

Geschichte

Auf die Geschichte unseres Hauses sind wir besonders stolz:
Bereits in der 4. Generation führt unsere Familie den
Hotel- und Restaurantbetrieb seit 1929.

Generationen von Familien aus der näheren und weiteren Umgebung,
haben hier Ihre familiären Feste ausgerichtet und ausgiebig gefeiert.

Familiäre Gastfreundschaft und gepaart mit professionellem Umgang
mit unseren Hotel- und Restaurantgästen, bestimmt seit
Anfang an unser Handeln.

- 1929** Greta und Fritz Böttcher gründen eine kleine Gaststätte
- 1953** wird die Gaststätte von Martha geborene Böttcher und Schwiegersohn Alfred Cordes übernommen
- 1956** Hoteleröffnung mit 12 Doppel- und 14 Einzelzimmern
- 1959** Umbau der Stellmacherei zum Saal durch Alfred Cordes
- 1965** Hotelerweiterung
- 1973** wird der Betrieb durch Helga und Ernst-August Cordes übernommen
- 1985** Anbau eines Hotel-Neubau mit 42 Betten
- 1991** Ausbau des Dachgeschosses vom Hotel-Neubau auf 66 Betten
- 1997** übernehmen Angela & Thomas Cordes das Hotel und führen es mittlerweile in der 4. Generation
- 2004** 75. Jubiläum des Familienbetriebes
- 2010** Anbau eines Raucherraumes
- 2010/2011** Renovierung des Gebäudes, Außenterrasse und der Restauranträume
- 2019** Komplettrenovierung der Hotelzimmer in Kategorie Standard, Komfort und die Suite
- 2022** Komplettrenovierung der Hotelzimmer in der dritten Etage (Kategorie Klassik PLUS)

Unser Aktionsprogramm

jeden Dienstag

Schnitzel satt

Schweineschnitzel
mit Jägersauce, Zwiebelsauce,
Zigeunersauce, als Beilagen
Pommes frites und Salatteller
für nur 27,50 € pro Person



jeden Donnerstag

Kartoffelpuffer satt

Hausgemachte Kartoffelpuffer
süß mit Apfelmus / Zimt und Zucker
oder auch deftig mit Speck und anderen Beilagen
für nur 15,00 € pro Person

Suppen

Frische Tagessuppe	5,00 €
Sottorfer Hochzeitssuppe , klare Rinderkraftbrühe mit Wurzel-, Sellerie-, Lauchwürfeln, Eierstich und Fleischklößchen	6,50 €
Gulaschsuppe mit Baguettebrot	6,50 €

Vorspeisen

Der kleine Salatteller als Vorspeise aus frischen Salaten der Saison	6,00 €
Bruschetta , Tomatenwürfel mit Basilikum und Knoblauch, serviert auf Baguette	7,00 €
Schafskäse auf Zwiebelringen mit Tomate, Pepperoni Oliven und frischen Kräutern in der Folie gebacken	8,90 €

Salate

Großer bunter Salatteller mit frischen Salaten der Saison und gebratener Hähnchenbrust mit Salatdressing, dazu Knoblauchbaguette	19,00 €
Großer bunter Salatteller mit frischen Salaten der Saison und Schafskäse mit Salatdressing, dazu Knoblauchbaguette	17,50 €

Wahlweise mit American Dressing oder Italian Dressing

Vegetarisch / Vegan

(Die Gerichte können Spuren von Soja und Gluten enthalten.)

