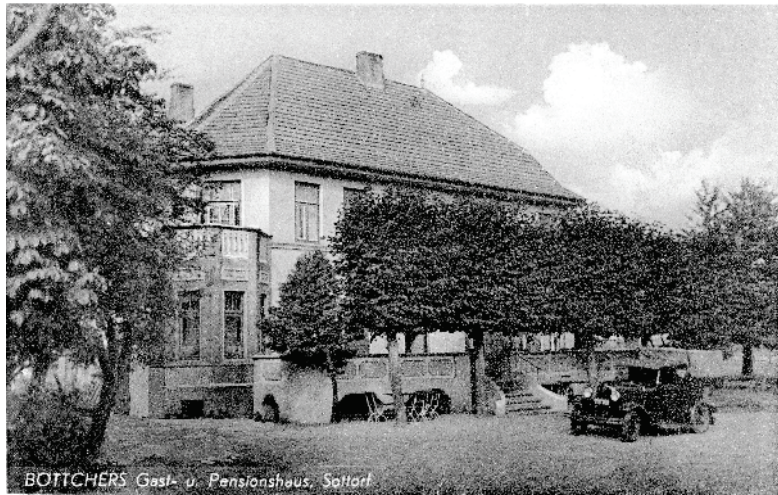


Geschichte

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)



Suppen

Wechselnde Tagessuppe nach Verfügbarkeit

Sottorfer Hochzeitssuppe, klare Rinderkraftbrühe mit Wurzel-, Sellerie-, Lauchwürfeln, Eierstich und Fleischklößchen **6,90 €**

Zwiebelsuppe mit Croûtons und Käse überbacken **7,50 €**

Vorspeisen

Der kleine Salatteller als Vorspeise aus frischen Salaten der Saison **6,90 €**

Bruschetta, Tomatenwürfel mit Basilikum und Knoblauch, serviert auf Baguette **7,50 €**

Schafskäse auf Zwiebelringen mit Tomate, Pepperoni Oliven und frischen Kräutern in der Folie gebacken **10,50 €**

Salate

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

Großer bunter Salatteller mit frischen Salaten der Saison und Schafskäse mit Salatdressing, dazu Knoblauchbaguette **18,00 €**

Wahlweise mit American Dressing oder Italian Dressing

Vegetarisch / Vegan

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

Veganes Thai Curry, *leicht pikant*, mit Brokkoli, Möhren, Zuckerschoten, Zucchini, frischer Ananas und Mango, Weißkohl, frischem Kurkuma und Kokosmilch, dazu eine Mischung aus Wild- und Basmati Reis (**enthält Palmöl**) **17,00 €**

Zum Thai Curry dazu bestellen: gebratene Hähnchenbrust-Streifen **7,50 €**

Veganes Kichererbsen Ragout mit Möhren, Tomaten, Porree, Paprika, Zwiebeln und Tomatensaft, dazu eine Mischung aus Wild- und Basmati Reis **15,00 €**

Vegane Spaghetti Bolognese mit Sonnenblumen-Hackfleisch **14,00 €**

Ofenkartoffel mit Sour Cream und Salatbeilage **10,90 €**

Ricotta Tortellini in Salbeibutter mit Sonnengereiften Tomaten **16,90 €**

Sellerieschnitzel mit Ofenkartoffel und Sour Cream, dazu Salatbeilage **17,00 €**

Fisch

Hamburger Pannfisch, gebratene Edelfischfiletstücke
auf knusprigen Bratkartoffeln mit Senfsauce und Salatbeilage **23,90 €**

Wild

Hirschkalbsbraten nach Schwarzwälder Art, mit Wachholder-Kirschrahmsauce,
½ mit Preiselbeeren gefüllte Frucht, hausgemachtem Apfelrotkohl
und handgemachten Kartoffelkrusteln **28,00 €**

