



Gaststätte Lüddecke

Herzlich Willkommen

Wir freuen uns Sie bei uns begrüßen und mit unserer tollen Speisekarte verwöhnen zu dürfen.

Wir haben jederzeit eine Allergenkarte vor Ort, die unser Service Ihnen gerne reicht. Sprechen Sie uns gerne an, selbstverständlich auch bei individuellen Wünschen.

Wir sind für Sie da.

Gerne begleiten wir Ihre nächste Feier in Form von Geburtstagen, Hochzeiten, Weihnachtsfeiern o.ä in unserem Hause.

Unser kompetentes Team stellt mit Ihnen ein tolles, von Ihnen ausgesuchtes Menü zusammen und unterstützt Sie bei Dekorationswünschen in unseren Räumen.

Unsere Räumlichkeiten sind für ca. 100 Personen perfekt ausgelegt.

Wir kümmern uns um Sie und Ihre Gäste, damit Sie Ihre Feier bei uns in vollsten Zügen genießen können.



Vorspeisen

Hordorfer Hochzeitssuppe 7,50 €

hausgemachte Rinderbrühe mit Eierstich,
Fleischbällchen und Spargel

Bruschetta x Burrata 9,50 €

geröstetes Sylter trifft auf
cremige Burrata und
confierten Strauchtomaten

Zucchini-Carpaccio 9,50 €

hauchdünne gehobelte Zucchini in
Zitronen-Honig Vinaigrette mit gerösteten
Pinienkernen und Parmesanspänen

Lüddeckes Trüffelritzen 8,00 €

hausgemachte Trüffelcreme, gehobelter
Parmesan und frischer Trüffel

für 2 Personen zum Teilen 11,90 €

Auch perfekt als Beilage in der Mitte zu zwei Hauptgerichten

Tatar vom Rinderfilet (80g) 13,50 €

von Hand frisch geschnitten, mit hausgemachter
Würzpaste, gebeiztem Eigelb, Schalotten, Cornichons
und frischen Kräutern



Salate

Lüdeckes Klassiker 11,00 €

Bunter Blattsalat mit Pinienkernen
Tomaten, Gurken und Karottenstreifen an
hausgemachtem, cremigen Kräuterdressing

Ziegensalat 15,50 €

Gemischter Salat mit Ziegenkäse,
Honig-Senf Dressing,
Walnuss- und Pinienkernen, Rucola
und Sauerteig-Sylter

Wahlweise zu allen Salaten dazu:

Filetstreifen von der Pute + 5,90 €

Filetstreifen vom Rinderfilet + 10,00 €

Der Meditterane 15,50 €

Gemischter Salat mit
Honig-Senf Dressing, Parma Schinken,
getrockneten Tomaten, Pinienkernen, Mozzarella-
Kügelchen und Balsamico.
Dazu geröstetes Sauerteig-Sylter



Oma's Gurkensalat 5,50 €

mit Schmand, Dill und
Zwiebeln

Bunter Beilagensalat 6,50 €

mit Blattsalat und hausgemachtem
Kräuterdressing

Schnitzelvariation

Alle Schnitzel servieren wir mit einem Gurkensalat und können wahlweise mit folgenden Beilagen ausgewählt werden:

Pommes Frites + 0,00 €

Kroketten + 0,00 €

Bratkartoffeln + 2,00 €

getrübte Pommes + 4,00 €

Als Putenschnitzel +2,00 €



Der Wiener 19,00€

Schweineschnitzel mit Zitrone
und Preiselbeeren

Der Champion 21,00 €

Schweineschnitzel an Champignon-
Estragon Rahm

Der Pikante 21,00 €

Schweineschnitzel an cremig,
leicht pikanter Sambalsauce

Der Franzose 22,50 €

Schweineschnitzel auf Preiselbeer-
Meerrettich Sauce mit Camembert überbacken

Das Getrübte 22,50 €

Schweineschnitzel auf würzig,
cremiger Trüffelrahmsauce

Das Würzige 21,50 €

Schweineschnitzel an geschmorten
Zwiebeln mit Kräuterbutter

Rustikales

Löffelart 28,50 €

geschmorte Rinderbäckchen

Auf Kartoffel-Nussbutter Püree,
Portweinjus,
Maisespuma und Gemüsestreifen

Kalbsleber "Berliner Art" 26,50 €

Gebratene Leber vom Milchkalb auf
Kartoffel-Nussbutter Püree, an Portweinjus,
Apfelspalten und gebackenen Zwiebeln

Filettopf Lüddecke 25,50 €

Schweinefiletmedaillons in Champignon-
Estragon Rahm mit Speckbohnen
und Bratkartoffeln. Dazu hausgemachte
Kräuterbutter

Rinderfilet 200g 34,50 €

Filet vom argentinischen Angusrind mit
Portweinjus, auf Kartoffel-Nussbutter Püree und
hausgemachter Kräuterbutter.
Dazu bunter Beilagensalat.

wahlweise mit Bratkartoffeln + 2,00 €



Vegan



Kichererbsen-Curry 16,00 €

Kichererbsencurry mit
Kokosmilch, Karotten,
Lauchzwiebeln und Basmatireis

Pasta

Unsere hausgemachten Bandnudeln machen wir täglich für Sie frisch.



