

## Suppen

*Frische Tagessuppe*

**3,80 €**

*Sottorfer Hochzeitssuppe, klare Rinderkraftbrühe mit Wurzel-, Sellerie-,  
Lauchwürfeln, Eierstich und Fleischklößchen*

**4,50 €**

*Zwiebelsuppe mit Croûtons und Käse überbacken*

**5,80 €**

## Vorspeisen

*Der kleine Salatteller als Vorspeise aus  
frischen Salaten der Saison mit Sylter Salatfrische*

**4,90 €**

*Bruschetta, Tomatenwürfel mit Basilikum und Knoblauch,  
serviert auf Baguette*

**5,90 €**

*Sizilianischer Tomaten Brotsalat  
mit gehobeltem Parmesan, milden roten Zwiebeln, schwarzen Oliven,  
Rucolasalat und Basilikum*

**8,50 €**

*Schafskäse auf Zwiebelringen mit Tomate, Pepperoni  
Oliven und frischen Kräutern in der Folie gebacken*

**8,90 €**

*Carpaccio vom Rinderrücken mit gehobeltem Parmesankäse, Rucolapesto  
und Aceto balsamico*

**9,50 €**

## Salate

*Großer bunter Salatteller mit frischen Salaten der Saison und  
gebratenen Hähnchenbruststreifen mit Salatdressing, dazu Knoblauchbaguette*

**14,90 €**

*Großer bunter Salatteller mit frischen Salaten der Saison und  
Schafskäse, Hähnchenbruststreifen & Thunfisch mit Salatdressing, dazu Knoblauchbaguette*

**18,50 €**

## Fisch

*Hamburger Pannfisch, gebratene Edelfischfiletstücke auf Bratkartoffeln  
mit Senfsauce und Salatbeilage*

**17,50 €**

*Zanderfilet auf der Haut gebraten auf Gurken, Tomaten und Zwiebelstreifen  
mit Grünem Pfeffer, dazu Salzkartoffeln*

**Kleine Portion 14,00 €**

**21,50 €**

## Wild

*Lammbraten in Thymiansauce mit Speckbohnen und Salzkartoffeln*

**18,90 €**

*Ragout von Schwarz- und Rotwild aus heimischen Wäldern  
mit Waldpilzen in Rahmsauce, dazu hausgemachten Apfelrotkohl und Kartoffelklöße*

**15,90 €**

*Wilddiebpfanne,  
Wildschweinmedaillon, Hirschbraten, Wildhaeckloß auf Waldpilzsauce  
mit Speckrosenkohl, ½ mit Preiselbeeren gefüllte Frucht und Kartoffelkrusteln*

**23,40 €**

## Teigwaren

*Tagliatelle mit Hähnchenbruststreifen, Cocktailtomaten, Kräutern  
und Rucolasalat in Tomatensauce*

**Kleine Portion 9,00 €**

**15,80 €**

*Ricotta Tortellini in Salbeibutter  
mit Sonnengereiften Tomaten*

**Kleine Portion 8,00 €**

**14,00 €**

## Fleisch

*Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Roter Beete und Reis*  
**12,50 €**

*Kalbsleber "Berliner Art"*  
*mit Äpfeln und geschmorten Zwiebeln dazu Kartoffelpüree*  
**17,00 €**

*"Niedersachsentoast"*  
*200g Schweinefiletmedaillons mit Gurken, Zwiebel, Tomaten und Grünem Pfeffer*  
*auf Toastbrot und mit Käse überbacken*  
**18,90 €**

*Cordon bleu vom Schwein gefüllt mit Käse & gekochtem Schinken*  
*mit Buttererbsen und Kartoffelpüree*  
**16,50 €**

*Schweinerückensteak "Kongo" mit Ananas, Preiselbeeren und Käse überbacken*  
*an Madagaskar-Pfeffersauce mit Kartoffelrösti*  
**16,50 €**