Ragout von Schwarz- und Rotwild aus heimischen Wäldern
mit Waldpilzen in Rahmsauce, dazu Spätzle und Salatteller der Saison **21,30 €**

Fleisch

Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Roter Beete und Wildreis **15,00 €**

Cordon bleu vom Schwein, gefüllt mit Käse und gekochtem Schinken
mit Buttererbsen und Kartoffelpüree **21,50 €**

Schweinerückensteak „Kongo“ auf Ananas und Preiselbeeren mit Käse überbacken
an Pfeffersauce mit Kartoffelrösti **22,00 €**

Steaks

Schweinefilet mit Kräuterbutter **200g 14,50 €**

Zartes Hähnchensteak mit Kräuterbutter **180g 13,50 €**

Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter **180g 19,90 €**

Beilagen für die Steaks:

Salatteller	6,90 €
frische Champignons & Zwiebeln	5,80 €
Prinzessbohnen	4,50 €
Madagaskar-Pfeffersauce	3,50 €
Knoblauchbaguette	2,00 €
Bratkartoffeln	4,50 €
Ofenkartoffel & Sour Cream	5,00 €
Pommes frites	4,50 €

Bratkartoffelküche mit regionalen Kartoffeln aus Rosengarten von Hand gepellt und geschnitten

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	10,60 €
	Portion	16,50 €
Hausmacher Sülze aus der Keule (mager) mit Remouladensauce	Kleine Portion	10,60 €
	Portion	16,50 €
Hausgemachte Grützwurst mit Gewürzgurke oder Apfelmus	Kleine Portion	10,60 €
	Portion	16,50 €

*Unsere Hausgemachten Speisen werden bei uns in der Küche,
in der 5. Generation, nach eigenem Familienrezept, selbst hergestellt.*

Roastbeef rosa gebraten mit Remouladensauce	Kleine Portion	16,50 €
	Portion	23,00 €
1 hauseingelegter Brathering mit Zwiebeln		12,50 €
2 hauseingelegte Bratheringe mit Zwiebeln		17,50 €
Bauernfrühstück , Rühreier auf Bratkartoffeln mit Katenschinken	Kleine Portion	12,50 €
	Portion	18,00 €

Unsere Empfehlung

Cordes Hausteller **18,50 €**

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 **21,50 €**

Bauernschnitzel, paniertes Schweineschnitzel
mit knusprigem Speck, dazu Spiegelei
serviert auf Bratkartoffeln **19,50 €**

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

Kleine Portion	12,50 €
Portion	19,80 €



Burger

Cajun Veggi Burger (vegetarisch, scharf) aus Paprika, Zwiebeln, Mais, Kidney Bohnen
mit Salat, Tomaten, Zwiebeln, und Käse, dazu Pommes frites **16,80 €**

Cordes Burger, 180g saftiges Rindfleisch mit Speck, Zwiebeln, Tomaten
und Käse, dazu Pommes frites **18,00 €**

Currywurst

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

Currywurst (160g) wahlweise mit Curryketchup oder Curry-Haussauce fruchtig-würzig
und Currypulver, Krautsalat und Bratkartoffeln **12,50 €**

Riesen-Currywurst (450g) wahlweise mit Curryketchup oder Curry-Haussauce
fruchtig-würzig und Currypulver, Krautsalat und Pommes frites **23,90 €**

Flammkuchen

Flammkuchen nach **original Elsässer Art** mit Schmand, Schinkenspeck, und Zwiebeln **13,50 €**

Flammkuchen nach **griechischer Art** mit Schmand, Schafskäse und Peperoni **13,50 €**

Flammkuchen nach **mediterraner Art**
mit Olive, Peperoni, Schafskäse und getrockneten Tomaten **15,50 €**

Dessert

Warmer Schokoladenkuchen mit Vanillesauce **8,50 €**

Kick it!

