartoffeln und Salat
263. **Entrecôte** 27,50 €
mit Champignons, Zwiebeln,
Butterkartoffeln, saisonalem Gemüse und Salat
264. **French Rack** 26,50 €
(spitzen Lammkotelett)
mit Butterkartoffeln, saisonalem Gemüse,
Knoblauch und Salat
265. **Schweinefiletmedaillons** 23,50 €
überbacken mit Tomaten und Käse,
mit Butterkartoffeln, saisonalem Gemüse,
Knoblauch und Salat

Saisonale Angebote:

**Wir bieten auch leckere saisonale Gerichte,
wie Trüffel, Pfifferlinge, Steinpilze, Spargel
etc. im Menü und frische Fischarten im
Wechsel für Sie an. Achten Sie hierbei bitte
auch auf unsere Tafeln im Restaurant.**

(1) mit koffeinhaltigen Stoffen (2) mit Farbstoff (3) konserviert (4) mit Geschmacksverstärker (5) mit Antioxidationsmittel (6) mit Phosphat
(7) geschwefelt (8) mit Süßmittel(n)





Spezialitäten des Hauses (nicht mittags erhältlich)

X 275. Steak Calzone ²⁾³⁾ **25,50 €**

(frisch aus dem Ofen) gefüllte Teigtasche mit gegrilltem Rumpsteak, Tomatensauce, Oregano, Käse und Ei

X 276. Knoblauch-Steak Calzone ²⁾³⁾ **25,50 €**

(frisch aus dem Ofen), gefüllte Teigtasche mit gegrilltem Schweinesteak, Knoblauch, Tomatensauce, Oregano, Käse, Ei

X 277. arg. Rückenfilet ²⁾³⁾ **27,50 €**

mit Champignon, Paprika, Zwiebeln, geröstet mit feinen Kräutern, diverse Käsesorten, von Teig umrandete Scheiben

X 278. Lammrückenfilet ²⁾³⁾ **27,50 €**

mit Champignon, Paprika, Zwiebeln geröstet mit feinen Kräutern, diverse Käsesorten, von Teig umrandete Scheiben

Gerichte für zwei Personen

X 286. Grillteller für 2 Personen **48,00 €**

Hähnchenbrustfilet, Schweinesteak, Schweine- u. Hähnchenfilet-spieß, Tzatziki, Fritten u. Salat

X 287. Grillplatte für 2 Personen **57,00 €**

Roastbeefmedaillons, Hähnchenbrustfilet, Schweinesteak, Schweine- u. Hähnchenfilet-spieß, Tzatziki, Fritten u. Salat

X 288. Hausplatte für 2 Personen **57,00 €**

French Rack, Lammkotelett, Schweinesteak, Hähnchenbrustfilet, Schweine- u.- Hähnchenbrustfiletspieß, Tzatziki, Fritten u. Salat

Wegen der längeren Zubereitungszeit empfehlen wir eine Vorbestellung der mit „X“ markierten Gerichte (für Gesellschaften sind diese Gerichte nicht geeignet)

Natürlich sind statt Fritten andere Beilagen gegen einen Aufpreis erhältlich.

Desserts

291. Vanilleeis mit frischen Früchten und Sahne **8,50 €**

292. Gemischtes Eis mit frischen Früchten und Sahne **8,50 €**

293. Dessertteller des Hauses **9,50 €**
Verschiedene saisonal abhängige Leckereien

Shoppenweine

(ausgemachte Weine im Wechsel)

Sekt im Glas	0,125 l	5,50 €
Sekt (kleine Flasche)	0,2 l	7,50 €
Sekt (Flasche)	0,75 l	28,00 €
Champagne Veuve Pelletier & Fils	0,75 l	54,00 €
Champagne Taittinger Brut-Reserve	0,75 l	88,00 €
Weißwein, trocken	0,15 l	4,80 €
Weißwein, lieblich	0,15 l	4,80 €
Weißwein, halbtrocken	0,15 l	4,80 €
Rotwein, trocken	0,15 l	4,80 €
Rotwein, lieblich	0,15 l	4,80 €
Rotwein, halbtrocken	0,15 l	4,80 €
Roséwein	0,15 l	4,80 €