Veganes Thai Curry , <i>leicht pikant</i> , mit Brokkoli, Möhren, Zuckerschoten, Zucchini, frischer Ananas und Mango, Weißkohl, frischem Kurkuma und Kokosmilch, dazu eine Mischung aus Wild- und Basmati Reis (enthält Palmöl)	14,50 €
Zum Thai Curry dazu bestellen: gebratene Hähnchenbrust-Streifen	6,50 €
Veganes Kichererbsen Ragout mit Möhren, Tomaten, Porree, Paprika, Zwiebeln und Tomatensaft, dazu eine Mischung aus Wild- und Basmati Reis	14,00 €
Vegane Spaghetti Bolognese mit Sonnenblumen-Hackfleisch	13,00 €
Ofenkartoffel mit Sour Cream und Salatbeilage	10,50 €
Ricotta Tortelini in Salbeibutter mit Sonnengereiften Tomaten	15,50 €

Fisch

Hamburger Pannfisch, gebratene Edelfischfiletstücke auf Bratkartoffeln mit Senfsauce und Salatbeilage 20,50 €

Wild

Hirschbraten mit Waldpilzsauce mit Speckrosenkohl, 1/2 mit Preiselbeeren gefüllte Frucht und Kartoffelklöße 23,00 €

Wildragout von Schwarz- und Rotwild aus heimischen Wäldern mit Waldpilzen in Rahmsauce, dazu Spätzle und Salat 19,80 €

Fleisch

Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Roter Beete und Reis 14,50 €

Cordon bleu vom Schwein, gefüllt mit Käse und gekochtem Schinken mit Buttererbsen und Kartoffelpüree 18,50 €

Schweinerückensteak „Kongo“ mit Ananas, Preiselbeeren und Käse überbacken an Madagaskar-Pfeffersauce mit Spätzle 18,50 €

Hühnerfrikassee mit frischen Champignons und Spargel, dazu servieren wir Ihnen Buttererbsen und eine Mischung aus Wild- und Basmati Reis 15,50 €

Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensauce, Backobst, hausgemachtem Apfelrotkohl und Kartoffelklöße 18,00 €

Steaks

Schweinefilet mit Kräuterbutter 200g 13,80 €

Zartes Hähnchensteak mit Kräuterbutter 180g 12,80 €

Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter 180g 18,50 €

Beilagen für die Steaks:

Salatteller	6,00 €
frische Champignons & Zwiebeln	5,00 €
Prinzessbohnen	4,00 €
Blattspinat	4,00 €
Madagaskar-Pfeffersauce	3,00 €
Sauce hollandaise	4,20 €
Knoblauchbaguette	2,00 €
Bratkartoffeln	4,00 €
Ofenkartoffel & Sour Cream	4,50 €
Pommes frites	4,50 €

Bratkartoffelküche

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

Hausmacher Sauerfleisch aus dem Schweinenacken und Bauch mit Mixed Pickles und Remouladensauce	Kleine Portion	9,90 €
	Portion	15,00 €
Hausmacher Sülze aus der Keule (mager) mit Remouladensauce	Kleine Portion	9,90 €
	Portion	15,00 €
Hausgemachte Grützwurst mit Gewürzgurke oder Apfelmus	Kleine Portion	9,90 €
	Portion	15,00 €

Unsere Hausgemachten Speisen werden bei uns in der Küche, in der 3. Generation, nach eigenem Familienrezept, selbst hergestellt.

Roastbeef rosa gebraten mit Remouladensauce	Kleine Portion	14,70 €
	Portion	21,50 €
1 hauseingelegter Brathering mit Zwiebeln		8,50 €
2 hauseingelegte Bratheringe mit Zwiebeln		16,00 €
Bauernfrühstück , Rühreier auf Bratkartoffeln mit Katenschinken	Kleine Portion	11,50 €
	Portion	16,00 €

Unsere Empfehlung

Cordes Hausteller	17,20 €
--------------------------	----------------

Sie können sich 3 hausgemachte Spezialitäten, nach Ihrer Wahl, bestellen:

Hausgemachtes Sauerfleisch
Hausgemachte Sülze
Hausgemachte Grützwurst
Hauseingelegter Brathering
Roastbeef rosa gebarten

Schnitzel

Schnitzel „Wiener Art“, vom Schweinerücken, serviert mit Bratkartoffeln und Salatteller **19,30 €**

