

# Hotel H. Kortlüke

LANDGASTHAUS

## Herzlich Willkommen

*Schön Sie begrüßen zu dürfen.*

Unsere Öffnungszeiten:

Mittwoch – Sonntag ab 17:30 Uhr

Küche von 17:30 bis 20 Uhr

Oder nach Absprache

Eine Anpassung der Öffnungszeiten  
kann auch kurzfristig erfolgen.

*Die Wildwochen*

beginnen dann wieder am

6. November bis 22. Dezember.

*Silvester*

Festliches Menü zum Jahresausklang

Reservieren Sie jetzt!

*„Klassiker“ Aktionswochen '25*

bis zum 23. Februar

Großes Aktionswochen-Abschluss-Bufferet am

Sonntag, 23. Februar ab 17:30 Uhr

Preis pro Person inkl. Dessert 24,50 €

*Alpenländische Küche*

bis Anfang April

*Wir spargeln wieder....*

je nach Wetterlage starten wir zu Ostern mit

unserer Spargelkarte.

Großes Aktionswochen-Abschluss-TischBufferet am

Sonntag, 22. Juni ab 17:30 Uhr

Reservieren Sie rechtzeitig!

Tel 05406/83500

*Tipp - Bestellen Sie jetzt*

unsere Klassiker

Zungenragout in Madeirasoße und

Rinderrouladen in Schmorsoße

Hirschbraten an Pfifferlingsrahmsoße

Kalt, vakuumiert to go für die Feiertage oder  
einfach nur so zum Genießen zuhause

*Weihnachten '24*

*Heilig Abend*

Abholung der vorbestellten, vakuumierten

Speisen von 10-11:30 Uhr

*1. Weihnachtstag & 2. Weihnachtstag*

Mittags großes Festtagsbuffet - ausgebucht

ODER

Wir kochen für Sie und Sie genießen Zuhause.

Fragen Sie nach unserem Angebot

*Unsere Sonder-Veranstaltungen 24/ 25*

29. Nov'24 – Pat Trickster Magic Dinner 79 €

30. Nov'24 – Heinz Erhardt Abend - ausgebucht

21. Dez'24 – Mord in der Haifischbar I

7. Febr'25 – Heinz Erhardt Abend

4. Apr'25 – Mord in der Haifischbar II

16. Mai'25 – Das Comeback der Snyders I

Reservieren Sie jetzt, gerne auch als Geschenk oder  
Weihnachtsfeier. Für Wiederholungstäter und  
Neulinge.

Der Eintrittspreis beinhaltet die Darbietung der  
Künstler, Aperitif und ein 3-Gang Menü – 85 €.

Landgasthaus Hotel H. Kortlüke e.K. · Inh. Christian Kortlüke-Bellin · Venner Straße 5 · 49191 Belm/Vehrte

Telefon: 05406 83500 · E-Mail: info@hotel-kortlueke.de

USt-IdNr.: DE246186052

Bankverbindungen: Volksbank GHB · IBAN: DE58 2656 5928 4500 9007 00 · BIC: GENODEF1HGM

Sparkasse Osnabrück · IBAN: DE41 2655 0105 0009 9466 09 · BIC: NOLADE22XXX

**WWW.HOTEL-KORTLUEKE.DE**



# Hotel H. Kortlüke

LANDGASTHAUS

**JETZT WIRD'S WILD!**



## Unsere Aperitif Empfehlung

Mama Bellin Likör „Roter Weinbergpfirsich“ von Liebl mit halbtrockenem Sekt aufgefüllt	7,50 €
Sanddorn Cocktail Andalö Sanddornlikör mit halbtrockenem Sekt aufgefüllt, eiskalt serviert	7,50 €
Lillet Wild Berry Lillet, rosé mit Schweppes Wildberry	7,50 €
Amérie Himbeerlikör mit Walderdbeeren verfeinert, aufgefüllt mit halbtrockenem Sekt	7,50 €

## Alkoholfreie Aperitif Empfehlung

Berry Floreale Martini floreale, alkoholfrei mit Schweppes Wildberry (alkoholfreier Lillet)	7,50 €
Mama Bellini, alkoholfrei Pfirsichsirup mit alkoholfreiem Sekt aufgefüllt	7,50 €


