

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 mehreren Größen zu Verfügung, wie zum Beispiel der Wintergarten mit Platz für bis zu 70 Personen. Abgerundet wird unser Angebot durch einen Buffet- und „Paella“-Service.

Alle Fragen werden Ihnen gerne von unseren Mitarbeitern beantwortet.

**Wir bedanken uns für Ihr Kommen und verbleiben mit freundlichen Grüßen
Familie Balk und Team**

Vorspeisen

<i>„ Linnche Bruschetta „ mit pikantem Leberwurst/Blutwurstsalat</i>	4,00 €
<i>„Tagessuppe „ hausgemacht</i>	4,00 €
<i>„Rote Beete Carpaccio“ mit Meerrettich -Senfsauce und Parmesan</i>	6,90€
<i>„Pilztöpfchen“ gebratene Champignons mit Kräutern und Knoblauch in leichter Cremesauce dazu Brot</i>	6,40 €
<i>Gambas in Knoblauchöl mit Chili und Toast</i>	7, 70 €
<i>„Köntörke-Tapas“ kleine selbstgemachte Spezialitäten aus Gemüse, Kartoffeln und Fleisch</i>	
<i>4 verschiedene mit Dip und Brot</i>	6,90€
<i>8 verschiedene mit Dip und Brot</i>	10,90€

Salat und Vegetarisch

großer gemischter Salatteller mit gebratener Hähnchenbrust in Rosmarin- Honig und kandierten Walnüssen **10,90€**

großer gemischter Salatteller mit Riesengarnelen und Apfelspalten in süßer Chilisauce gebraten **11,90€**

hausgemachte „ Gemüse-Lasagne „ mit Käse überbacken **8,90 €**

Für den kleinen Hunger

Gebratene Blutwurst mit Bratkartoffeln und Salat **7,90 €**

„Kutscherschnitte“ gebuttertes Krustenbrot mit Hausmacher Leberwurst und Blutwurst , Zwiebel , Essiggurke und Senf **7,20 €**

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

Rostbratwurst mit selbstgemachter Currysauce fruchtig/pikant dazu Pommes-Frites und kleinem Salat **6,90 €**

Hauptgerichte

Schweineschnitzel „Wiener-Art“ mit Bratkartoffeln und Salat **10,90 €**

*Schweineschnitzel „Jäger-Art „ oder „ Zigeuner-Art “ dazu
Pommes-Frites und gemischter Salat* **12,50 €**

*argentinisches Rumpsteak (250g) mit leichter Fettkante dazu
Kräuterbutter , Kartoffelchips und gemischter Salat* **19,80 €**

*argentinisches Rumpsteak mit Zwiebelsenfkruste dazu
Bratkartoffeln und gemischter Salat* **19,80 €**

Beilagenumbestellung 1.--€ extra

***Gerne richten wir auch Feiern jeglicher Art aus, wie zum Beispiel
Geburtstage, Beerdigungskaffes etc. im und außer Haus &
Buffetservice***

***Auch die Jahreszeiten haben Einfluss auf die Küche und werden mit
Großmutter's Kochkunst genutzt, um Sie mit Rheinischen Köstlichkeiten wie
zum Beispiel Grünkohl , Möhrengemüse , Muscheln , Gänsebraten und Wild
und Spargel zu verwöhnen !***

Geflügel und aus der See

„Spinat-Hähnchenwürfel“

in Knoblauch-Sahnesauce mit Blattspinat und Frischeinudeln **10,50 €**

gegrilltes Hähnchensteak mit Pfirsich und Käse

überbacken dazu Kroketten und Salat **11,90 €**

„ Damenpfännchen „ Hähnchengeschnetzeltes in Weißweinrahm

mit Käse gratiniert dazu Butternudeln und gemischter Salat **15,90€**

paniertes Seelachsfilet mit Schnittlauchsahne

dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat **10,90 €**

„Fisch des Tages“ *bitte fragen Sie unsern Service*

Ein Kuchen aus der Pfanne

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

„ Apfel-Speckpfannkuchen“ *dazu ein kleiner Salat* **8,80 €**

„ Apfelpfannkuchen“ *mit Zimt ,Zucker und Vanilleeis und Sahne* **8,80 €**

Spezialitäten

„Linner-Altbiesteak“ 2 Schweinesteaks in Senf/Altbiemarinade
mit Zwiebelsauce dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat **12,50 €**