Bauernschnitzel, paniertes Schweineschnitzel mit knusprigem Speck, dazu Spiegelei serviert auf Bratkartoffeln **18,00 €**

Zigeunerschnitzel vom Schwein mit Mais und Silberzwiebeln in pikanter Zigeunersauce und Reis

Kleine Portion	11,50 €
Portion	18,00 €

Jägerschnitzel vom Schwein mit Speck, Zwiebeln und Champignons in Rahmsauce dazu Bratkartoffeln

Kleine Portion	11,50 €
Portion	18,00 €

Burger

Cajun Veggi Burger (vegetarisch) aus Paprika, Zwiebeln, Mais, Kidney Bohnen mit Salat, Tomaten, Zwiebeln, und Käse, dazu Pommes frites **13,00 €**

Kleiner Cordes Burger, 180g saftiges Rindfleisch mit Speck, Zwiebeln, Tomaten und Käse, dazu Pommes frites **13,30 €**

Großer Cordes Burger, 339g saftiges Rindfleisch mit Speck, Zwiebeln, Tomaten und Käse, dazu Pommes frites **15,90 €**

Currywurst

Currywurst (160g) wahlweise mit Curryketchup oder Curry-Haussauce fruchtig-würzig und Currypulver, Krautsalat und Pommes frites **10,90 €**

Currywurst (160g) wahlweise mit Curryketchup oder Curry-Haussauce fruchtig-würzig und Currypulver, Krautsalat und Bratkartoffeln **11,90 €**

Riesen-Currywurst (450g) wahlweise mit Curryketchup oder Curry-Haussauce fruchtig-würzig und Currypulver, Krautsalat und Pommes frites **20,50 €**

Flammkuchen

Flammkuchen nach **original Elsässer Art** mit Schmand, Schinkenspeck, und Zwiebeln **10,20 €**

Flammkuchen nach **griechischer Art** mit Schmand, Schafskäse und Peperoni **10,20 €**

Flammkuchen nach **mediterraner Art** mit Oliven, Peperoni, Schafskäse und getrockneten Tomaten **12,00 €**

Dessert

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce	6,50 €
Warmer Schokoladenkuchen mit Vanillesauce	7,50 €

Eis

Kick it!

Espresso mit einer Kugel Bourbon-Vanille Eis	3,70 €
--	---------------

Gemischtes Eis

Drei Kugeln Eis nach Wahl	ohne Sahne	4,50 €
	mit Sahne	5,50 €

Heisser Sauerkirschen-Cup

Eine Kugel Bourbon-Vanille Eis mit warmen Kirschen	4,00 €
--	---------------

Schwedenbecher

Klassischer Eisbecher aus drei Kugel Bourbon-Vanille Eis mit fruchtigem Apfelmus, Sahne und einem Schuss Eierlikör	7,00 €
--	---------------

Birne Helene

eine Kugel Bourbon-Vanille Eis mit 1/2 Williams Christ Birne, Schokoladensauce und Sahne	5,50 €
--	---------------

Pfirsich Melba

eine Kugel Bourbon-Vanille Eis mit 1/2 Pfirsich Himbeersauce und Sahne	5,50 €
--	---------------

Extras

Sahne	1,00 €
warme Schokoladensauce	2,50 €
warme Kirschen	2,50 €
1 Kugel Eis	1,80 €

Unsere Eissorten

Bourbon-Vanille
Schokolade
Erdbeer
Walnuss
Stracciatella
Cassis-Sorbet

Getränke

Aperitifs

Sherry dry, medium oder cream 5 cl	5,50 €
Portwein 5 cl	6,50 €
Martini Bianco, Rosato oder Rosso 5 cl	6,00 €
Glas Sekt trocken 0,1 l	4,00 €
Glas Sekt alkoholfrei 0,1 l	4,00 €
Glas Prosecco 0,1 l	4,00 €
Walderdbeerlikör mit Frucht und Sekt 0,1 l	6,00 €
Aperol Spritz 0,2 l	7,80 €
Hugo 0,2 l	7,80 €
Hugo alkoholfrei 0,2 l	7,80 €
Grüne Wiese, alkoholfrei	
Blue Curaçao mit Orangensaft 0,1 l	3,30 €

