



◆ Ein genussvoller Auftakt ◆

(zur Auswahl vorab)

Stiefel Pasti (für 2 Personen) *Der typische Start* **19.50 €**

Frisches Zwiebelmett, Käsewürfel, kleine Frikadellen, rheinische Bruschetta, Zwiebeln, Oliven und Stiefelbrot, sowie Butter und Senf ^{1,3,7,9,10}

Beethovens Leibspeise **9.50 €**

Rheinische Kartoffelsuppe in der Löwenkopfterrine mit Wiener Würstchen und Speck ^{1,9,10}

Vegetarische Kartoffelsuppe **8.90 €**

in der Löwenkopfterrine ^{1,9,10}

◆ Spezialitäten – Herzhaft, Deftig, Regional ◆

(zur Auswahl vorab)

Schnitzel Bowl *(leicht und frisch)* **22.50 €**

Bunte Blattsalate mit Stiefeldressing, Anti Pasti Gemüse und panierten Schweineschnitzelstreifen ^{1,3,9,10}

(auf Wunsch auch vegetarisch erhältlich)

So schmeckt Heimat *(der Klassiker der rheinischen Küche)* **27.50 €**

Original rheinischer Sauerbraten vom Pferd mit Rosinensauce, Mandeln, Rotkohl, Kartoffelklößen und Apfelkompott ^{1,7,8,9,10}

¹ Glutenhaltiges Getreide, ² Krebstiere, ³ Eier, ⁴ Fisch, ⁵ Erdnüsse, ⁶ Soja, ⁷ Milch, ⁸ Schalenfrüchte (Nüsse), ⁹ Sellerie, ¹⁰ Senf, ¹¹ Sesam, ¹² Schwefeldioxid / Sulfite [>10mg/kg], ¹³ Lupinen, ¹⁴ Weichtiere



Stiefelschnitzel *(des Stiefels Kraftpaket)* **24.90 €**

Schweineschnitzel mit Speckscheiben, Schmelzzwiebeln, Champignons, Spiegelei und Pommes Frites ^{1,3,7,9}

Zander küsst Süßkartoffel **28.50 €**

Zanderfilet auf Süßkartoffelmousse begleitet von Anti Pasti Gemüse ^{1,4,7,9}

Himmel un Ääd *(typisch rheinisch)* **19.50 €**

Gebratene Blut- und Leberwurst mit Schmelzzwiebeln, Apfelkartoffelstampf und mittelscharfem Senf ^{7,9,10}

◆ Vegane Genussmomente ◆

(zur Auswahl vorab)

Goldene Schätze der Erde **17.90 €**

Kartoffelgulasch mit Sellerie, Möhren, Pilzen, Paprika und Zwiebeln ^{9,10}

◆ Vegetarische Köstlichkeiten ◆

(zur Auswahl vorab)

Spätzleliebe **18.50 €**

Spätzle mit Emmentaler und Gouda, verfeinert mit frischen Kräutern und Schmelzzwiebeln ^{1,3,7,9,10}

¹ Glutenhaltiges Getreide, ² Krebstiere, ³ Eier, ⁴ Fisch, ⁵ Erdnüsse, ⁶ Soja, ⁷ Milch, ⁸ Schalenfrüchte (Nüsse), ⁹ Sellerie, ¹⁰ Senf, ¹¹ Sesam, ¹² Schwefeldioxid / Sulfite [>10mg/kg], ¹³ Lupinen, ¹⁴ Weichtiere



◆ Süßer Abschluss - Dessert aus dem Stiefel ◆

(zur Auswahl vorab)

Wiener Traum

9.80 €

Lauwarmer Strudel mit Äpfeln, Rosinen und Zimt, serviert mit cremiger Vanillesauce ^{1,3,7,8,12}

(Auf Wunsch auch vegan erhältlich)

Danke für Ihren Besuch im Gasthaus im Stiefel in Bonn.

#GenussImStiefel

Teilen Sie Ihre schönsten Momente mit uns auf **Instagram**
@gasthausimstiefel – vielleicht erscheint Ihr Foto bald auf unserer Seite!

Wir freuen uns sehr, wenn Sie Ihre Eindrücke auch auf **Google** teilen.

Dreesen Gastronomie GmbH - Gasthaus im Stiefel, Bonngasse 30, 53111 Bonn, Tel. 0228 / 696 596,

E-Mail: info@gasthausimstiefel.de

¹ Glutenhaltiges Getreide, ² Krebstiere, ³ Eier, ⁴ Fisch, ⁵ Erdnüsse, ⁶ Soja, ⁷ Milch, ⁸ Schalenfrüchte (Nüsse), ⁹ Sellerie, ¹⁰ Senf, ¹¹ Sesam, ¹² Schwefeldioxid / Sulfite [>10mg/kg], ¹³ Lupinen, ¹⁴ Weichtiere