## Alkoholfreie Weinempfehlung

Schloss Sommerau Rosé  
aus Bernkastel-Kues  
Entalkoholisierter Wein (<0,5%vol)

Schloss Sommerau Weißwein  
aus Bernkastel-Kues  
Entalkoholisierter Wein (<0,5%vol)

Glas 0,2l	6,20 €
Fl 0,75l	22,50 €

## Suppe & Salat -gerne auch als Vorspeise-


Vehrter Festtagsuppe <sup>4</sup> Rindfleischsuppe mit Eierstich, Fleischklößchen, Möhren- und Selleriestreifen, Muschelnudeln	5,90 €
Wildconsommé <sup>4,9</sup> mit Pilzravioli und Gemüsejulienne	7,50 €
Kleiner, bunter Salatteller  mit Körnern, Croûtons <sup>4</sup> und Hausdressing verfeinert	5,90 €
Großer, bunter Salatteller <sup>1,3,4</sup> mit Hausdressing mariniert, dazu gebratener Hokkaidokürbis und geräucherter Entenbrust, Körnern und Croûtons	16,90 €

## Grillplatte „Hotel Kortlüke“

(ab zwei Personen)

Medaillons von Schwein, Rind und Geflügel mit  
Kräuterbutter, gebratenen Champignons &  
Champignonrahmsauce auf buntem Gemüse  
angerichtet, Bratkartoffeln & Steak House Pommes  
Preis pro Person 29,90 €

... erweiterbar mit Nuggets  
für Ihr Kind 8,50 €

Gnocchi mit Hokkaido Kürbis <sup>1,4</sup>  und buntem Gemüse in Parmesan-Butter geschwenkt	15,90 €
... Dazu ein Back Hendl, plus	7,50 €

## Bierempfehlung – Starnberger Hell

frisch vom Fass, süffig vollmundiges Bier  
0,3l 3,60 €      0,5l 5,60 €



<b>Hirschragout ** 2,4</b> mit Apfel-Rotkohl, Preiselbeer Birne und Haselnuss-Spätzle	21,00 €
<b>Wild Burger „Baden Baden“ 3,4</b> Rosa gebratener Wildpatty auf Rotkohlsalat, Birne, Zwiebel-Marmelade, Bacon und Preiselbeer-Dip, Rösti	22,00 €
<b>Hirschbraten nach „Heiner´s Art“ an Pfifferlingrahmsoße 3,4</b> mit Apfel-Rotkohl, Tiroler Knödel und Preiselbeer Birne	25,50 €

**Wildbretplatte 2,3,4** ab 2 Personen

Braten & Medaillons vom Damhirsch, Entenbraten,  
hausgemachte Wildbratwurst an gebratenen Waldpilzen,  
Pfifferlingrahmsoße, Apfel-Rotkohl, Speck-Rosenkohl,  
Haselnuß-Spätzle & Tiroler Knödel, Birne mit Preiselbeeren gefüllt

Preis pro Per 33,50 €

<b>½ ofenfrische Hofente mit krosser Haut 3</b> (ohne Knochen) mit Orangen-Thymiansoße, Apfel-Rotkohl und Kartoffelplätzchen	24,90 €
<b>Wilderer-Wild-Pfanne 3</b> Medaillons von Hirsch und Wildschweinrücken, Wildbratwurst auf Speck-Rosenkohl, deftigen Bratkartoffeln mit gebackenem geräuchertem Wildschinken, Cranberry-Chutney	27,90 €
<b>Hirschrückenmedaillons „Schwarzwälder Art“</b> an Kirsch-Pfeffersoße, Mandel-Brokkoli und Kartoffelplätzchen	30,00 €
<b>Deftiger Oldenburger Grünkohl 4 mit einer Fleischbeilage Ihrer Wahl</b> Sie können wählen aus - saftiger Kasselernackenbraten, Wildbratwurst & geräucherter Mettwurst dazu servieren wir Bratkartoffeln und Senf	15,90 €

