

Willkommen in der „Gaststätte Lüddecke“

Schön, dass Sie hier sind.
Unsere Speisen werden nur aus den besten Zutaten und stets frisch zubereitet.

Gerne helfen wir Ihnen bei der Ausrichtung Ihres Festes in unseren Räumlichkeiten. Ob Buffet, à la carte, ob warme oder kalte Speisen. Wir versuchen Ihren Wünschen gerecht zu werden.

Unser Saal, der Clubraum, die Gaststube, oder unser Biergarten bieten ausreichend Möglichkeiten für alle Arten von Feierlichkeiten. Ob Hochzeit, Geburtstag, Konfirmation, Jubiläen, oder auch Ihre Firmenveranstaltung. Wir haben einen Platz für Sie!

Genießen Sie ein Stück deutsche Küche.

Ihre Gaststätte Lüddecke



Suppen und Vorspeisen

Original Hordorfer Hochzeitssuppe

mit hausgemachter Rinderbrühe, Eierstich, Fleischbällchen und Spargel

6,50 €

Bruschetta

fruchtiges Tomaten-Zwiebelragù mit Basilikum und Balsamico auf geröstetem Sesam-Ciabatta

8,50 €

Rote Beete Carpaccio

hauchdünne Rote Beete Scheiben mit leichter Honig-Senfsauce, Walnusskernen, Ziegenkäsecrumble und Rucola

9,50 €

Salate

Ziegensalat

Gemischter Salat mit Honig-Senf Dressing, Walnuss- und Pinienkerne, Ziegenkäsecrumble, Rucola und geröstetem Sesam-Ciabatta

15,00 €

Aida

Gemischter Salat mit cremigen Kräuterdressing, Filtetstreifen von der Putenbrust, Edelpilzkäse und gerösteten Sesam-Ciabatta

15,00 €

Kleiner gemischter Salat

Mit Blattsalat, Kräuterdressing und Früchten der Saison

6,00 €

Omas Gurkensalat

Mit Dill, Schmand und Zwiebel

5,00 €

Schnitzelpalette

Alle Schnitzel enthalten einen Gurkensalat und können wahlweise mit **Pommes**, **Kroketten** oder **Bratkartoffeln** (+1,50€) ausgewählt werden.

Der Wiener

Frisch paniertes Schweineschnitzel mit Zitrone und Preiselbeeren.

18,50 €

Der Pikante

Frisch paniertes Schweineschnitzel an cremigwürziger, leicht pikanter Sambalsauce

19,50 €

Das Flämische

Frisch paniertes Schweineschnitzel überbacken in Porree-Sahnesauce und jungen Gouda

22,00 €

Der Champignon

Frisch paniertes Schweineschnitzel an Estragon-Sahnesauce mit frischen Champignons

20,00 €

Der Holzfäller

Frisch paniertes Schweineschnitzel mit Tomate, Gewürzgurke und Spiegelei

20,00 €

Das Fruchtige

Frisch paniertes Schweineschnitzel überbacken mit Schinken, Sambalsauce, Ananas und jungem Gouda

22,00 €

Rustikales

Löffelart geschmorte Rinderbäckchen

Auf Kartoffel-Nussbutter Püree, Portweinjus, Blumenkohlschaum und Gemütestreifen

28,00 €

Rinderfiletsteak 250g

Filet vom argentinischen Angusrind mit Bratkartoffeln und hausgemachter Kräuterbutter. Dazu reichen wir einen bunten Beilagensalat.

33,50 €

Rinderfiletspitzen „Stroganoff“

kurz gebratene Rinderfiletspitzen in Kalbs-Rahm mit Champignons und Cornichons. Dazu hausgemachte Bandnudeln

28,00 €

Schweizer Röstiteller

Schweinemedallions in Estragon-Rahm und frischen Champignons, überbacken mit jungem Gouda auf Kartoffelröstis. Dazu bunter Beilagensalat

24,50 €

Filettopf Lüddecke

Schweinefiletmedallions in Estragohn-Rahm mit frischen Champignons, Spiegelei, Speckbohnen und Bratkartoffeln

25,50 €

Geschmorte Wildschweinkeule

Mit gemischten Pilzen in Rotweinjus, dazu Apfelrotkohl und Preiselbeerbirne

28,00 €

Kartoffelgulasch (Vegan)