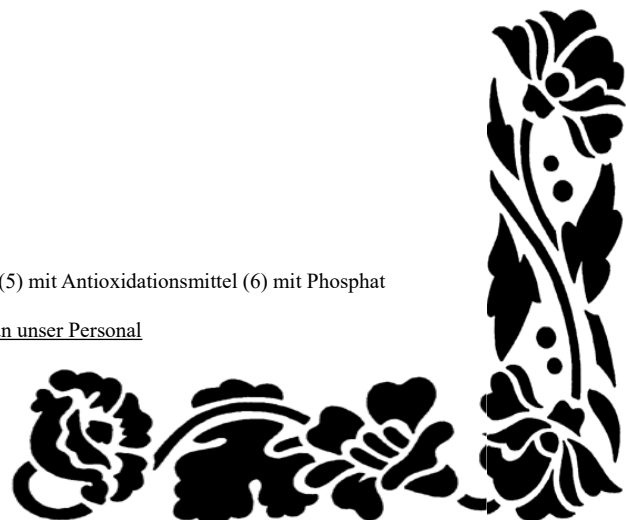
Flaschenweine

Sie haben die Möglichkeit Ihre Lieblingsweine aus unserem Weinhandel auszusuchen und diese im Restaurant zu trinken.

Wir berechnen 13,00 € pro 0,7 l. Flasche für den Service des Hauses zzgl. der Mitnahmepreise.

(1) mit koffeinhaltigen Stoffen (2) mit Farbstoff (3) konserviert (4) mit Geschmacksverstärker (5) mit Antioxidationsmittel (6) mit Phosphat (7) geschwefelt (8) mit Süßmittel(n)

Bei Bedarf einer Allergikerkarte wenden Sie sich bitte an unser Personal





Vorspeisen

247. Portion Brot mit hausgem.
Kräuterbutter 3,80 €
248. Hausgemachte Tagessuppe 5,50 €
249. Gemischter Salat
(Mittlere Portion) 8,50 €
250. Pomodor in Carozza 8,50 €
frische Tomaten, Mozzarella,
Zwiebeln, Basilikum, Oliven
Balsamico-Essig und Olivenöl
251. Gefüllte Champignons
(3 Stück) ^{2) 3)} 9,00 €
mit Rinderhackfleischsauce und
verschiedenen Käsesorten aus dem Ofen
252. Garnelen mit Knoblauch 8,50 €
8 Stücke in Olivenöl und Peperoni
(pikant)
253. Calamaris 7,50 €
frittiert mit kalter Knoblauchsauce
und Zitrone
255. Krabbencocktail 12,50 €
Garnelen mit Knoblauch,
ital. Kräutern und Mozzarella

frische Salate

mit Brot und Kräuterbutter

232. Capricciosa 14,50 €
gemischter Salat, Ei und Thunfisch
235. Bauernsalat 15,50 €
Tomaten, Gurken, Zwiebeln,
Schafskäse, Peperoni, Oliven,
Balsamico-Essig und Olivenöl
236. Salat Bürgerhof ^{2) 3)} 17,50 €
gem. Salat, Schinken,
Thunfisch, Käse, Oliven

Wahlmenü

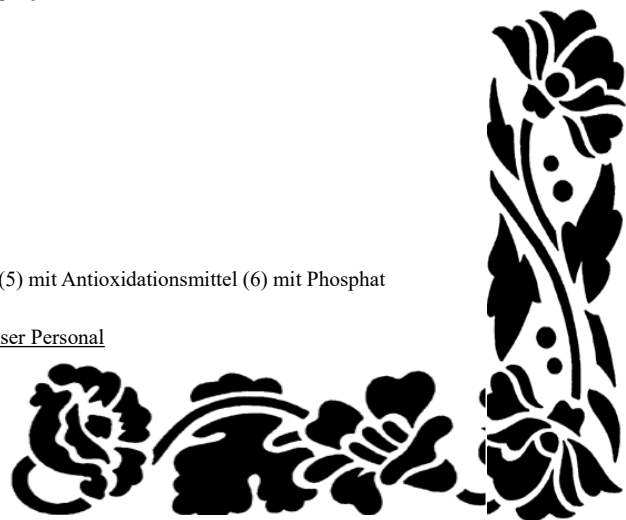
(Wird nur pro Tisch serviert)

Kombinieren Sie Ihr Lieblingsmenü nach Ihrer Wahl (drei- oder mehrgängig) und erhalten Sie eine Preisermäßigung von 10 % pro Person auf Ihr Menü.