## Steaks frisch vom Grill

*Argentinisches*  
**Rumpsteak**  
*fein marmoriertes*  
*Zwischenrippenstück*

*Schweinefilet*  
*saftig gebraten*

**200g 12,80 €**

*Zartes Hähnchensteak*  
*aus der Brust*

**180g 12,80 €**

**180g 18,30 €**

**250g 25,90 €**

## Beilagen

<i>Salatteller</i>	4,90 €
<i>frische Champignons-Zwiebeln</i>	4,00 €
<i>Prinzessbohnen</i>	3,50 €
<i>Erbsen</i>	2,50 €
<i>Ofenkartoffel mit Sour Cream</i>	3,50 €
<i>Pommes frites</i>	3,00 €
<i>Bratkartoffeln</i>	3,50 €
<i>Knoblauchbaguette</i>	1,50 €
<i>Kartoffelpüree</i>	3,00 €
<i>Pfefferrahmsauce</i>	2,50 €
<i>Sauce Hollandaise</i>	3,90 €

## **Lieblingsgerichte unserer Gäste**

*Schnitzel "Wiener Art", vom Schweinerücken, serviert  
mit Bratkartoffeln und Salatteller der Saison*

**15,40 €**

*Bauernschnitzel, paniertes Schweineschnitzel mit knusprigem Speck,  
mit einem Spiegelei serviert auf Bratkartoffeln*

**15,00 €**

*Jägerschnitzel von der Hähnchenbrust mit Speck, Zwiebeln und  
Champignons in Rahmsauce dazu servieren wir Bratkartoffeln*

**Kleine Portion 11,00 €**

**15,00 €**

*Paprikaschnitzel vom Schwein mit hausgemachter Paprikarahmsauce  
serviert mit Reis*

**15,00 €**

*Salzburger Schnitzel vom Schwein gefüllt mit Speck, Zwiebel und Champignons,  
dazu Preiselbeeren und Kartoffelpüree*

**15,40 €**

*Hans-Eidig Pfanne, Rinder- und Schweinefiletmedaillons  
auf Bratkartoffeln serviert, mit Bohnen, Champignons und Sauce Hollandaise*

**28,50 €**

### **Burger**

*Cordes Turkey-Crunch Burger mit paniierter Hähnchenbrust, Salat, Tomate, Zwiebeln,  
Senf und Knoblauch Dressing, dazu Amaiizing Fries*

**12,80 €**

*Cajun Veggi Burger aus Paprika, Zwiebeln, Mais, Kidney Bohnen,  
mit Rucola, Tomaten, Zwiebeln und Käse, dazu Amaiizing Fries*

**10,90 €**

*Kleiner Cordes Burger, 180g saftiges Rindfleisch mit Speck, Zwiebeln, Tomaten und Käse,  
dazu Pommes frites*

**9,50 €**

*Cordes Burger, 339g saftiges Rindfleisch mit Speck, Zwiebeln, Tomaten und Käse,  
dazu Pommes frites*

**12,50 €**

## Vegetarisch/Vegan

*Ofenkartoffel mit Sour Cream und Salatbeilage*

**8,90 €**

*Polentataler "a olio" mit Olivenöl, Tomaten, Rucola und Knoblauch (vegan)*

**9,00 €**

*Flammkuchen nach Griechischer Art mit Schmand, Schafskäse und Peperoni*

**9,00 €**

*Flammkuchen nach mediterraner Art mit Oliven, Peperoni, Schafskäse und getrockneten Tomaten*

**9,90 €**

*Cajun Veggi Burger aus Paprika, Zwiebeln, Mais, Kidney Bohnen, mit Rucola, Tomaten, Zwiebeln und Käse, dazu Amais Fries*