Lang eingekochter, veganer Bratenfond, dazu Gulasch aus Salzkartoffeln und frischen Feldmöhren

16,00 €

Pasta

Lachspasta

sautiertes Lachsfilet mit Weißwein abgelöscht in cremig, fruchtiger Tomaten-Rahm auf hausgemachten Bandnudeln 20,50 €

Champignon-Ricotta Ravioli

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Champignon-Ricotta, geschwenkt in Salbeibutter, dazu gereifter Parmesan. 19,00 €

Fischgerichte

Matjesfilet „Hausfrauen Art“

Mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken in Sahnesauce und Bratkartoffeln 19,00 €

Lachsfilet

Norwegisches Bömlo-Lachsfilet auf Kartoffel-Nussbutter Püree mit Rahmspinat und Blumenkohlschaum 24,00 €

Deftig

Currywurst

Currybockwurst mit Krautsalat und hauseigener Sauce mit Sesam-Ciabatta	9,00 €
mit Pommes	11,00 €
mit Bratkartoffeln	13,00 €

„Hirtenpfanne“ (vegetarisch) (G A)

gebackener Feta-Käse* mit Olivenöl, Zwiebeln, Tomaten und Oliven, dazu Ciabattabrot	18,00 €
Senioren Portion	14,50 €

*Kuhmilchkäse

Bauernfrühstück (2 6 C G)

Gebratene Belana Kartoffel mit Speck und Zwiebeln im Eimantel. Dazu Gewürzgurke	15,00 €
--	---------

Lüddeckes Sauerfleisch (2 6 C)

zart geschmorter Schweinenacken in Essig-Lorbeer Jus, dazu hausgemachte Remoulade und Bratkartoffeln	16,50 €
Senioren Portion	13,50 €

Gebackener Camembert (vegetarisch)

mit Preiselbeeren, Butter, Ciabatta, dazu Salatbouquet	13,00 €
--	---------

Für unsere kleinen Gäste

Portion Pommes Frites

Rot oder Weiß

5,00 €

Matrosenteller (C D G Weizen)

3 Fischstäbchen, Salatbeilage und Pommes

10,50 €

Kraftbursche (C G Weizen)

kleines Schweineschnitzel mit
Gemüse und Pommes Frites

11,50 €

Chicken Nuggets mit Pommes

knusprige Hähnchennuggets mit Pommes,
dazu Ketchup oder Mayonnaise

9,00 €



Desserts

Lava Cake

Saftiges Schokoladenkuchlein mit flüssigem Kern, dazu erfrischendes Zitronensorbet und Schlagsahne 7,00 €

Warme Churros

luftig-knuspriges Spritzgebäck mit Schokoladensauce 7,50 €
Kugel Eis nach Wahl +1,50€

Kleiner Obstsalat mit Eis

erfrischender Obstsalat aus Früchten der Saison, dazu eine Kugel Eis nach Wahl 8,00 €

Heißes Flöckchen

Cremiges Vanilleeis im Espressobad 4,90 €

Kugel Eis

Erdbeer, Vanille, Schokolade, Zitrone 2,20 €
Portion Sahne +1,50€
je Kugel

- in unseren Speisen sind Geschmacksverstärker enthalten -

1 = Geschmacksverstärker, 2 = Konservierungsstoffe, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Phosphat, 5 = Farbstoff, 6 = Süßungsmittel, 7 = geschwefelt, 8 = gewachst, 9 = Milcheiweiß, 10 = Pökelsalz/Nitrit, 11 = Säuerungsmittel, 12 = Koffein, 13 = Aromen, 14 = Chininhaltig

Auslöser für Allergien (Es können auch andere Zutaten allergieauslösend sein)

A Glutenhaltiges Getreide
B Krebstiere und Krebserzeugnisse
C Eier
D Fisch- und Fleischerzeugnisse
E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
F Soja und Sojaerzeugnisse
G Milch und Milcherzeugnisse

H Schalenfrüchte, z. B. Nüsse
I Sellerie und Sellerieerzeugnisse
J Senf und Senferzeugnisse
K Sesam und Sesamerzeugnisse
L Lupine und Lupinerzeugnisse
M Weichtiere und daraus herg. Erzeugnisse
N Schwefeldioxid und Sulphate

Der Betrieb einer Restaurantküche kann trotz größter Vorsicht nicht verhindern, dass sich Inhaltsstoffe bei der Verarbeitung vermischen. Daher ist es möglich, dass in unseren Speisen außer den gekennzeichneten Allergenen noch weitere vorhanden sind. Sollten Sie Allergien haben, sprechen Sie uns auf jeden Fall an.

