

Küchenzeiten!

Fr & Sa & So von 17:30 – 20 Uhr



Bestellung bis, für Abholung

Fr & Sa & So 16 Uhr


Abholung am gleichen Tag




SCAN MICH

Herzlich Willkommen in unserem Haus

Suppe & Salate

<i>Vehrter Festtagssuppe</i>	4,50 €
Rindfleischsuppe mit Eierstich, Fleischklößchen, Möhren- und Selleriestreifen, Muschelnudeln	
<i>Kleiner, bunter Salatteller</i> 	4,50 €
mit Körnern, Croûtons und Hausdressing verfeinert	
<i>Großer, bunter Salatteller</i>	14,90 €
mit gebratenen Pfifferlingen und Hähnchenbruststreifen, Körnern, Croûtons und Hausdressing verfeinert	

Hauptgerichte

<i>Gnocchis</i>  <i>mit frischen Pfifferlingen</i>	10,50 €
und buntem Gemüse in Parmesan-Butter geschwenkt mit gebratenen Hähnchenbrusttranchen, plus	5,00 €
<i>Kleiner Waidmann mit Kroketten</i>	12,90 €
Kleine Medaillons von Schwein mit frischen, gebratenen Champignons und Käse überbacken	
<i>Spareribs</i>	15,00 €
mit Coleslaw, Steak House Pommes und Barbecue Soße	
<i>Kortlüke Spezial Burger</i>	18,00 €
Maredo-Rumpsteaktranchen mit gebratenen Pfifferlingen, allem Drum&Dran und Steak House Pommes	

Schnitzel

vom Schwein mit Weizenpanade gebraten	
„Wiener Art“	12,50 €
„Ungarische Paprikasoße“	14,50 €
mit Paprika, Möhre, Sellerie, Zwiebel, Champignons und Gewürzgurke verfeinert (Zigeunersoße)	
„Rahmsoße von frischen Champignons“	14,50 €
„Cordon bleu“, gefüllt mit Schinken & Käse	16,90 €
„mit gebratenen Pfifferlingen“	17,90 €

Zu diesen Gerichten können Sie ausfolgenden Beilagen wählen:
Steak House Pommes, Bratkartoffeln & Kartoffelplätzchen

Gerne bereiten wir Ihr Schnitzelgericht auch mit Hähnchenbrustfilet zu, der Preis erhöht sich um 1 €.

Klassiker des Hauses

<i>Zungenragout vom Rind in Madeirasoße</i> ²	13,90 €
mit Fleischklößchen und Champignons und neuen Kartoffeln in der Schale	
<i>Rinderrouladen nach „Hausfrauen Art“</i>	15,90 €
Gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gurke & Senf an Schmorsoße, buntem Gemüse und Kartoffeln in der Schale	
<i>Gegrilltes Zandermedaillon</i>	20,90 €
mit frischem Ofengemüse, Rosmarinkartoffeln und fruchtig, pikantem Tomaten Chutney	

Grillplatte „Hotel Kortlüke“ ab 2 Personen

Medaillons von Schwein, Rind und Geflügel mit Kräuterbutter, gebratenen Champignons & Champignonrahmsoße auf buntem Gemüse angerichtet mit Bratkartoffeln und Kartoffelplätzchen
pro Person 24,50 € erweiterbar mit Nuggets für Ihr Kind 4,90 €

Die Grillplatte wird im Rechaud angerichtet.

Dessert Empfehlung & Eis-Tanten

Köstlichkeiten Dreierlei	6,90 €	Warmes Schokotörtchen	4,90 €
Espresso, Digestif und etwas Süßes zur Abrundung		mit Vanille-Eis ¹ und Vanille-Soße	
Kaiserschmarrn	5,90 €	Tante Hilde	2,90 €
mit eingelegten Rum-Rosinen und Vanille-Eis ¹		Vanille-Eis ¹ mit heißer Schokoladensoße	
Baileys oder Butter-Scotch-Likör	5,50 €	Tante Heidi	4,50 €
als Dessert serviert mit einer Kugel Vanille-Eis ¹		Frische Erdbeeren mit Bellabomba-Eierlikör verfeinert	
¹ kann Farbstoff enthalten, ² kann Alkohol enthalten		Die Tanten servieren wir auch gerne als Onkel (große Portion)	