**10,90 €**

*Ricotta Tortellini in Salbeibutter mit Sonnengereiften Tomaten*

**Kleine Portion 8,00 €**

**14,00 €**

*Sellerieschnitzel mit Ofenkartoffel und Sour Cream, dazu Salatbeilage*

**12,90 €**

### Die Currywurst (160g)

*wahlweise mit Curryketchup delikat oder Curry-Haussauce fruchtig-würzig und Currypulver*

*Pommes frites und Krautsalat*

7,50 €

*oder Salatbeilage*

+ 1,00 €

*oder Bratkartoffeln*

+ 2,00 €

*Riesen Currywurst (450g) mit Pommes frites und Krautsalat*

**12,50 €**

## Flammkuchen

*nach Griechischer Art mit Schmand, Schafskäse und Peperoni*

**9,00 €**

*nach Original Elsässer Art mit Schmand, Schinkenspeck und Zwiebeln*

**9,00 €**

*nach mediterraner Art mit Oliven, Peperoni, Schafskäse und getrockneten Tomaten*

**9,90 €**

## Bratkartoffelküche

*Unsere Bratkartoffeln werden immer mit Schinkenspeck und Zwiebeln knusprig-braun gebraten, dazu servieren wir wahlweise ....*

*Hausmacher Sauerfleisch aus dem Schweinenacken und Bauch mit Remouladensauce*  
**12,50 €**

*Hausmacher Sülze aus der Keule (mager) mit Remouladensauce*  
**12,50 €**

*Hausgemachte Grützwurst mit Gewürzgurke oder Apfelmus*  
**12,50 €**

*Roastbeef rosa gebraten mit Remouladensauce*  
**Kleine Portion 12,90 €**  
**18,30 €**

*1 hauseingelegter Brathering mit Zwiebelringen*  
**8,00 €**

*2 hauseingelegte Bratheringe mit Zwiebelringen*  
**12,50 €**

*Matjes "Hausfrauen Art", 2 zarte Doppelfilets auf Schmandsauce mit Äpfeln, Gewürzgurken und Zwiebeln, dazu servieren wir Bratkartoffeln*  
**15,50 €**

*Bauernfrühstück, Rühreier auf Bratkartoffeln mit Katenschinken*  
**Kleine Portion 9,50 €**  
**12,50 €**

## Cordes Hausteller

*Bestellen Sie sich 3 verschiedene hausgemachte Spezialitäten Ihrer Wahl:*

*Hausgemachte Grützwurst  
Hausmacher Sülze  
Hausmacher Sauerfleisch  
Hauseingelegte Bratheringe  
Roastbeef rosa gebraten  
Matjes mit Zwiebeln*  
**13,50 €**

## *Dessert*

*“Waldbeertraum”*

*Cassiseis im Knuspermantel auf Waldbeerkompott*

**4,80 €**

*Hausgemachte Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce*

**4,50 €**

*Warmer Schokoladenkuchen mit Vanillesauce*

**5,50 €**

*Apfelringe gebacken an Vanillesauce*

**5,50 €**

*Topfen-Marillenklöße an Vanillesauce*

**5,20 €**

# **Eiskarte**

## **Eisschokolade oder Eiskaffee**

*Köstliches Schokoladengetränk oder aromatischer Kaffee  
mit Bourbon-Vanilleeis und einer Sahnehaube*

**4,40 €**

## **Kick it!**

*Espresso mit einer Kugel Vanilleeis*

**3,70 €**

## **Gemischtes Eis**

*Mit drei Kugeln Eis nach Wahl*

*Garniert mit oder ohne Sahne*

**4,20 € / 5,00 €**

## **Heisser Sauerkirschen-Cup**

*Eine Kugel Bourbon-Vanilleeis mit warmen Kirschen*

**3,50 €**

## **Schwedenbecher**

*Klassischer Eisbecher aus drei Kugeln Bourbon-Vanilleeis  
mit fruchtigem Apfelmus, Sahne und einem Schuss Eierlikör*