Hausgemachte Limonaden

Mango-Minze	0,4l	4,90 €
Holunder-Minze	0,4l	4,90 €
Waldbeer-Granatapfel	0,4l	4,90 €
Zitrone-Lavendel	0,4l	4,90 €

Bier vom Fass

Wolters Pilsener	0,3l	0,4l	0,5l
	3,00 €	3,70 €	4,70 €
Alster	0,3l	0,4l	0,5l
	3,00 €	3,50 €	4,50 €
Bayreuther Hell	0,3l		0,5l
	3,00 €		4,80 €
Maisel's Weisse Weizen			0,5l
			5,00 €

Flaschenbiere

Vitamalz	0,33l	2,60 €
Wolters Alkoholfrei	0,33l	3,00 €
Maisel's Weisse Weizen Alkoholfrei	0,5l	5,00 €
Maisel's Weisse Dunkel	0,5l	5,00 €

Alkoholfreie Getränke

	0,2l	
Bitter Lemon	3,30 €	
Ginger Ale	3,30 €	
Tonic Water	3,30 €	

	0,33l	
Coca-Cola	3,50 €	
Cola Zero	3,50 €	
Fanta	3,50 €	
Sprite	3,50 €	
Mezzo Mix	3,50 €	

Schorlen

	0,4l	
Cranberry	4,30 €	
Maracuja	4,30 €	
Apfel	4,30 €	
Johannisbeer	4,30 €	

Säfte

	0,25l	
Cranberry	3,30 €	
Maracuja	3,30 €	
Apfel	3,30 €	
Orange	3,30 €	
Johannisbeer	3,30 €	

Wasser

Bad Harzburger	0,25l	0,75l
Mineralwasser	2,90 €	5,90 €
Naturelle (Still)	2,90 €	5,90 €

Aperitif

	Alkoholgehalt	
Aperol Spritz (0,2l)	11%	8,00 €
Hendricks Gin Wild Berry	9,5%	8,50 €
Lillet Wild Berry (0,2l)	17%	8,00 €
Limoncello Spritz (0,2l)	22%	8,00 €
M&M (0,75l)	11%	16,50 €
Piccolo (0,2l)	11%	6,00 €

Spirituosen

		2cl	4cl
Averna	29%		6,00 €
Baileys	17%		5,80 €
Fernet Branca	40%	2,80 €	
Fernet Menta	35%	2,80 €	
Fürst Bismarck	38%	2,10 €	
Grappa	40%	2,80 €	
Jägermeister	35%	2,70 €	
Kümmel	32%	2,00 €	
Kümmerling	35%	2,30 €	
Limoncello	35%	2,80 €	
Linie Aquavit	41,5%	2,90 €	
Malteser Aquavit	41,5%	2,70 €	
Mariacron	36%	2,80 €	
Obstler	40%	2,50 €	
Ouzo	38%	2,30 €	
Ramazotti	30%		6,00 €
Sambuca	38%	2,80 €	
Stadtrath-Hagenmarkt-Apotheke	37%	2,60 €	
Underberg, Kräuterbitter	25%	2,70 €	
Waldhimbeergeist	40%	2,80 €	
Williams Christbirne	40%	2,80 €	
Wodka	35%	2,30 €	

Weinkarte

Weißweine

0,2l

Flasche

Weißweinschorle

5,50 €

lieblich oder trocken.

Grauer Burgunder Classic (2021)

6,00 €

21,50 €

Alk. 13 Vol. %, Säure 6,2 g/l, Restsüße 7,4 g/l

(0,75l)

Trockener, weißer Burgunder, Qualitätswein,
Weißwein der Extraklasse, ideal für Fischgerichte.

Riesling Qualitätswein trocken (2021)

5,50 €

25,50 €

Alk. 12,5 Vol. %, Säure 6,2 g/l, Restsüße 5,8 g/l

(1,0l)

Herzhaft trocken, passt zu allen Fisch- und Wildgerichten,
aber auch für Mediterranes.

