

Gaststätte **„Em Kontörke“** *seit 1869*

Seit 1869 befindet sich das Haus mit Gaststätte im Familienbesitz. Ursprünglich handelte es sich um eine Schankwirtschaft mit Kolonialwarenhandel, aus dem sich im Laufe der Zeit die heutige „Gutbürgerliche Gaststätte“ entwickelte .

Aus den Gesprächen von Handelsvertretern und Fuhrwerkern, die auf ihrem Weg nach Urdingen hier eine Pause mit ihrem Pferdegespann einlegten, wurde der Name der Gaststätte geboren, „Em Kontörke“, zu jener Zeit umgangssprachlich für „Kontor/Büro“. >„Kontörchen“

Die Inneneinrichtung ist teilweise aus dem Anfang des 19. Jahrhunderts, die meisten Gegenstände und Bilder sind Originale, die über Jahre gesammelt wurden und vielfach auch im täglichen Gebrauch waren. Die Kegelbahn stammt aus dem Jahre 1954 und wird auch heute noch mit Kegeljunge für die Handaufstellung der Kegel betrieben.

Jeder „antike“ Gegenstand hat seine eigene Geschichte, die wir gerne bei einem gepflegten Bierchen erzählen.

Die Gaststätte wurde immer vom Vater auf den Sohn übergeben, dessen Aufgabe es wiederum war, das Lokal auf den neuesten Stand der Technik zu bringen. Somit sind auch in 2012 umfassende Renovierungsarbeiten durchgeführt worden, wie zum Beispiel Küche und einige Nebenräume, der Gastraum und die Theke, welche leider erneuert werden musste. Das Original aus dem Jahre 1901 steht im Wintergarten und hat seine ganz eigene Geschichte .

Wir bieten Ihnen eine gutbürgerliche Küche mit regionalen und saisonalen Speisen an, die noch wie zu „Großmutter Balk's“ Zeiten gekocht werden, somit werden auch gerne Speck und Butter verwendet.

Für Feiern jeglicher Art stehen Räumlichkeiten in mehren Grössen zu Verfügung, wie zum Beispiel der Wintergarten mit Platz für bis zu 70 Personen.

Alle Fragen werden Ihnen gerne von unseren Mitarbeitern beantwortet.

Wir bedanken uns für Ihr Kommen und wünschen einen guten Appetit

Mit freundlichen Grüßen Familie Balk und Team

Vorspeisen

<i>„ Linnsche Bruschetta „ pikanter Leberwurst/Blutwurstsalat auf geröstetem Brot</i>	4,80 €
<i>gebackenen Camembert mit frittierte Petersielle dazu</i>	
<i>Peiselbeeren , Toast und Butter</i>	6,90 €
<i>„Pilztöpfchen“ gebratene Champignons mit Kräutern und Knoblauch in leichter Cremesauce dazu Brot</i>	6,60 €
<i>„Gambas“ in Knoblauchöl mit Chili gebraten dazu Brot</i>	7, 90 €
<i>„Kontörke-Tapas“ kleine selbstgemachte Spezialitäten aus Gemüse, Kartoffeln und Fleisch</i>	
<i>4 verschiedene „Tapas „</i>	6,90€
<i>8 verschiedene „ Tapas „</i>	10,90€

Salat und Vegetarisch

<i>großer gemischter Salatteller mit Hähnchenbruststreifen im fruchtigem Himbeerdressing und gemischten „ Kernen „</i>	11,90 €
<i>unsere Salate und Dressings können Senf und Joghurt enthalten</i>	
<i>„Tagiatelle in Tomaten-Knoblauchsauce mit Spinat und Parmesan“</i>	9,80 €
<i>Pilzpfännchen mit Kräutersahne dazu Serviettenknödel und kl. Salat</i>	9,30 €

Für die Kleinen (bis 11Jahre)

<i>„ Kleiner Ritter “ kleines Schnitzel mit Pommes-Frites & „rot/weiß“</i>	6,00 €
<i>„Kleine Prinzessin “ Hähnchennuggets mit Pommes-Frites</i>	5,50 €

Hauptgerichte

**Gebratene Blutwurst „Hausmacher-Art“ mit gebraten Zwiebel
und Apfelscheiben dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat** **8,50 €**

**„ Hacksteak a la Meyer “ mit gebratenen Zwiebeln
Spiegelei , Bratkartoffeln und Salat** **8,90 €**

**Rostbratwurst mit selbstgemachter Currysauce fruchtig/pikant
dazu Pommes-Frites und kleinem Salat** **7,50 €**

Schweineschnitzel „Wiener-Art“ mit Bratkartoffeln und Salat **11,50 €**

**Schweineschnitzel „ Jäger-Art „mit frischen Champignons in Rahm-
Sauce oder**

**„ Zigeuner-Art “ mit pikanter Paprika-Tomatensauce
dazu Pommes-Frites und gemischter Salat** **12,90 €**

**argentinisches Rumpsteak (250g) mit leichter Fettkante dazu
hausgemachte Kräuterbutter , Bratkartoffeln und gemischter Salat** **19,90 €**