**6,80 €**

## **Schwarzwaldbecher**

*Der beliebte Klassiker:*

*Zwei Kugeln Bourbon-Vanilleeis und eine Kugel Schokoladeneis mit Kirschen, Sahne*

**5,80 €**

## **Nussknacker**

*Eine Kugel feines Schokoladeneis und zwei Kugeln Walnusseis  
mit knackigen gehackten Walnüssen und Sahne garniert*

**5,50 €**

## **Schokokuss**

*Eine Kugel Stracciatellaeis und zwei Kugeln feines Schokoladeneis  
mit Schokoladensauce und Sahne*

**5,50 €**

## **Extras**

*Sahne 0,80 €*

*warme Schokoladensauce 1,50 €*

*warme Kirschen 2,00 €*

*1 Kugel Eis 1,50 €*

## **Unsere Eissorten**

*Bourbon-Vanille, Schokolade, Erdbeer, Walnuss, Stracciatella, Cassis Sorbet & Birnen  
Sorbet*



# Getränke

## Aperitifs

<b>Sherry</b> dry, medium oder cream 5 cl	5,00 €
<b>Portwein</b> 5 cl	6,00 €
<b>Martini</b> Bianco, Rosato oder Rosso 5 cl	5,00 €
<b>Cinzano Orange</b> mit Ginger Ale	5,00 €
<b>Glas Sekt</b> trocken 0,1 l	3,50 €
<b>Glas Sekt</b> alkoholfrei 0,1 l	3,50 €
<b>Glas Prosecco</b> 0,1 l	3,50 €
<b>Walderdbeerlikör</b> mit Frucht und Sekt 0,1 l	5,50 €
<b>Aperol Spritz</b> 0,2 l	6,50 €
<b>Hugo</b> 0,2 l	6,50 €
<b>Hugo</b> alkoholfrei 0,2 l	5,50 €
<b>Rosengartencocktail</b> 0,125 l	6,50 €
<b>Alkoholfreier Hauscocktail</b> 0,1 l	3,00 €

## Zur kühlen Jahreszeit empfehlen wir...

Rotweingrog	2,50 €
Rumgrog	5,00 €
Glühwein	3,50 €
Alkoholfreier Glühwein	3,00 €
Irish Coffee	5,50 €
Pharisäer	5,50 €

<b>Heimbs</b> Tasse Kaffee	2,00 €
<b>Heimbs</b> Becher Kaffee	3,30 €
<b>Heimbs</b> Tasse Kaffee creme	2,00 €
<b>Heimbs</b> Tasse Kaffee koffeinfrei	2,00 €
<b>Heimbs</b> Becher Kaffee koffeinfrei	3,30 €

<b>Heimbs</b> Espresso	2,20 €
<b>Heimbs</b> doppelter Espresso	3,40 €
<b>Heimbs</b> Cappuccino	3,00 €
<b>Heimbs</b> Latte Macchiato	4,50 €
<b>Heimbs</b> Milchkafee	4,50 €