Biere vom Fass

Cordes Hausbier hell	0,3 l - 3,50 €	0,5 l - 5,50 €
Cordes Hausbier dunkel	0,3 l - 3,50 €	0,5 l - 5,50 €
König Pilsener	0,3 l - 3,50 €	0,5 l - 5,50 €
Alsterwasser	0,3 l - 3,50 €	0,5 l - 5,50 €
Krefelder	0,3 l - 3,50 €	0,5 l - 5,50 €
Maisel's Weisse Original	0,3 l - 4,00 €	0,5 l - 5,90 €
Russenweizen		0,5 l - 5,90 €
Bananenweizen		0,5 l - 5,90 €
Hemelinger Kellerbier	0,3 l - 3,50 €	0,5 l - 5,50 €
Bayreuther HELL	0,3 l - 3,50 €	0,5 l - 5,50 €

Aktionshahn, wechselnde Biere, bitte fragen Sie...

Flaschenbiere

Maisel's Weisse Original Hefeweizen	0,5 l - 5,50 €
Maisel's Weisse Dunkel Hefeweizen	0,5 l - 5,50 €
König-Pilsener alkoholfrei	0,33 l - 3,50 €
Engel Kellerbier hell alkoholfrei	0,5 l - 5,50 €
Erdinger Alkoholfrei	0,5 l - 5,50 €
Maisel's Weisse Alkoholfrei	0,5 l - 5,50 €
Maisel Pale Ale Alkoholfrei	0,33 l - 4,00 €
Kandi Malz	0,33 l - 4,00 €

Offene Weine

Weißwein

Riesling, Reichsrat von Buhl, Pfalz, halbtrocken	0,2 l	6,50 €
Grauer Burgunder, Gutzler, Rheinhessen, trocken	0,2 l	7,00 €
Müller-Thurgau, Iphöfer Burgweg, Franken, trocken	0,2 l	6,50 €
Chardonnay, Cellier des Vicomtes, Frankreich, trocken	0,2 l	7,00 €

Rosé

Spätburgunder Weissherbst, Emil Wissing, Pfalz. halbtrocken	0,2 l	5,50 €
---	-------	--------

Rotwein

Schwarzriesling, Hamballe, Württemberg, halbtrocken	0,2 l	6,50 €
Spätburgunder, Waldulmer, Baden, trocken	0,2 l	7,00 €
Merlot, Cellier des Vicomtes, Frankreich, trocken	0,2 l	7,00 €
Mythique rouge, Frankreich, trocken	0,2 l	8,00 €

Weinschorle	0,2 l	5,50 €
-------------	-------	--------

Spirituosen, Longdrinks, Brände & Bitter

Für Longdrinks mit Coca Cola, Bitter Lemon, Tonic Water usw. berechnen wir 1,00 € pro Longdrink

Ballantine's Blended Scotch	4 cl	- 7,00 €
Johnnie Walker Red Label Blended Scotch	4 cl	- 6,00 €
Dimple Blended Scotch, 15 Jahre	4 cl	- 9,80 €
Cardhu Single Malt, 12 Jahre	4 cl	- 11,50 €
Tullamore Dew Triple Blend Irish Whiskey	4 cl	- 7,50 €
Jim Beam Bourbon Whiskey	4 cl	- 7,00 €
Jack Daniels Old No. 7 Tennessee Whiskey	4 cl	- 8,00 €
Southern Comfort Original	4 cl	- 8,00 €
Baccardi blanca / oro / negra	4 cl	- 7,00 €
Havana Club 3 Años	4 cl	- 7,00 €
Meiers Rum	2 cl	- 3,50 €
Sierra Tequila Silver	2 cl	- 3,80 €
Sierra Tequila Reposado	2 cl	- 3,80 €
Gordon's London Dry Gin	4 cl	- 7,00 €
Bombay Sapphire London Dry Gin	4 cl	- 8,00 €
Hendrick's Gin	4 cl	- 9,30 €
Fernet Branca	2 cl	- 3,80 €
Fernet Menta	2 cl	- 3,80 €
Jägermeister	2 cl	- 3,50 €
Kümmerling	2 cl	- 4,00 €
Underberg	2 cl	- 4,00 €
Original Ratzeputz	2 cl	- 4,30 €
Ramazotti Amaro auf Eis, Zitrone	4 cl	- 7,00 €
Amaro AVERNA auf Eis	4 cl	- 7,00 €

