

Speisen & Getränke

LÜDEKES
GASTHAUS 
Zum Hombachtal

**Herzlich
willkommen !**



**Ihre Familie Lüdeke
27211 Bassum-Nordwohlde
Telefon 042 49 - 327**

Wir möchten Sie herzlich
in Lüdekes Gasthaus „Zum Hombachtal“ willkommen heißen !

Dieses Gasthaus wurde am 1. Mai 1900 von Friedrich Lüdeke gegründet und dann von Generation zu Generation vererbt. Jede Generation tat ihr Bestes, um das Gasthaus weiter zu entwickeln und den historischen Umständen anzupassen.

Zum Beispiel wurde der Saal schon 1911 gebaut. Für dörfliche Verhältnisse war er sehr groß. So konnten aber in all´den Jahren viele fröhliche Feste gefeiert werden. Auch die Nutzung als Getreidelager und nach dem Krieg als Möbellager war somit möglich.

Die eigentliche Gaststätte lag damals noch, wo heute ein Familienhaus steht, auf der anderen Straßenseite. 1963 wurde dann die heutige Gaststätte errichtet, die den gewachsenen Ansprüchen nach Gastlichkeit und Festen so gerecht werden kann.

Bis heute wurde die Gaststätte und das Angebot ständig an die Wünsche und die Erwartungen unserer Gäste angepasst.

Wir haben von **Mittwoch bis Samstag ab 16.00 Uhr** und **Sonntags ab 11.00 Uhr** für Sie geöffnet. Nach Absprache öffnen wir für Ihre Gruppe zu jeder Zeit.

In unseren verschiedenen Räumlichkeiten bieten wir für Ihre Familienfestlichkeit oder Betriebsfeier Platz für 15 bis 250 Personen.

Alle Speisen werden für Sie frisch zubereitet. Sollte es aufgrund von Stoßzeiten einmal zu zeitlichen Verzögerungen kommen, so bitten wir um Ihr Verständnis.

Ihre
Familie Lüdeke und Team

Suppen

Hühnersuppe „ nach Art des Hauses“ ^{1, 4, 5, 9}	4,00
Tomatensuppe mit Sahnehaube ^{4, 5}	4,50

Salate

Großer Salatteller mit Toast ^{2, 4, 9, 12}	
und Putenbruststreifen	9,50
und Ziegenkäse im Speckmantel	9,50
und Lachsstreifen	9,50
dazu wahlweise Balsamicodressing oder Hausdressing	



Hauptgerichte

zu jedem Hauptgericht wählen Sie bitte eine Sättigungsbeilage sowie Salat oder Gemüse aus

Schweineschnitzel mit Kräuterbutter ^{1,4,9}	12,50
Schweineschnitzel mit frischen Champignons	13,90
Jägerschnitzel Schweineschnitzel mit Pilzsauce ^{1,4,9}	13,90
Paprikaschnitzel Schweineschnitzel mit pikanter Paprikasauce ^{1,4,9}	13,90
Putenschnitzel mit Paprikasauce ^{1,4,8,9}	14,90
Putensteak „Hawaii“ mit Schinken und Ananas überbacken ⁴	14,90
Zarte Schweinemedallions mit Pilzen und Zwiebeln, Kräuterbutter ^{4,8}	15,90
Zarte Schweinefilets mit Pfeffersauce ^{4,8}	15,90
Zartes Rumpsteak mit Pilzen und Zwiebeln, Kräuterbutter ^{4,8}	18,90
Pfeffersteak Rumpsteak mit Pfeffersauce ^{4,8}	18,90



Hauptgerichte

Hombachteller

Schweinemedallions, Rumpsteak und Schnitzel
mit Pilzen und Zwiebeln, Kräuterbutter ^{1,4,8,9} 17,90

Sättigungsbeilagen - eine zur Wahl pro Hauptgang:

Bratkartoffeln, Kroketten^{1,9}, Salzkartoffeln, Pommes Frites, Reis
sowie zur Wahl: Salatteller oder Gemüsebeilage

Rustikale Gerichte

Hausmacher Sülze mit Remouladensauce^{1,2}
Bratkartoffeln und Salatteller 8,90

Hausmacher Sülze
auf Schwarzbrot mit Remouladensauce^{4,9} 7,90

Milder Matjes mit Sauce „Hausfrauen Art“^{1,2,4}
Bratkartoffeln und Salatteller 8,90

Krosser Knipp mit saurer Gurke⁹ und Bratkartoffeln 8,90

Krosser Knipp auf Schwarzbrot mit Gurke^{4,9} 7,90

Labskaus mit Spiegelei, Gurke und milden Matjes 9,90

Bauernfrühstück^{1,4} 7,50

„Strammer Max“ 2 Spiegeleier^{1,9}
auf einem Brot mit gewürfeltem Schinken 7,50

Riesencurrywurst
mit hausgemachter Currysauce und Pommes^{7,9} 6,90



Einzelne Speisen & Beilagen

Zartes Rumpsteak mit Kräuterbutter ^{4,8}	13,50
Schweinemedallions mit Pilzen und Zwiebeln ^{4,8}	11,00
Schweineschnitzel mit Zitrone ^{1,4,8,9}	7,00
Gebratenes Putensteak mit Kräuterbutter ^{4,8}	7,50
Riesencurrywurst ^{4,8}	4,50
Pommes frites	3,00
Kroketten ^{4,9}	3,00
Gemüsebeilage	3,00
Kleiner Salatteller	3,00