Becher heiße Schokolade	3,50 €
-------------------------	--------

<b>Heimbs</b> Glas Tee	3,00 €
<b>Heimbs</b> Glas Bio Tee	3,00 €

*-Bitte erfragen sie unsere Auswahl an Teesorten-*

# Getränke

## Alkoholfreie Getränke

<b>St. Michaelis Mineralbrunnen Gourmet</b>	0,25 l - 3,00 €	0,75 l - 5,90 €
<b>St. Michaelis stilles Wasser Gourmet</b>	0,25 l - 3,00 €	0,75 l - 5,90 €
<b>Hella Zitronenlimonade</b>	0,3 l - 3,30 €	0,4 l - 3,80 €
<b>Hella Orangenlimonade</b>	0,3 l - 3,30 €	0,4 l - 3,80 €
<b>Coca Cola</b>	0,3 l - 3,30 €	0,4 l - 3,80 €
<b>Coca Cola light</b>	0,3 l - 3,30 €	0,4 l - 3,80 €
<b>Coca Cola zero</b>	0,3 l - 3,30 €	0,4 l - 3,80 €
<b>Spezi</b>	0,3 l - 3,30 €	0,4 l - 3,80 €
<b>Bionade Zitrone-Bergamotte</b>	0,33 l - 3,50 €	
<b>Bionade Holunder</b>	0,33 l - 3,50 €	
<b>Cordes Handmade Limonade</b>		
Melone-meets-Holunder	0,4 l - 4,50 €	
Maracuja-Lime	0,4 l - 4,50 €	
<b>Heidewasser, Himbeersirup mit Wasser</b>	0,4 l - 2,50 €	
<b>Schweppes</b>		
Ginger Ale	0,2 l - 3,00 €	0,3 l - 3,50 €
Bitter Lemon	0,2 l - 3,00 €	0,3 l - 3,50 €
Tonic Water	0,2 l - 3,00 €	0,3 l - 3,50 €
<b>Säfte</b>		
Orangen	0,2 l - 2,50 €	
Apfel	0,2 l - 2,50 €	
Schwarze Johannisbeere	0,2 l - 3,00 €	
Rhabarber	0,2 l - 3,00 €	
Banane	0,2 l - 3,00 €	
Kirsch	0,2 l - 3,00 €	
Erdbeer	0,2 l - 3,00 €	
Maracuja	0,2 l - 3,00 €	
Traube	0,2 l - 3,00 €	
Cranberry	0,2 l - 3,00 €	
Tomate	0,2 l - 3,00 €	
<b>Ki-Ba</b>	0,2 l - 3,00 €	0,4 l - 4,80 €
<b>Alle Säfte als Saftschorlen erhältlich</b>	0,3 l - 3,30 €	0,4 l - 3,80 €

# Getränke

## Biere vom Fass

<b>Cordes Hausbier hell</b>	0,3 l - 3,00 €	0,5 l - 4,50 €
<b>Cordes Hausbier dunkel</b>	0,3 l - 3,00 €	0,5 l - 4,50 €
<b>Hemeling Kellerbier</b>	0,3 l - 3,00 €	0,5 l - 4,50 €
<b>König Pilsener</b>	0,3 l - 3,00 €	0,5 l - 4,50 €
<b>Alsterwasser</b>	0,3 l - 3,00 €	0,5 l - 4,50 €
<b>Krefelder</b>	0,3 l - 3,00 €	0,5 l - 4,50 €
<b>Maisel's Weisse Original</b>	0,3 l - 3,50 €	0,5 l - 5,00 €
<b>Russenweizen</b>		0,5 l - 5,00 €
<b>Bananenweizen</b>		0,5 l - 5,00 €

*Aktionshahn, wechselnde Biere, bitte fragen Sie*

0,3 l - 3,50 €      0,5 l - 5,00 €

## Flaschenbiere

<b>König-Pilsener</b>	0,33 l - 3,00 €
<b>Maisel's Weisse Original</b>	0,5 l - 4,30 €
<b>Maisel's Weisse Dunkel</b>	0,5 l - 4,30 €
<b>Maisel's Weisse Kristall</b>	0,5 l - 4,30 €
<b>König-Pilsener alkoholfrei</b>	0,33 l - 3,00 €
<b>Engel Kellerbier hell alkoholfrei</b>	0,5 l - 4,50 €
<b>Erdinger Weizen Alkoholfrei</b>	0,5 l - 4,30 €
<b>Maisel's Weisse Alkoholfrei</b>	0,5 l - 4,30 €
<b>Kandi Malz</b>	0,33 l - 3,00 €

### *Spirituosen 2 cl*

Weizenkorn	2,00 €
Roter, Saurer, Waldmeister	1,50 €
Helbing Hamburger Kümmel	2,20 €
Wippermann-Wacholder	2,20 €
Ouzo	2,00 €
Sambuca	2,80 €