**argentinisches Rumpsteak mit „ Pfefferrahmsauce „ dazu
Bratkartoffeln und gemischter Salat** **19,90 €**

Beilagenumbestellung 1.--€ extra

Geflügel

gebratenes Hähnchenbrustfilet in Pfefferrahmsauce dazu

Röstitaler und gemischtem Salat **13,50 €**

gegrilltes Hähnchensteak mit Pfirsich und Käse

überbacken dazu Kroketten und Salat **13,50 €**

Ein Kuchen aus der Pfanne

„ Speckpfannkuchen“, dazu gemischter Salat **8,90 €**

„ Apfelpfannkuchen“ mit Zimt ,Zucker und Vanilleeis und Sahne **9,20 €**

Auch die Jahreszeiten haben Einfluss auf die Küche und werden mit Großmutter`s Kochkunst genutzt , um Sie mit Rheinischen Köstlichkeiten wie zum Beispiel : Grünkohl , Möhregemüse , Muscheln , Gänsebraten und Spargel

Gerne richten wir auch Feiern jeglicher Art wie Geburtstage , Hochzeiten , Beerdigungskaffee etc. aus .

Buffetservice für im und ausser Haus

Spezialitäten

„Linner-Altbiesteak“ 2 Schweinsteaks in Senf/Altbiemarinade mit Zwiebelsauce dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat	13,50 €
ganzes „Hermann’s Kraft Schnitzel“ 2 panierte Schweineschnitzel mit gebratenen Zwiebeln und Käse überbacken, gebratenem Speck dazu Bratkartoffeln und Salat	22,90 €
1/2 „ Hermann-Kraftschnitzel „ mit Bratkartoffeln und Salat	13,90 €
„Em Kontörke Lasagne“ panierte gebratene Leberwurst & Blutwurst mit Röstitaler geschichtet, Zwiebelconfi und Rote-Beetesalat	12,50 €
„M Pfännchen „ mit drei verschiedenen Steaks mit Pfeffersauce Tagesgemüse und Bratkartoffeln	17,90 €
„ Em - Burger “ mit 100% Rindfleisch , Käse , gebratenem Speck BBQ Sauce , Tomate und Gurke dazu Pommes-Frites	10,50 €

**Sehr geehrter Gast , nach der Allergenen-Verordnung informieren wir
Sie darüber das unseren Speisen und Getränke Stoffe enthalten sein
können die unter die Allergene-Verordnung fallen. Bei eventuellen
Fragen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal oder an den Chef !**

Aller Abschluss ist Süß

<i>„gemischtes Eis „ Milcheis verschieden Sorten mit Sahne</i>	4,20 €
<i>Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne</i>	5,20 €
<i>kleiner warmer Schokoladenkuchen mit flüssiger Schokolade mit Obst garniert und Sahne</i>	5,50 €
<i>warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne</i>	5,50 €

Getränke

Alkoholfrei:

<i>Coca-Cola ¹²³, Cola Zero ¹²³⁴, Fanta ¹², Sprite ² (0,2l Glas)</i>	1,80 €
<i>Apfelschorle (0,2l Glas)</i>	1,50 €
<i>Gerolsteiner Sprudel classic oder naturel (0,25l Fl.)</i>	1,80 €
<i>Gerolsteiner Sprudel medium (0,75l Fl.)</i>	5,20 €
<i>Schweppes, Giner-Ale ¹², Bitter-Lemon ¹ (0,2l Fl.)</i>	2,20 €
<i>Orangensaft 100% oder Apfelsaft 100% (0.2l Glas)</i>	2,20 €
<i>„Hermann-Brause“ Rhabarber-Erdbeer-Schorle (0,33l Fl.)</i>	2,90 €
<i>Lütts „ Landlust “ Fruchtschorle verschiedene Sorten (0,33l Fl.)</i>	3,00 €

Biere:

<i>Krombacher Pils vom Fass (0,25l Glas)</i>	1,80 €
<i>Krombacher Pils vom Fass (0,4l Glas)</i>	2,90 €
<i>Königshofer Alt original vom Fass (0,25l Glas)</i>	1,60 €