Espresso mit einer Kugel Bourbon-Vanille Eis **4,00 €**

Gemischtes Eis

Drei Kugeln Eis nach Wahl **5,40 €** ohne Sahne
6,90 € mit Sahne

Heisser Sauerkirschen-Cup

Eine Kugel Bourbon-Vanille Eis mit warmen Kirschen **4,70 €**

Schwedenbecher

Klassischer Eisbecher aus drei Kugel Bourbon-Vanille Eis mit fruchtigem Apfelmus, Sahne und einem Schuss Eierlikör **8,90 €**

Birne Helene

eine Kugel Bourbon-Vanille Eis mit 1/2 Williams Christ Birne, Schokoladensauce und Sahne **6,50 €**

Extras

Sahne	1,50 €
warme Schokoladensauce	2,50 €
warme Kirschen	3,00 €
1 Kugel Eis	1,80 €

Unsere Eissorten

Bourbon-Vanille

Schokolade

Erdbeer

Walnuss

Stracciatella

Cassis-Sorbet

Getränke

Aperitifs

Sherry dry, medium	5 cl	5,50 €
Portwein	5 cl	6,50 €
Martini Bianco/Rosato	5 cl	6,00 €
Glas Sekt trocken 0,1 l		5,00 €
Glas Sekt alkoholfrei 0,1 l		5,00 €
Glas Prosecco 0,1 l		5,00 €
Walderdbeerlikör mit Frucht und Sekt 0,1 l		6,50 €
Aperol Spritz 0,2 l		8,50 €
Lillet Wildberry 0,2 l		8,50 €
Hugo 0,2 l		8,50 €
Hugo alkoholfrei 0,2 l		8,50 €

Biere vom Fass

Cordes Hausbier hell	0,3 l - 3,90 €	0,5 l - 6,00 €
Cordes Hausbier dunkel	0,3 l - 3,90 €	0,5 l - 6,00 €
König Pilsener	0,3 l - 3,90 €	0,5 l - 6,00 €
Alsterwasser	0,3 l - 3,90 €	0,5 l - 6,00 €
Krefelder	0,3 l - 3,90 €	0,5 l - 6,00 €
Maisel's Weisse Original	0,3 l - 4,50 €	0,5 l - 6,50 €
Russenweizen		0,5 l - 6,50 €
Bananenweizen		0,5 l - 6,50 €
Bayreuther HELL	0,3 l - 3,90 €	0,5 l - 6,00 €

Aktionshahn, wechselnde Biere, bitte fragen Sie...

Flaschenbiere

Maisel's Weisse Original Hefeweizen		0,5 l - 6,00 €
Maisel's Weisse Dunkel Hefeweizen		0,5 l - 6,00 €
König-Pilsener alkoholfrei	0,33 l - 3,90 €	
Engel Kellerbier hell alkoholfrei		0,5 l - 6,00 €
Erdinger Alkoholfrei		0,5 l - 6,00 €
Maisel's Weisse Alkoholfrei		0,5 l - 6,00 €
Maisel Pale Ale Alkoholfrei	0,33 l - 4,50 €	
Kandi Malz	0,33 l - 3,90 €	

Weine

Weißwein

Riesling, Reichsrat von Buhl, Pfalz, halbtrocken	0,2 l	7,50 €	1,0 l	33,00 €
Grauer Burgunder, Gutzler, Rheinhessen, trocken	0,2 l	7,50 €	1,0 l	33,00 €
Chardonnay, Cellier des Vicomtes, Frankreich, trocken	0,2 l	7,50 €	1,0 l	33,00 €
Grüner Veltiner, Lenz Moser, Österreich, trocken	0,2 l	7,50 €	1,0 l	33,00 €

Spätlese, Emil Wissing, Pfalz, lieblich 0,75 l 23,00 €

Weinschorle 0,2 l 6,00 €

Rosé

Spätburgunder Weißherbst, 0,2 l 7,50 € 1,0 l 33,00 €
Hunn von Löss, Baden 2021. halbtrocken

