

IMMER WIEDER LECKER

ALWAYS A GOOD IDEA

Frische Pfifferlinge in Rahm

mit drei kleinen Semmelknödeln

Fresh chanterelles with three dumplings

13,80 €

DER MATJES, ERSTLING OUWEHAND IST DA!

MATJES HERING FISH FILET

1 ½ Doppel-Matjesfilet

mit Schwarzbrot, Butter, Zwiebeln und Ei

Double filet with rye bread, butter, onions and egg

9,80 €

1 ½ Doppel-Matjesfilet „Hausfrauen-Art“

mit Zwiebeln, Gurken, Äpfeln in Sauerrahm und Bratkartoffeln

Double filet with onion, cucumber, apple in sour cream and fried potatoes

11,90 €

1 ½ Doppel-Matjesfilet

mit Speckbohnen und Bratkartoffeln

Double filet with beans with bacon and fried potatoes

12,40 €

LECKERES ZUM FRISCHEN SION KÖLSCH

DELICACIES TO ACCOMPANY FRESH SION KÖLSCH BEER

Happen Mett

mit Zwiebeln auf zwei halben Röttgelchen

ground pork snack with onions on two half rye rolls

5,80 €

Happen Tatar

mit Zwiebeln auf zwei halben Röttgelchen

beef Tatar snack with onions on two half rye rolls

6,80 €

Halve Hahn

mittelalter Beemster mit Zwiebeln, Butter und Röttgelchen

medium-matured Gouda with onions, butter, and rye roll

6,80 €

Gebackener Camembert

mit Preiselbeersahne, Butter und Schwarzbrot

baked Camembert with cranberry cream, butter, and rye bread

10,60 €

Westerwälder Bauernsülze

mit Gewürzgurke, Bratkartoffeln und Remoulade

Farmer's aspic with gherkin, fried potatoes, and remoulade sauce

10,80 €

Heringstopf

Matjesfilet in einer Sahnesauce mit Bratkartoffeln

herring filet in cream sauce with fried potatoes

12,80 €

AUS DEM SUPPENTOPF IN DER LÖWENKOPFTERRINE SERVIERT

SOUP SPECIALTIES SERVED IN A LION'S HEAD TERRINE

Rheinische Kartoffelsuppe mit Rauchspeck

Rhineland potato soup with smoked bacon

6,50 €

Gulaschsuppe nach Art des Hauses

Goulash soup à la maison

8,40 €

BRAUHAUSSPEZIALITÄTEN

SION BREWERY SPECIALITIES

Himmel un Ääd

gebratene Blutwurst mit Schmorzwiebeln auf Kartoffelpüree,
dazu Apfelkompott

pan-fried blood sausage with braised onions on mashed potatoes,
plus apple compote

12,20 €

Roastbeef

Roastbeef, kalt, rosa gebraten, mit Bratkartoffeln und Remoulade

medium roasted roast beef with fried potatoes and remoulade sauce

16,90 €

„Scharfe Reni“ Currywurst

mit einer pikanten Sauce, Pommes frites und Mayonnaise

sausage with curry sauce, french fries, and mayonnaise

9,90 €

Bierkutscher Kotelett (270 g)

mit Schmorzwiebeln, Spiegelei und Bratkartoffeln

chop with braised onions, fried egg, and fried potatoes

15,60 €

Ofenfrische Schweinehaxe (ca. 900 g)

mit Bratkartoffeln und Krautsalat

roast pork knuckle with fried potatoes and coleslaw

17,60 €

oder mit Röggelchen und Krautsalat

or with rye roll and coleslaw

16,60 €

Sion Sudpfannenputzer

1/4 Meter frische, deftige Bratwurst, auf Kampala-Holzbrett serviert,

1/4 metre fresh, hearty bratwurst served on a Kampala board

mit Wirsing in Rahm und Bratkartoffeln

with savoy cabbage in cream and fried potatoes

16,40 €

oder mit traditionellem Kartoffelsalat

or with traditional potato salad

15,40 €

Rheinischer Sauerbraten

mit einer Mandel-Rosinen-Sauce, Kartoffelklößen und Apfelkompott

Rhineland sauerbraten with almond-raisin sauce, potato dumplings,
and apple compote

17,40 €

Brauhaus-Saftgulasch vom Rind

mit hausgemachten Spätzle und Salat

beef goulash with homemade spaetzle and salad

15,80 €

Kölner Dombockwurst „Prinz Frank“ (220 g)