### *Spirituosen 4 cl*

Ramazotti auf Eis, Zitrone	5,00 €
Averna auf Eis	5,00 €
Baileys auf Eis	5,00 €

### *Spezialitäten aus der Heide 2 cl*

Haideküsschen Bio Granatapfellikör	3,00 €
H. Löns Heideglut Heidelbeerlikör	2,50 €
Heidegeist	3,80 €
Ratzeputz	3,80 €

### *Akvavit 2 cl*

Maltaser Akvavit	3,00 €
Jubiläums Akvavit	3,00 €
Linie Akvavit	3,00 €
Jule Akvavit <i>Jahrgang 1986</i>	4,50 €

### *Magenbitter 2 cl*

Fernet Branca	2,80 €
Fernet Menta	2,80 €
Jägermeister	2,50 €
Kümmerling	2,80 €
Underberg	2,80 €

### *Brandy / Weinbrand / Cognac 2 cl*

Osborne Veterano	2,80 €
Asbach Uralt	2,80 €
Metaxa 7 Sterne	3,00 €
Carlos No. I	4,50 €
Remy Martin V.S.O.P.	4,50 €

### *Wodka 2 cl*

Smirnoff	2,80 €	<u>4 cl</u> 5,00 €
Russian Standard	2,80 €	5,00 €
Grasovka, der Wodka mit dem Grashalm	2,80 €	5,00 €

*... mit Bitter Lemon + 1,00 €*

## **Gin 4 cl**

<b>Gordons</b>	5,00 €
<b>Bombay Sapphire</b>	6,50 €
<b>Hendrick's</b>	7,50 €

*... mit Tonic Water + 1,00 €*

## **Rum**

<b>Bacardi blanca / oro / negra 4cl</b>	5,00 €
<b>Havana Club 3 Años / 7 Años 4cl</b>	5,00 €
<b>Meiers Rum 2 cl</b>	3,50 €

*... mit Coca Cola + 1,00 €*

## **Whiskey 4 cl**

<b>Ballantines, Johnnie Walker</b>	5,00 €
<b>Jim Beam</b>	5,00 €
<b>Canadian Club</b>	5,50 €
<b>Tullamore Dew, Irish Whiskey</b>	5,50 €
<b>Jack Daniels</b>	6,50 €
<b>Southern Comfort</b>	6,50 €
<b>Dimple 15 Jahre</b>	8,00 €
<b>Glenfiddich Single Malt 12 Jahre</b>	8,00 €
<b>Chivas Regal 12 Jahre</b>	8,50 €
<b>Cardhu Single Malt 12 Jahre</b>	9,00 €

*... mit Coca Cola + 1,00 €*

## **Brände 2 cl**

<b>Grappa Cellini oro</b>	2,50 €
<b>Pircher Obstler</b>	3,00 €
<b>Pircher Kirsch Edelbrand</b>	3,00 €
<b>Pircher Haselnuß</b>	3,00 €
<b>Pircher Williamsgeist</b>	3,00 €
<b>Pircher Waldhimbeergeist</b>	3,00 €
<b>Ziegler Edel-Obstbrand</b>	3,80 €
<b>Andrea da Ponte,</b>	
<i>Veccia Grappa di Prosecco</i>	4,80 €
<i>Fränkische Haselnuß</i>	3,00 €

## **Prinz, Fein-Brennerei nach alter Familientradition im Holzfass gereift 2cl**

<b>Alte Marille 41%</b>	3,50 €
<b>Alte Wald-Himbeere 41%</b>	3,50 €
<b>Alte Haus-Zwetschke 41%</b>	3,50 €
<b>Alte Williams-Christ-Birne 41%</b>	3,50 €
<b>Alter Bodensee-Apfel 41%</b>	3,50 €

## **Unterthurner Spezialitäten aus Südtirol 2 cl**

<b>Waldler</b>	4,00 €
<b>Heidelbeere-Edelgeist</b>	6,00 €