



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

Getrüffeltes 9,50 €

Kartoffelcremesüppchen
mit feinen Gemüsejulienne
und frischem Trüffel

Lüdeckes Trüffelriten 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

Lüddeckes 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 Franzose

23,00 €

Schweineschnitzel auf Preiselbeer-
Meerrettich Sauce mit Camembert überbacken

Der Champion

21,00 €

Schweineschnitzel an Champignon-
Estragon Rahm

Das Getrüffelte

23,00 €

Schweineschnitzel auf würzig,
cremiger Trüffelrahmsauce und Parmesan

Der Pikante

21,00 €

Schweineschnitzel an cremig,
leicht pikanter Sambalsauce

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

Löffelart 29,50 €

geschmorte Rinderbäckchen

auf Kartoffel-Nussbutter Püree, Apfelrotkohl, Portweinjus und Blumenkohlschaum

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

Zartes Wildgulasch 25,50 €

Gulasch aus der Wildschweinkeule mit Waldpilzen, Kroketten, Apfelrotkohl und Preiselbeerbirne

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 Bandnudeln machen wir täglich für Sie frisch.

Wild-Bolognese 22,50 €

lang eingekochte, kräftige Bolognese vom Wildschwein.
Geschwenkt in hausgemachten Fettucine.



Lachspasta 21,50 €

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

Trüffel-Pasta 22,00 €

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

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



Soja Hackbraten

19,00 €

aus 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

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



Dessert

gebackene Apfelbeignets 9,00 €
luftig-knuspriges Apfelküchle
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 €
Schokoladenküchlein mit
flüssigem Kern, dazu Zitronensorbet
und Schlagsahne



Hausgemachte Limonaden

Waldbeere - Granatapfel

Mango - Minze

Apfel - Zimt

Minze - Holunder

0,4 l | 4,90 €



Wasser

Bad Harzburger Mineralwasser Naturelle (still)	0,25 l 2,90 €	0,75 l 5,90 €
Tafelwasser (Sprudel)		5,00 €

Säfte & Schorlen

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

Softdrinks

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

0,3 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 €

Spiritosen

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 €