Gaststätte **„Em Kontörke“** *seit 1869*

<i>Königshofer Alt original vom Fass</i>	<i>(0,4l Glas)</i>	<i>2,50 €</i>
<i>„Maisels Weisse“ vom Fass</i>	<i>(0,5l Glas)</i>	<i>3,30 €</i>
<i>„Maisels Weisse“ vom Fass</i>	<i>(0,3l Glas)</i>	<i>2,50€</i>
<i>Weizenbier alkoholfrei „ Erdinger,,</i>	<i>(0,5l Glas)</i>	<i>3,30 €</i>
<i>König Pils alkoholfrei</i>	<i>(0,33l Fl.)</i>	<i>2,30 €</i>

Über Inhaltsstoffe in unseren Speisen und Getränke gibt Ihnen unser Personal gerne Auskunft

Weisswein :

<i>Weissweinschorle</i>	<i>(0,2l Glas)</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Chardonnay trocken,</i>		
<i>Grau-Burgunder trocken</i>	<i>(0,2l Glas)</i>	<i>3,50€</i>

Rotwein :

<i>„Merlot“ trocken Italien</i>	<i>(0,25l Karaffe)</i>	<i>3,80 €</i>
<i>„Keitzers“ Pinotage, vollmundig, Südafrika</i>	<i>(0,25l Karaffe)</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Rose Portugieser Weißherbst, lieblich</i>	<i>(0,25l Karaffe)</i>	<i>3,80 €</i>

<i>„ Hugo „ , „ Aperol-Spritz 1 „</i>	<i>(0,25l Glas)</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Sekt Hausmarke</i>	<i>(0,1l Glas)</i>	<i>2,90 €</i>

Spirituosen :

<i>Weizenkorn , Stufkamp , Uerdinger</i>	<i>2cl</i>	<i>1,50 €</i>
<i>Jägermeister, Fernet Branca , Aquavit</i>	<i>2cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Ramazotti 1, Averna 1 , „Williams Christbirne“</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Grappa (italienisch oder spanisch)</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00 €</i>

Gaststätte **„Em Kontörke“** *seit 1869*

<i>Veterano, „Obstler Hausmarke“</i>	<i>2cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>“Prinz Bründe” alte Marille</i>	<i>2cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Cardinal Mendoza (spanischer Brandy, 42%)</i>	<i>2cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Hierbas (spanischer Kräuterlikör,süß/trocken)₁</i>	<i>2cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Sherry medium, Martini Bianco/Rosso</i>	<i>5cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>“Likör 43“₁ ,</i>	<i>2cl</i>	<i>2,50 €</i>

Warme Getränke:

<i>Kaffee</i>	<i>(Tasse)</i>	<i>1,90 €</i>
<i>Espresso</i>	<i>(Tasse)</i>	<i>1,90 €</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>(Tasse)</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>(Tasse)</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Milchkaffee</i>	<i>(Jumbotasse)</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Kakao mit/ohne Sahne</i>	<i>(Tasse)</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Tee, verschiedene Sorten</i>	<i>(Tasse)</i>	<i>1,90 €</i>
<i>„Grog“, mit Rum 40%</i>	<i>(Tasse)</i>	<i>3,00 €</i>
<i>„Weißer Glühwein“ (nach Saison)</i>	<i>(Tasse)</i>	<i>2,50€</i>

1Farbstoff,2Ascorbinsäure,3Koffein,4Süßungsmittel,5Chinin,

Bitte achten Sie auch auf unseren Sonder-Aktionen:

z.B. Sauerbraten oder Gulasch vom Pferd, Muscheln,

Spargelzeit, Pfifferlinge etc.

Änderungen Vorbehalten

Tel. 02151-540064 , Inh. Hermann- J. Balk

Alle Preise sind inkl. Mwst.! EC Cash wird akzeptiert !

Beilagen :

Gaststätte **„Em Kontörke“** *seit 1869*

<i>Pommes- Frites</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Kartoffelkroketten</i>	<i>2,90 €</i>
<i>„ Rosti-Taler „</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Bratkartoffeln</i>	<i>3,00 €</i>
<i>gebratene Semmelknödel</i>	<i>2,90 €</i>
<i>gebratene Zwiebeln</i>	<i>2,50 €</i>
<i>gebratene Champignons</i>	<i>3,80 €</i>
<i>„ Tagesgemüse „</i>	<i>3,50 €</i>
<i>gemischter Beilagensalat</i>	<i>2,90 €</i>
<i>„ Sauce Bernaise „</i>	<i>2,50 €</i>
<i>„ Jäger-Sauce “ oder „ Zigeuner-Sauce „</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Hausgemachte Kräuterbutter</i>	<i>1,20 €</i>
<i>Mayonaise , Tomatenketchup , Senf</i>	<i>0,30 €</i>