Rotwein

Schwarzriesling, Hamballe, Württemberg, halbtrocken	0,2 l	7,50 €	1,0 l	33,00 €
Spätburgunder, Waldulmer, Baden, trocken	0,2 l	7,50 €	1,0 l	33,00 €
Merlot, Cellier des Vicomtes, Frankreich, trocken	0,2 l	7,50 €	1,0 l	33,00 €
Cuvee rouge, Mythique, Südfrankreich, trocken	0,2 l	8,00 €	0,75 l	31,00 €
Primitivo Puglia, Mandorla, Italien, trocken	0,2 l	8,00 €	0,75 l	31,00 €
Cuvee noir, Hunn von Löss, Baden, trocken	0,2 l	8,50 €	0,75 l	34,00 €

Spirituosen, Longdrinks, Brände & Bitter

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

Ballantine's Blended Scotch	4 cl	- 8,00 €
Johnnie Walker Red Label Blended Scotch	4 cl	- 8,00 €
Cardhu Single Malt, 12 Jahre	4 cl	- 12,00 €
Singleton Single Malt, 12 Jahre	4 cl	- 11,00 €
Tullamore Dew Triple Blend Irish Whiskey	4 cl	- 8,50 €
Jim Beam Bourbon Whiskey	4 cl	- 8,00 €
Jack Daniels Old No. 7 Tennessee Whiskey	4 cl	- 9,00 €
Southern Comfort Original	4 cl	- 9,00 €
Baccardi blanca / black	4 cl	- 8,00 €
Havana Club 3 Años	4 cl	- 8,00 €
Sierra Tequila Silver	2 cl	- 3,80 €
Sierra Tequila Reposado	2 cl	- 3,80 €
Gordon's London Dry Gin	4 cl	- 8,00 €
Bombay Sapphire London Dry Gin	4 cl	- 9,00 €
Hendrick's Gin	4 cl	- 10,30 €
Fernet Branca	2 cl	- 4,00 €
Fernet Menta	2 cl	- 4,00 €
Jägermeister	2 cl	- 4,00 €
Kümmerling	2 cl	- 4,00 €
Underberg	2 cl	- 4,00 €
Original Ratzeputz	2 cl	- 4,80 €
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**

Absolut Vodka / Smirnoff	2 cl - 4,00 €	4 cl - 7,00 €
Weizenkorn	2 cl - 3,00 €	
Helbing Hamburger Kümmel	2 cl - 3,50 €	
Wippermann-Wacholder	2 cl - 3,50 €	
Malterer Aquavit	2 cl - 4,00 €	
Aalborg Jubilæums Akvavit	2 cl - 4,00 €	
Aalborg Jule Akvavit, Jahrgang 1986	2 cl - 6,00 €	
Linie Aquavit	2 cl - 4,00 €	
Roter, Saurer, Waldmeister	2 cl - 2,50 €	
Ouzo	2 cl - 3,00 €	
Sambuca	2 cl - 3,50 €	
Baileys auf Eis		4 cl - 7,00 €
Heidegeist	2 cl - 4,80 €	
Fränkische Haselnuß	2 cl - 4,50 €	
Pircher Obstler	2 cl - 4,00 €	
Pircher Williamsgeist	2 cl - 4,00 €	
Unterthurner Waldler	2 cl - 7,00 €	
Asbach Uralt	2 cl - 4,00 €	
Carlos No. I	2 cl - 7,00 €	
Remy Martin V.S.O.P.	2 cl - 7,00 €	
Grappa Cellini oro	2 cl - 4,00 €	
Brandy 103	2 cl - 4,00 €	

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 - 5,50 €
Alte Haus-Zwetschke	2 cl - 5,50 €
Alte Williams-Christ-Birne	2 cl - 5,50 €
Alte Kirsche	2 cl - 5,50 €
Alte Haselnuss	2 cl - 5,50 €

