



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

Feines Steinpilzsüppchen 9,50 €
mit Parmesanknusper und Croutons

Lüddeckes Trüffelfritten 8,50 €
hausgemachte Trüffelcreme, gehobelter
Parmesan und frischer Trüffel

für 2 Personen zum Teilen 11,90 €
Auch perfekt als Beilage in der Mitte zu zwei Hauptgerichten

Rote-Beete Carpaccio 9,50 €
dünn gehobelte Scheiben von der
roten Beete mit leichtem Honig-Senf Dressing,
Ziegenkäsecrumble,
Pinien- und Walnusskerne



Salate

Lüddekes Klassiker 11,00 €

Bunter Blattsalat mit Pinienkernen
Tomaten, Gurken und Karottenstreifen an
hausgemachtem, cremigen Kräuterdressing.
Dazu Sauerteig-Sylter

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 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 €

getrüffelte 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 pikante Sambalsauce

Der Franzose

23,00 €

Schweineschnitzel auf Preiselbeer-
Meerrettich Sauce mit Camembert überbacken

Das Geträffelte

23,00 €

Schweineschnitzel auf würzig,
cremiger Trüffelrahmsauce und Parmesan

Das Würzige

22,50 €

Schweineschnitzel an geschmorten
Zwiebeln mit Kräuterbutter

Als **einziges Restaurant** der Region beziehen wir **unser Paniermehl**
in BIO-Qualität aus der



Rustikales

Löffelzart 29,50 €
geschmorte Rinderbäckchen
auf Kartoffel-Nussbutter Püree, Apfelrotkohl,
Portweinjus und Blumenkohlschaum

Kalbsleber "Berliner Art" 25,50 €
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

Zartes Wildgulasch 25,50 €
Gulasch aus der Wildschweinkeule mit Waldpilzen,
Kroketten, Apfelrotkohl und Preiselbeerbirne
mit Kartoffelklößen 28,00 €

Lüddeckes 28,50 €
Zwiebelrostbraten
dünn geschnittene Scheiben vom Rumpsteak (200g)
auf Kartoffel-Nussbutter Püree, Schmorzwiebeljus und
gebackenen Zwiebeln.

Rinderfilet 200g 35,50 €
Filet vom argentinischen Angusrind mit
Portweinjus, knusprig geschichteten Kartoffeln
und hausgemachter Kräuterbutter.
Dazu bunter Beilagensalat.



Pasta

Unsere hausgemachten Bandnuedeln machen wir täglich für Sie frisch.



Lachspasta 21,50 €

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

Steinpilzpasta 21,50 €

in cremiger Steinpilzrahm mit
Parmesanknusper
mit Rinderfiletmedaillon (+11,00 €)

Trüffel-Pasta 23,00 €
in cremig-würziger Trüffelrahm
mit Parmesan und frisch gehobelten Trüffel aus der Saison
mit Rinderfiletmedaillon (+11,00 €)



Fisch



Lachsfilet 24,00 €

Norwegisches Bömlo-Lachsfilet auf
Kartoffel-Nussbutter Püree
mit Rahmspinat und Dillsauce

Loup de Mer 26,50 €

gebratenes Wolfsbarschfilet auf Kartoffel-Nussbutter
Püree, mit Caponatagemüse an Safransauce

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

Lüddekes Sauerfleisch

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

18,00 €



Soja-Kohlroulade

19,00 €

Kohlroulade mit
plant-based Hack auf
Kartoffelstampf und Gemüsejus



Für unsere kleinen Gäste

Portion Pommes Frites 5,00 €
Rot oder weiß

Der Kraftbursche 11,50 €
kleines Schweineschnitzel mit
Pommes Frites

Kartoffelrösti 8,00 €
mit Apfelmus

Chicken Nuggets 10,00 €
knusprige Hähnchennuggets
mit Pommes Frites
dazu: Ketchup oder Mayo



Dessert

gebackene Apfelbeignets
luftig-knuspriges Apfelküchle
an einer Kugel von der Bourbon-
Vanille und Schokosauce.

9,00 €

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

9,00 €

Heißes Flöckchen
cremiges Vanilleeis im
Espressobad

5,30 €

Kugel Eis nach Wahl
Erdbeer, Vanille, Zitrone
Schokolade

2,50 €

Portion Sahne

1,50 €

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



Hausgemachte Limonaden

Waldbeere - Granatapfel

Mango - Minze

Apfel - Zimt

Minze - Holunder

0,4 l 4,90 €



Wasser

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

Säfte & Schorlen

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

Softdrinks

Bitter Lemon, Ginger Ale 0,2 l 3,50 €
Tonic Water

Cola, Fanta, Sprite 0,33 l 3,70 €
Cola Zero, Mezzo Mix

Bier vom Fass

Wolters Pilsener

0,3 l	3,20 €
0,4 l	4,10 €
0,5 l	5,00 €

Bayreuther Hell

0,3 l	3,20 €
0,5 l	5,00 €

Alster

0,3 l	3,20 €
0,4 l	4,10 €
0,5 l	5,00 €

Flaschenbier

Wolters Pils alkoholfrei

0,5 l	3,30 €
-------	--------

Maisel's Weisse, alkoholfrei oder Dunkel

0,5 l	5,50 €
-------	--------

Aktien Kellerbier Zwickel

0,5 l	5,30 €
-------	--------



Aperitif

0,2 l

Aperol Spritz	11%	8,00 €
Limoncello Spritz	22%	8,00 €
Lillet Wild Berry	17%	8,00 €
Sarti Spritz	7,8%	8,00 €

M&M Sekt 0,75 l	11%	19,00 €
M&M Piccolo 0,2 l	11%	6,00 €

Spirituosen

2 cl 2,80 €

Jägermeister (35%)
 Fürst Bismarck (38%)
 Fernet Branca (40%)
 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 %)

4 cl 5,60 €

Ramazotti (30%)
 Averna (29%)
 Baileys (17%)

Weinkarte

		Glas (0,2 l)	Flasche (0,75 l)
Muskateller weiß, lieblich	12%	6,00 €	21,00 €
Schmetterlinge im Bauch rose, trocken	11%	6,00 €	22,00 €
Tanz auf dem Vulkan rose, lieblich	10,5%	6,00 €	22,00 €
Über Grenzen gehen rot, trocken	12,5%	6,00 €	22,00 €
Die Freude teilen rot, lieblich	11%	6,00 €	22,00 €
Spätburgunder rot, halbtrocken	12%	6,00 €	22,00 €
Eppelmann, Grauburgunder weiß, trocken	12%	7,00 €	24,50 €
Lammjung, Riesling weiß, halbtrocken	11%	7,00 €	24,50 €

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 €