Riesling Qualitätswein halbtrocken (2021)

5,50 €

25,50 €

Alk. 11,5 Vol. %, Säure 6,1 g/l, Restsüße 17,0 g/l

(1,0l)

Feinherb, angenehme Säure und langem Nachhall,
lässt sich vielseitig einsetzen.

Scheurebe feinherb (2020)

6,00 €

21,50 €

Alk. 10,5 Vol. %, Säure 6,4 g/l, Restsüße 25,0 g/l

(0,75l)

Füllige Note von schwarzen Johannisbeeren und exotischen
Früchten machen diesen Wein zu einem Geschmackserlebnis
auf der Zunge. Er passt sehr gut zu Geflügel und Salat.

Jahrgang kann variieren

Weinkarte

Rosé und Rotweine

0,2l

Flasche

Regent Rotwein mild (2020)

6,00 €

21,50 €
(0,75l)

Alk. 11 Vol. %, Säure 5,0 g/l, Restsüße 38,0 g/l

Bekömmlicher Rotwein mit feiner Süße. Fruchtige Waldbeeren in Duft und Geschmack; die feine Süße spielt am Gaumen und lockt zum mild-samtigen Genuss, passt zu Geflügel und hellem Fleisch vom Schwein und gekochtem Rindfleisch.

Schwarzriesling Rotwein trocken (2019)

6,00 €

21,50 €
(0,75l)

Alk. 13 Vol. %, Säure 5,0 g/l, Restsüße 3,8 g/l

Kräftiger, angenehmer Rotwein. Passt zu kräftigen Braten- und Grillgerichten.

Merlot Rotwein trocken (2020)

6,00 €

21,50 €
(0,75l)

Alk. 13,5 Vol. %, Säure 5,3 g/l, Restsüße 4,9 g/l

Extraleichter, komplexer Rotwein mit weichen Tanninen, passt wunderbar zu etwas würzigeren Gerichten.

Dornfelder Rotwein trocken (2019)

6,00 €

27,00 €
(1,0l)

Alk. 13 Vol. %, Säure 5,4 g/l, Restsüße 6,0 g/l

Ein ausgeprägter, feuriger Rotwein, mit appetitanregender harmonischer Säure, passt zu Käse und mittelkräftigen Fleischgerichten.

Dornfelder Rotwein halbtrocken (2021)

6,00 €

20,50 €
(0,75l)

Alk. 12 Vol. %, Säure 5,1 g/l, Restsüße 22,0 g/l

Feines Beerenaroma mit dezenter Süße, passt sehr gut zu Wild-Geflügelgerichten, Bratenfleisch, Pasta und gehaltvollen Käsesorten.

Portugieser Rotwein (2020)

6,00 €

28,50 €
(1,0l)

Alk. 11 Vol. %, Säure 4,6 g/l, Restsüße 40,9 g/l

Harmonisch, milder Rotwein, bei vielen Gerichten ein genügsamer Esensbegleiter.

Portugieser Rosé lieblich (2021)

6,00 €

26,50 €
(1,0l)

Alk. 10,5 Vol. %, Säure 4,6 g/l, Restsüße 33,0 g/l

Eleganter, lieblicher, leichter Rosé, auch als kühler Sommerwein beliebt.

Portugieser Rosé trocken (2021)

6,00 €

20,50 €
(1,0l)

Alk. 11,5 Vol. %, Säure 4,4 g/l, Restsüße 6,5 g/l

Ein kräftiger Rosé mit fruchtigem Nachklang. Eine Erfrischung an warmen Sommertagen.

Jahrgang kann variieren

Warme Getränke

Cappuccino	4,50 €
Doppelter Espresso	4,20 €
Espresso	2,80 €
Grog (mit 5cl Rum)	5,50 €
Heiße Milch	3,00 €
Heiße Schokolade	4,00 €
Heiße Schokolade mit Sahne	4,50 €
Latte Macchiato	4,80 €
Milchkaffee	4,60 €
Pott Kaffee	3,00 €
Tasse Kaffee	2,50 €
Glas Tee	2,80 €
Lüddeckes Schokolade (Heiße Schokolade mit Jägermeister)	6,50 €
Italienische Schokolade (Heiße Schokolade mit Amaretto)	6,50 €
Französische Schokolade (Heiße Schokolade mit Orangenlikör)	6,50 €