Nach bedarf wird unsere Sommelière des Hauses Sie beraten und Ihnen einen passenden Wein empfehlen.

(1) mit koffeinhaltigen Stoffen (2) mit Farbstoff (3) konserviert (4) mit Geschmacksverstärker (5) mit Antioxidationsmittel (6) mit Phosphat (7) geschwefelt (8) mit Süßmittel(n)

Bei Bedarf einer Allergikerkarte wenden Sie sich bitte an unser Personal





heißes Getränke

Tasse Kaffee ¹⁾	2,50 €
Tasse Kaffee, koffeinfrei	2,50 €
Tasse schwarzer Tee ¹⁾	3,00 €
Tasse Pfefferminztee	3,00 €
Tasse Kamillentee	3,00 €
Tasse Früchtetee	3,00 €
Latte Macchiato ¹⁾	4,20 €
Cappuccino ¹⁾	3,20 €
Espresso ¹⁾	2,00 €

alkoholfreie Getränke

Coca Cola ¹⁾²⁾	0,3 l	2,70 €
Fanta ²⁾³⁾	0,3 l	2,70 €
Sprite	0,3 l	2,70 €
Tafelwasser	0,3 l	2,70 €
Mineralwasser	0,3 l	2,70 €
Apfelsaft	0,3 l	3,00 €
Orangensaft	0,3 l	3,00 €
Apfelschorle	0,3 l	3,00 €
Fl. Wasser St. Pellegrino	0,75 l	7,00 €

Biere

Dom Kölsch vom Fass	0,3 l	2,70 €
Bitburger Pils vom Fass	0,3 l	2,70 €
alkoholfreies Bier	0,5 l	4,20 €
Hefeweizenbier	0,5 l	4,20 €

Spirituosen

Whisky (Chivas Regal) ²⁾	3cl	6,50 €
Cognac (Hennessy)	3cl	6,50 €
Weinbrand (Mariatron)	3cl	5,50 €

Aperitifs & Spirituosen

Weinbrand (Asbach)	3cl	5,50 €
Waldfrucht Likör	2cl	3,00 €
Jägermeister	2cl	3,00 €
Sambuca pur	2cl	3,50 €
Baileys	4cl	5,00 €
Williamsbirnen	2cl	3,50 €
Kirschwasser	2cl	3,50 €
Obstwasser	2cl	3,50 €
Fernet ²⁾	2cl	3,50 €
Sherry (Dry oder Rosé)	5cl	5,00 €
Amaretto	2cl	3,00 €
Martini (Dry oder Rosso)	5cl	5,00 €
Campari ²⁾	4cl	5,00 €
Campari mit Orangensaft ²⁾	0,2 l	6,50 €
Ouzo	2cl	3,00 €
Ramazzotti ²⁾	2cl	4,00 €
Averna ²⁾	2cl	4,00 €
Grappa di Barolo	2cl	6,50 €
Grappa di Reserva	2cl	7,00 €
Grappa	2cl	3,50 €

**Wir halten auch Aperitifs, Sekt- und Champagnersorten bereit.
Fragen Sie bitte bei unserer Bedienung nach.**

**Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir aus hygienischen Gründen
kein Leitungswasser servieren können.**

(1) mit koffeinhaltigen Stoffen (2) mit Farbstoff (3) konserviert (4) mit Geschmacksverstärker (5) mit Antioxidationsmittel (6) mit Phosphat (7) geschwefelt (8) mit Süßmittel(n)

Bei Bedarf einer Allergikerkarte wenden Sie sich bitte an unser Personal