Eis

Wir haben folgende Eissorten im Angebot :

Vanilleeis, Schokoladeneis, Erdbeereis, Stracciatellaeis und ein Sorbet

1 Kugel Eis

1,50

1 - Eier | 2 - Fisch | 3 - Krebstiere | 4 - Milch | 5 - Sellerie | 6 - Sesamsamen | 7 - Schwefeldioxid + Sulphate | 8 - Erdnüsse
9 - Glutenhaltiges Getreide | 10 - Lupine | 11 - Schalenfrüchte | 12 - Senf | 13 - Sojabohnen | 14 Weichtiere



Aperitif

Glas Sekt halbtrocken	0,1 ltr	2,00
Glas Trisecco trocken	0,1 ltr	2,50
Aperol „Sprizz“	0,1 ltr	3,50
Martini Bianco	5 cl	3,00
Orangensaft	0,1 ltr	1,20

Heiße Getränke

Tasse Kaffee ⁹		2,00
Kännchen Kaffee ⁹		3,00
Tasse Kakao		2,00
Glas Tee ⁹		2,00
Kännchen Tee ⁹		3,00
Cappuccino ^{8,9}		2,50
Milchkaffee ^{8,9}		2,50
Espresso ⁹		1,50
Latte Macchiato ^{8,9}		3,00
Grog		2,50
Glühwein		2,50
Eisbrecher		3,50

Besondere Köstlichkeiten des Hauses

Bullenschluck		3,00
Grappa		3,50
Haselnußschnaps		3,50
Waldler Wildhimbeerbrand von Unterthurner, Südtirol		2,50
Williams Christ Birnenbrand		2,50



Biere - frisch vom Faß -

Haake Beck Pils	0,2 ltr	1,70
Haake Beck Pils	0,4 ltr	3,40
Leffe-Abteibier - brune	0,25 ltr	2,80

Flaschenbiere

Franziskaner Weizenbier alkoholfrei	0,5 ltr	3,80
Franziskaner Weizenbier naturtrüb	0,5 ltr	3,80
Beck`s Bier alkoholfrei	0,33 ltr	2,80
Vita Malz	0,33 ltr	2,80

Alkoholfreie Getränke

Wasser, Flasche	0,25 ltr	2,00
Wasser, Flasche	0,75 ltr	5,00
Fanta ^{1,2,3}	0,2 ltr	2,00
Sprite	0,2 ltr	2,00
Coca Cola ^{1,9}	0,2 ltr	2,00
Coca Cola ^{1,9}	0,4 ltr	3,80
Spezi ^{1,2,3,9}	0,2 ltr	2,00
Spezi ^{1,2,3,9}	0,4 ltr	3,80
Apfelschorle	0,2 ltr	2,00
Apfelschorle	0,4 ltr	3,80
Bitterlemon ¹⁰	0,2 ltr	2,30
Apfelsaft	0,2 ltr	2,30
Orangensaft	0,2 ltr	2,30
Traubensaft	0,2 ltr	2,30
Schwarzer Johannisbeersaft	0,2 ltr	2,30
Tomatensaft	0,2 ltr	2,30



Spirituosen

Mackenstedter Korn	0,2 cl	1,50
Mackenstedter Sauerkirsch	0,2 cl	1,50
Steinhäger	0,2 cl	1,80
Bommerlunder	0,2 cl	1,80
Malteser	0,2 cl	2,00
Jubi	0,2 cl	2,20
Jägermeister	0,2 cl	1,80
Fernet Branca	0,2 cl	1,90
Sambuca	0,2 cl	1,90
Kümmerling	0,2 cl	2,20
Babalou	0,2 cl	2,20
Mariacron	0,2 cl	1,70
Ramazotti auf Eis	0,2 cl	2,20
Baileys auf Eis	0,2 cl	2,20
Ouzo	0,2 cl	1,60
als Mixgetränk		3,50

Weinkarte ¹¹

0,4 ltr 0,75 ltr

Weißweine

Trio, trocken Weißwein Cuvee Weingut Sander, Rheinhessen	4,90	17,00
Grauer Burgunder, trocken Weingut Pfaffmann, Pfalz	4,90	17,00
Riesling Spätlese, mild Weingut Sander, Rheinhessen	4,90	17,00
Blanc de noir, trocken Weingut Pfaffmann, Pfalz	4,90	17,00
Chardonnay, trocken Weingut Sander, Rheinhessen	6,90	22,00

Roséweine

Spätburgunder, halbtrocken Weingut Pfaffmann, Pfalz	4,90	17,00
Rosèwein, trocken Weingut Sander	4,90	17,00

Rotweine

Barbera, trocken Weingut Cossetti, Piemont	5,50	18,50
St. Laurent, trocken im Holzfass gelagert	6,60	22,00
Dornfelder, trocken Weingut Sander, Rheinhessen	5,50	18,50
Dornfelder, halbtrocken Weingut Pfaffmann, Pfalz	5,50	18,50
Rotwein, mild Weingut Sander, Rheinhessen	5,50	18,50



**Wir bieten
Räume für Familienfeiern
und Betriebsfeste aller Art
bis zu 240 Personen !**

**LÜDEKES
GASTHAUS** 
Zum Hombachtal

27211 Bassum-Nordwohlde · Telefon 0 42 49 - 327