Spirituosen, Longdrinks, Brände & Bitter

Für Longdrinks mit Coca Cola, Bitter Lemon, Tonic Water usw. berechnen wir
2,00 € pro Longdrink

Parliament Vodka	2 cl - 3,80 €	4 cl - 7,00 €
Russian Standard Vodka	2 cl - 3,80 €	4 cl - 7,00 €
Absolut Vodka	2 cl - 3,80 €	4 cl - 7,00 €
Weizenkorn	2 cl - 2,50 €	
Helbing Hamburger Kümmel	2 cl - 3,00 €	
Wippermann-Wacholder	2 cl - 3,00 €	
Malteser Aquavit	2 cl - 3,80 €	
Aalborg Jubilæums Akvavit	2 cl - 3,80 €	
Aalborg Jule Akvavit, Jahrgang 1986	2 cl - 6,00 €	
Linie Aquavit	2 cl - 3,80 €	
Roter, Saurer, Waldmeister	2 cl - 2,50 €	
Ouzo	2 cl - 2,80 €	
Sambuca	2 cl - 3,50 €	
Baileys auf Eis		4 cl - 7,00 €
Haideküsschen Bio Granatapfellikör	2 cl - 3,50 €	
H. Löns Heideglut	2 cl - 4,30 €	
Heidegeist	2 cl - 4,30 €	
Haselnuss Spirituose	2 cl - 3,50 €	
Fränkische Haselnuß	2 cl - 4,00 €	
Pircher Obstler	2 cl - 3,50 €	
Pircher Williamsgeist	2 cl - 3,50 €	
Pircher Williams-Edelbrand	2 cl - 5,50 €	
Ziegler Edel-Obstbrand	2 cl - 6,00 €	
Unterthurner Waldler	2 cl - 5,50 €	
Unterthurner Heidelbeergeist	2 cl - 6,00 €	
Asbach Uralt	2 cl - 3,50 €	
Carlos No. I	2 cl - 6,00 €	
Remy Martin V.S.O.P.	2 cl - 6,50 €	
Grappa Cellini oro	2 cl - 3,80 €	
Andrea da Ponte Vecchia Grappa di Prosecco	2 cl - 6,50 €	
Brandy 103	2 cl - 3,50 €	

Prinz Fein Brennerei - seit 1886

Mild und angenehm fruchtig-süß, mit feiner Holzfassnote – so schmecken die beliebten Alten Sorten. Die aromaschonend gebrannten Obstdestillate dürfen doppelt reifen: Erst bis zu 6 Jahre im Steingut und danach bis zu 2 Jahre in sorgfältig ausgewählten Prinz-Holzfässern. Somit dauert es teils acht Jahre bis eine Frucht als Alte Sorte abgefüllt wird.

Die Qualität und Sorgfalt können Sie mit jedem Schluck schmecken.