Lachspasta

21,50 €

gebratenes Lachsfilet auf
fruchtig, cremiger Tomaten-Rahm mit Weißwein
abgelöscht

Weißer Bolognese

20,50 €

feines Rinderhackfleisch in cremiger Rahmsauce
mit Lauch und Schmelzkäse

Trüffel-Pasta

23,00 €

in cremig-würziger Trüffelrahm
mit Parmesan und frisch gehobelten Trüffel aus der Saison
mit Rinderfiletmedaillon (+11€)



Klassiker

Currywurst

Currybockwurst mit Krautsalat und
hauseigener Sauce

mit Sauerteig - Sylter	10,00 €
mit Pommes	12,00 €
mit Bratkartoffeln	14,00 €

Gebackener Camembert

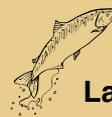


14,00 €

frisch paniert, mit Preiselbeeren, Butter,
Sauerteig - Sylter und Salatbouquet

Lüddeckes Sauerfleisch 18,00 €

zart geschmorter Schweinenacken
in Essig-Lorbeer Jus,
dazu hausgemachte Remoulade
und Bratkartoffeln



Lachsfilet

24,00 €

Norwegisches Bömlo-Lachsfilet auf
Kartoffel-Nussbutter Püree
mit Blattspinat und
Kräuter-Dillsauce



Für unsere kleinen Gäste

Portion Pommes Frites 5,00 €
Rot oder weiß

Der Kraftbursche 11,50 €
kleines Schweineschnitzel mit
Pommes Frites

Kartoffelrösti 10,50 €
mit Apfelmus

Chicken Nuggets 9,00 €
knusprige Hähnchennuggets
mit Pommes Frites
dazu: Ketchup oder Mayo



Dessert

gebackene Apfelbeignets 9,00 €
luftig-knuspriges Apfelkühle
an einer Kugel von der Bourbon-
Vanille und Schokosauce.

Creme-Brûlée Tartelette 9,00€
mit karamellisierten Rohrzucker, Eis von
der Bourbon-Vanille und Beerenragù

Heißes Flöckchen 5,30 €
cremigies Vanilleeis im
Espressobad

Kugel Eis nach Wahl 2,50 €
Erdbeer, Vanille, Zitrone
Schokolade

Portion Sahne 1,50 €

Lava Cake 9,00 €
Schokoladenkuchlein mit
flüssigem Kern, dazu Zitronensorbet
und Schlagsahne



Hausgemachte Limonaden

Mango - Minze

Waldbeere - Granatapfel

Zitrone - Lavendel

Minze - Holunder

& Eistees

Grüntee - Mango

Grüntee - Maracuja

0,4 | 4,90 €



Wasser

Bad Harzburger	0,25 l	0,75 l
Mineralwasser	2,90 €	5,90 €
Naturelle (still)		
Tafelwasser (Sprudel)		4,50 €

Säfte & Schorlen

Maracuja, Johannisbeer	Saft 0,25l	3,50 €
Apfel, Cranberry, Orange	Schorle 0,4l	4,50 €

Softdrinks

Bitter Lemon, Ginger Ale	0,2l	3,50 €	Cola, Fanta, Sprite	0,33l	3,50 €
Tonic Water			Cola Zero, Mezzo Mix		

Bier vom Fass

Wolters Pilsener

0,3	3,20 €
0,4	4,10 €
0,5	4,90 €

Bayreuther Hell

0,3	3,20 €
0,5	5,00 €

Alster

0,3	3,20 €
0,4	4,10 €
0,5	4,90 €

Flaschenbier

Wolters Pils alkoholfrei

0,33 3,20 €

Maisel's Weisse, alkoholfrei oder Dunkel

0,5 5,30 €



Aperitif

Aperol Spritz (11%)	0,2 l
Limoncello Spritz (22 %)	8,00 €
Lillet Wild Berry (17 %)	
Sarti Spritz (7,8%)	
M&M Sekt 0,75 (11%)	19,00 €
M&M Piccolo 0,2 (11%)	6,00 €

Spiritosen

2 cl	2,80 €	4 cl	5,60 €
Jägermeister (35%)		Ramazotti (30%)	
Fürst Bismarck (38%)		Averna (29%)	
Fernet Branca (40%)		Baileys (17%)	
Fernet Menta (35%)			
Grappa (40%)			
Kümmel (32%)			
Limoncello (35%)			
Linie Aquavit (41,5%)			
Malteser Aquavit (41,5%)			
Mariacron (40%)			
Obstler (38%)			
Ouzo (30%)			
Sambuca (38%)			
Stadtrath (37%)			
Himbeergeist (40%)			
Williams Christbirne (40%)			
Wodka (37,5 %)			

Weinkarte

	Glas (0,2)	Flasche (0,75)
Muskateller (12%) weiß, lieblich	6,00€	21,00 €
Schmetterlinge im Bauch (11%) rose, trocken	6,00 €	21,00 €
Tanz auf dem Vulkan (10,5) % rose, lieblich	6,00 €	21,00 €
Über Grenzen gehen (12,5%) rot, trocken	6,00 €	21,00 €
Die Freude teilen (11%) rot, lieblich	6,00 €	21,00 €
Spätburgunder (12 %) rot, halbtrocken	6,00 €	21,00 €
Eppelmann, Grauburgunder (12%) weiß, trocken	6,50€	22,50 €
Lammjung, Riesling (11%) weiß, halbtrocken	7,00 €	21,00 €

Heißgetränke

Cappuccino

4,50 €

Espresso

2,80 €

Doppelter Espresso

4,50 €

Latte Macchiato

4,80 €

Milchkaffee

4,60 €

Heiße Schokolade

4,00 €

Tasse Kaffee

3,00 €

Glas Tee

3,20 €

Lüddeckes Schokolade

mit Jägermeister

6,50 €