

# 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</b> mit einer Fleischbeilage Ihrer Wahl Sie können wählen aus - saftiger Kasselernackenbraten, Wildbratwurst & geräucherter Mettwurst dazu servieren wir Bratkartoffeln und Senf	15,90 €



## Deftiger Oldenburger Grünkohl

<b>Tellergericht</b>	15,90 €
mit einer Fleischbeilage nach Wahl Grünkohl <sup>3,4,5</sup> Bratkartoffeln, Senf mit saftigem Kasselernacknbraten, hausgemachter Wildbratwurst oder geräucherter Mettwurst	
<i>mit allem Drum &amp; Dran</i>	22,50 €
<i>zum Sattessen</i>	24,50 €

### Klassiker des Hauses

<b>Kleiner Waidmann<sup>1,3,4</sup> mit Kroketten</b>	15,50 €
Kleine Medaillons von Schwein mit frischen, gebratenen Champignons und Käse überbacken	
<b>Zungenragout<sup>**</sup> vom Rind<sup>4,8</sup></b>	18,50 €
in Madeirasose mit Fleischklößchen und Champignons, Kartoffeln in der Schale	
<b>Rinderrouladen<sup>**</sup> <sup>1,3,4</sup></b>	21,90 €
nach „Hausfrauen Art“, gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gurke & Senf an Schmorsoße, buntem Gemüse und Kartoffeln in der Schale	
<b>Fisch-Grill-Pfanne<sup>1,4</sup></b>	24,50 €
Dreierlei Edelfischfilets auf mediterranem Gemüse, Bratkartoffeln und Tomaten-Basilikum-Chutney	

Pro Umbestellung berechnen 1 €

### Menü oder Buffet zum Sattessen

Vehrter Festtagssuppe am Tisch serviert



Grünkohl<sup>3,4,5</sup> mit saftigem Kasselernacknbraten,  
hausgemachter Wildbratwurst, geräucherter &  
frischer Mettwurst, Bratkartoffeln und Senf



Vanille-Eis mit heißen Karamellkirschen  
5-9 Pers 37,90 €      ab 10 Pers      35,90 €  
ab 20 Pers als Buffet

### Schnitzel

vom Schwein mit Weizenpanade gebraten

„Wiener Art“<sup>\*\*</sup> 17,90 €

„Ungarische Paprikasoße“<sup>5\*\*</sup> 19,50 €

mit Paprika, Möhre, Sellerie, Zwiebel,  
Champignons und Gewürzgurke verfeinert

„Champignonrahmsoße“<sup>1\*\*</sup> 19,50 €

Zu diesen Gerichten können Sie ausfolgenden  
Beilagen wählen: Steak House Pommes,  
Bratkartoffeln<sup>3</sup>, Kartoffelplätzchen & Kroketten

Gerne bereiten wir Ihnen Ihr Schnitzelgericht  
auch mit Hähnchenbrustfilet zu, der Preis erhöht  
sich um 2 €.

## Dessert Empfehlung & Eis-Tanten

<b>Köstlichkeiten Dreierlei<sup>1,7,8</sup></b>	8,20 €
Espresso, Digestif und etwas Süßes zur Abrundung	
<b>Butter-Scotch-Likör oder Milch Kaffee Likör von Sasse<sup>1,7,8</sup></b>	6,20 €
verfeinert mit einer Kugel Vanille-Eis	
<b>Tante Heidi</b>	6,20 €
Salted-Karamel-Eis mit original italienischen Bellabomba Eierlikör <sup>1,7,8</sup> verfeinert	

<b>Tante Hilde</b>	3,90 €
Vanille-Eis <sup>1,7</sup> mit heißer Schokoladensoße	
<b>Tante Lie</b>	3,90 €
Minz-Eis <sup>1,7</sup> mit Schokoladensplitter und heißer Schokoladensoße	
<b>Tante Helma</b>	4,90 €
Karamellkirschen mit Vanille-Eis <sup>1,7</sup>	
Die <b>Tanten</b> servieren wir auch gerne als <b>Onkel</b> (große Portion)	

Gerichte mit dieser Kennzeichnung<sup>\*\*</sup>, können Sie auch als kleine Portion bekommen - Abschlag 3 €

Pro Umbestellung berechnen wir 1€.

1 Lactose, 2 Schalenfrüchte, 3 Konservierungsstoffe, 4 Gluten, 5 Senf, 6 Chinin, 7 Farbstoff, 8 kann Alkohol enthalten, 9 Sellerie