mit traditionellem Kartoffelsalat

bockwurst with traditional potato salad

10,80 €

UNSERE SCHNITZELKLASSIKER

OUR CLASSIC SCHNITZEL VARIATIONS

**Alle Schnitzel servieren
wir mit einem gemischten Salat**

All schnitzel variations come with a mixed salad

Schnitzel „Wiener Art“

mit Pommes frites

Vienna-style schnitzel with french fries

14,80 €

Schnitzel „Jäger Art“

mit Champignonsauce und Bratkartoffeln

Hunter-style schnitzel with mushroom sauce and fried potatoes

15,80 €

Schnitzel „Zigeuner Art“

mit einer pikanten Sauce und Bratkartoffeln

Gypsy-style schnitzel with spicy paprika sauce and fried potatoes

15,80 €

FRISCHE BLATTSALATE DER SAISON MIT VINAIGRETTE

FRESH SALAD OF THE SEASON

Beilagensalat

side salad

4,90 €

Großer Salatteller

mit Tomate, Gurke, Ei und Röllgelchen

large salad with tomato, cucumber, egg, and rye roll

9,60 €

mit gebratener Hähnchenbrust

with roasted chicken breast

14,60 €

Großer Salatteller „Nizza“

mit Thunfisch, Ei, Oliven, Zwiebeln und Röllgelchen

large salad „Nizza“ with tuna, egg, olives, onions and rye roll

14,70 €

FÜR UNS PÄNZ – KLEINE GÄSTE

KIDS' MENU

Köbeschen

2 Stück Wiener Würstchen mit Pommes frites
2 Vienna-style sausages with french fries

6,30 €

Hänneschen

ein kleines Schnitzel mit Kartoffelpüree
small schnitzel with mashed potatoes

6,80 €

Hähnchen-Nuggets

mit Dip und Pommes frites
Chicken nuggets with dip and french fries

6,30 €

DESSERT

Warmer Apfelstrudel

mit Vanillesauce und Sahne
warm apple strudel with vanilla sauce and whipped cream

5,80 €

Vier ausgebackene Apfelkuchlein

mit Zimt & Zucker dazu Vanillesauce
baked apple cake with cinnamon, sugar and vanilla sauce

5,80 €

JEDEN DONNERSTAG FRISCHE REIBEKUCHEN
EVERY THURSDAY FRESH POTATO FRITTERS

3 Reibekuchen mit Schwarzbrot und Butter

3 potato fritters with black bread and butter

dazu Apfelkompott

with stewed apples

9,40 €

oder Rübenkraut

with sugar beet syrup

9,40 €

oder Räucherlachs und Creme fraîche

with smoked salmon and creme fraîche

14,40 €

GETRÄNKE

Kölsch vom Fass

Sion Kölsch	0,2 l	1,90 €
Sion Kölsch Pittermännchen	10 l	89,00 €

Frisches, gekühltes Sion Kölsch außer Haus
 in folgenden Gebinden erhältlich:
 10 l, 20 l, 30 l, 50 l

Alkoholfreie Getränke

Fassbrause Anno 2011	Flasche 0,33 l	2,90 €
Jever Fun, alkoholfrei	Flasche 0,33 l	2,90 €
Afri Cola	Glas 0,3 l	3,00 €
Afri Cola Zuckerfrei	Glas 0,3 l	3,00 €
Bluna Orange	Glas 0,3 l	3,00 €
Bluna Zitrone	Glas 0,3 l	3,00 €
Tafelwasser mit Kohlensäure	Glas 0,3 l	2,40 €
Tafelwasser Naturell	Glas 0,3 l	2,40 €
Selters Classic oder Naturell	Flasche 0,75 l	6,80 €
Apfelschorle Rhodius	Glas 0,3 l	3,00 €
Orangensaft	Flasche 0,2 l	3,00 €
Vitamalz	Glas 0,2 l	1,90 €

Spirituosen

Sion Geist 32 %	0,02 l	1,90 €
Stüsser Kräuter Bitter 35 %	0,02 l	1,90 €
Stüsser Obstler 38 %	0,02 l	2,50 €
Kabänes	0,02 l	1,90 €
Malteserkreuz Aquavit	0,02 l	2,50 €
Wodka	0,02 l	2,50 €

Heißgetränke

Kaffee		2,90 €
Espresso		2,90 €
Espresso Macchiato		3,20 €
Latte Macchiato		3,50 €
Cappuccino		3,50 €
Glas Tee		2,30 €

GETRÄNKE

Weißwein

2019er Grauburgunder Qualitätswein, trocken feinrassiger, gehaltvoller Burgunder	Glas 0,2 l Flasche 1,0 l	4,60 € 20,50 €
2019er Riesling Kabinett, trocken aromatisch, gradlinig	0,2 l Flasche 1,0 l	4,60 € 20,80 €
2019er Grauburgunder Kabinett, trocken harmonisch, feines Fruchtspiel	Flasche 0,75 l	23,00 €
2019er Weissburgunder Classic fruchtig, elegant	Flasche 0,75 l	22,00 €

Rosé & Rotwein

2019er Portugieser Weißherbst QbA, feinherb feine Aromen von roten Beeren, frisch	Flasche 0,75 l	21,00 €
2018er Spätburgunder Qualitätswein, trocken rubinrot, elegant, feine Beerenaromen	Glas 0,2 l Flasche 1,0 l	4,60 € 21,00 €
2016er Merlot Spätlese Barrique, trocken Winzer Phillip's Premiumrotwein	Flasche 0,75 l	32,50 €

Sekt & Prosecco

Deutscher Winzersekt, Riesling, Brut frische Citrus-Aromen	Piccolo 0,2 l Flasche 0,75 l	8,50 € 28,90 €
Onbrina Prosecco	Flasche 0,75 l	24,50 €

Unsere Weine beziehen wir direkt vom Weingut Philipp Mauer in Jugenheim/Rheinhausen.

Unsere Öffnungszeiten:

Mittwoch bis Sonntag ab 11.30 Uhr