Alte Marille	2 cl - 5,00 €
Alte Wald-Himbeere	2 cl - 5,00 €
Alte Haus-Zwetschke	2 cl - 5,00 €
Alte Williams-Christ-Birne	2 cl - 5,00 €
Alter Bodensee-Apfel	2 cl - 5,00 €
Alte Kirsche	2 cl - 5,00 €
Alte Haselnuss	2 cl - 5,00 €

Alkoholfreie Getränke

St. Michaelis Mineralbrunnen Gourmet	0,25 l - 3,30 €	0,75 l - 6,50 €
St. Michaelis stilles Wasser Gourmet	0,25 l - 3,30 €	0,75 l - 6,50 €
Zitronenlimonade	0,3 l - 4,50 €	0,4 l - 5,00 €
Orangenlimonade	0,3 l - 4,50 €	0,4 l - 5,00 €
Coca Cola	0,3 l - 4,50 €	0,4 l - 5,00 €
Coca Cola light	0,3 l - 4,50 €	0,4 l - 5,00 €
Coca Cola zero	0,3 l - 4,50 €	0,4 l - 5,00 €
Spezi	0,3 l - 4,50 €	0,4 l - 5,00 €
Schweppes Ginger Ale	0,2 l - 3,50 €	0,4 l - 5,50 €
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l - 3,50 €	0,4 l - 5,50 €
Schweppes Tonic Water	0,2 l - 3,50 €	0,4 l - 5,50 €
Bionade Orange-Ingwer	0,33 l - 4,50 €	
Bionade Zitrone-Bergamotte	0,33 l - 4,50 €	
Bionade Holunder	0,33 l - 4,50 €	
Cordes Limonade Melone-meets-Holunder		0,4 l - 6,90 €
Cordes Limonade Maracuja-Lime		0,4 l - 6,90 €
Heidewasser, Himbeersirup mit Wasser		0,4 l - 3,00 €
Orangensaft	0,2 l - 3,00 €	
Apfelsaft	0,2 l - 3,00 €	
Schwarze Johannisbeersaft	0,2 l - 4,00 €	
Rhabarbersaft	0,2 l - 4,00 €	
Bananensaft	0,2 l - 4,00 €	
Kirschsft	0,2 l - 4,00 €	
Erdbeersaft	0,2 l - 4,00 €	
Maracujasaft	0,2 l - 4,00 €	
Traubensaft	0,2 l - 4,00 €	
Cranberrysaft	0,2 l - 4,00 €	
Tomatensaft	0,2 l - 4,00 €	
Ki-Ba	0,2 l - 4,00 €	0,4 l - 5,00 €
<i>Alle Säfte als Saftschorlen erhältlich</i>	0,3 l - 4,50 €	0,4 l - 5,00 €

Heißgetränke

Tasse Kaffee	2,50 €
Becher Kaffee	3,50 €
Tasse Kaffee creme	2,50 €
Tasse Kaffee koffeinfrei	2,50 €
Becher Kaffee koffeinfrei	3,50 €
Espresso	2,50 €
doppelter Espresso	4,00 €
Cappuccino	3,50 €
Latte Macchiato	4,90 €
Milchkaffee	4,90 €
Becher heiße Schokolade	4,00 €
Glas Tee	3,50 €
Rotweingrog	3,00 €
Rumgrog	6,00 €
Glühwein	4,00 €
Alkoholfreier Glühwein	4,00 €
Pharisäer	7,50 €

Die Geschenk-Idee

*Sie suchen ein Geschenk?
Ein Geschenk-Gutschein macht Freude!*

*Verschenken Sie doch einen Gutschein vom
Cordes Hotel & Restaurant
im Geld-Wert Ihrer Wahl.*

Cordes
HOTEL • RESTAURANT
AM ROSENGARTEN

Sottorfer Dorfstraße 2
21224 Rosengarten - Sottorf

Telefon: 04108 43440

hotel@hotel-cordes.de
www.hotel-cordes.de

AKZENT
- HOTEL -
KLASSE FÜR SICH*

GUTSCHEIN

im Wert von _____

in Worten _____

Gutschein-Nr.

Dieser Gutschein ist nicht in Bargeld einlösbar.

*Der Gutschein ist bei uns an der Rezeption
erhältlich.*