Besonderer Hausschnaps, Prinz Birnerla (fruchtig-süß)

Williams-Christ-Birne mit Honig verfeinert	2 cl - 4,80 €
--	---------------

Alkoholfreie Getränke

St. Michaelis Mineralbrunnen Gourmet	0,25 l - 3,40 €	0,75 l - 7,00 €
St. Michaelis stilles Wasser Gourmet	0,25 l - 3,40 €	0,75 l - 7,00 €
Zitronenlimonade	0,3 l - 4,80 €	0,4 l - 5,50 €
Orangenlimonade	0,3 l - 4,80 €	0,4 l - 5,50 €
Coca Cola	0,3 l - 4,80 €	0,4 l - 5,50 €
Coca Cola light	0,3 l - 4,80 €	0,4 l - 5,50 €
Coca Cola zero	0,3 l - 4,80 €	0,4 l - 5,50 €
Spezi	0,3 l - 4,80 €	0,4 l - 5,50 €
Schweppes Ginger Ale	0,3 l - 4,80 €	0,4 l - 5,50 €
Schweppes Bitter Lemon	0,3 l - 4,80 €	0,4 l - 5,50 €
Schweppes Tonic Water	0,3 l - 4,80 €	0,4 l - 5,50 €
Cordes Limonade Melone-meets-Holunder		0,4 l - 7,00 €
Cordes Limonade Maracuja-Lime		0,4 l - 7,00 €
Heidewasser, Himbeersirup mit Wasser		0,4 l - 3,30 €
Orangensaft	0,2 l - 3,50 €	
Apfelsaft	0,2 l - 3,50 €	
Schwarze Johannisbeeresaft	0,2 l - 4,40 €	
Rhabarbersaft	0,2 l - 4,40 €	
Bananensaft	0,2 l - 4,40 €	
Kirschsft	0,2 l - 4,40 €	
Maracujasaft	0,2 l - 4,40 €	
Ki-Ba	0,2 l - 4,40 €	0,4 l - 5,50 €
<i>Alle Säfte als Saftschorlen erhältlich</i>	0,3 l - + 0,40 €	0,4 l - + 1,10 €

Heißgetränke

Tasse Kaffee	2,90 €
Becher Kaffee	3,90 €
Tasse Kaffee creme	2,90 €
Tasse Kaffee koffeinfrei	2,90 €
Becher Kaffee koffeinfrei	3,90 €
Espresso	2,90 €
doppelter Espresso	4,40 €
Cappuccino	3,90 €
Latte Macchiato	5,50 €
Milchkaffee	5,50 €
Becher heiße Schokolade	4,50 €
Rotweingrog	3,50 €
Rumgrog	6,60 €
Glühwein	5,00 €
Alkoholfreier Glühwein	5,00 €
Irish Coffee	8,00 €

Glas Bio-Tee von Teekanne 4,00 €

Pfefferminze
Kamille
Green Tea
Rooibos
Ginger-Lemon
Mountain Herbs <i>Kräutermischung</i>
Earl Grey
<i>Schwarzer Tee mit Bergamotte-Aroma</i>
English Breakfast
<i>Vollmundige Schwarztee-Mischung</i>
Darjeeling
<i>Zart-blumiger Schwarztee</i>
Assam
<i>Kräftig-malziger Schwarzer Tee</i>
Fruit Selection
<i>Früchteteemischung</i>
Forest fruits
<i>Waldbeeren Mischung</i>

Wertgutscheine

Schenken, was Freude macht !



*Suchen Sie ein besonderes Geschenk?
Mit einem Gutschein zaubern Sie garantiert ein
Lächeln in das Gesicht Ihrer Liebsten!*

*Mit einem Gutschein für das Restaurant Cordes
schenken Sie Genuss und unvergessliche Momente
- individuell im Wert Ihrer Wahl.*