„Filetpfännchen“

3 Schweinemedallions auf gebratenen Kräuter-Champignons dazu
Kartoffelchips und gemischter Salat **16,90 €**

„Hermann's Kraft Schnitzel“

doppeltes paniertes Schweineschnitzel mit Röstzwiebeln und
Käse überbacken, gebratenem Speck dazu Bratkartoffeln und Salat **19,90 €**

½ **„Hermann-Kraftschnitzel „ mit Beilagen** **13,90 €**

„Em Kontörke Lasagne“ panierte gebratene Leberwurst & Blutwurst mit
Röstitaler geschichtet, Zwiebelconfi und Rote-Beetesalat **10,50 €**

„M Pfännchen „ mit drei verschiedenen Steaks mit Sauce Bernaise
Speckbohngemüse und Bratkartoffeln **16,90 €**

„ Burgtürmchen“ gegrilltes Schweinefilet und Hähnchenbrust auf
Kartoffel-Zwiebelplätzchen und warmen Krautsalat dazu kleiner Salat **16,50€**

für die Kleinsten (bis 11 J.)

„kleiner Ritter“

kleines Schnitzel mit Pommes-Frites und „rot/weiß“ **5,90 €**

„ kleine Prinzessin „

„Hähnchennuggets „ mit Pommes-Frites und „weiß/rot“ **5,20 €**

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

gemischtes Eis mit Sahne **3,90 €**

Milcheis „ Fürst-Pückler-Art“

mit heißer Schokoladensauce und Sahne **4,90 €**

kleiner Schokoladenkuchen „halbwarm“

mit Roter Grütze und Sahne **5,10 €**

warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne **3,90 €**

hausgemachtes Schichtdessert im Glas mit Quarksahnecreme,

Früchte und Biskuits **4,20€**

Getränke

Alkoholfrei:

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

Biere:

<i>Krombacher Pils vom Fass</i> (0,25l Glas)	1,80 €
<i>Krombacher Pils vom Fass</i> (0,4l Glas)	2,90 €
<i>Königshofer Alt original vom Fass</i> (0,25l Glas)	1,60 €
<i>Königshofer Alt original vom Fass</i> (0,4l Glas)	2,50 €
<i>„Maisels Weisse“ vom Fass</i> (0,5l Glas)	3,30 €
<i>„Maisels Weisse“ vom Fass</i> (0,3l Glas)	2,50€
<i>Weizenbier alkoholfrei „Erdinger,“</i> (0,5l Glas)	3,30 €
<i>„San Miguel“ spanisches Bier</i> (0,33l Fl.)	2,50 €
<i>König Pils alkoholfrei</i> (0,33l Fl.)	2,30 €

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

Weisswein :

Moselwein Großlage „Zeller Schwarze Katz“

Riesling, trocken (0,2l Glas) 3,50 €

Weissweinschorle (0,2l Glas) 3,00 €

Chardonnay trocken,

Grau-Burgunder trocken (0,2l Glas) 3,50€

Rotwein :

„Merlot“ trocken Italien (0,25l Karaffe) 3,80 €

„Keitzers“ Pinotage, vollmundig, Südafrika (0,25l Karaffe) 4,90 €

Rose Portugieser Weißherbst, lieblich (0,25l Karaffe) 3,80 €

Sekt Hausmarke (0,1l Glas) 2,90 €

Spirituosen :

Weizenkorn , Stoffkamp 2cl 1,50 €

Uerdinger, Kümmerring 2cl 1,80 €

Jägermeister, Fernet Branca , Aquavit 2cl 2,50 €

Ramazotti 1, Averna 1 2cl 3,00 €

Grappa (italienisch oder spanisch) 2cl 3,00 €

Williams Christbirne 2cl 3,50€

Veterano, Obstler 2cl 2,50 €

Cardinal Mendoza (spanischer Brandy, 42%) 2cl 4,00 €

Hierbas (spanischer Kräuterlikör,süß/trocken)1 2cl 2,50 €

Sherry medium/dry, Martini Bianco/Rosso 5cl 2,50 €

Underberg, 43er, Kirschlikör 2cl 2,50 €

Warme Getränke:

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

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

Achten Sie auch auf unseren Sonder-Aktionen:

***z.B. Sauerbraten oder Gulasch vom Pferd, Muscheln,
Spargelzeit, Pfifferlinge etc.***

!! Um Reservierung wird gebeten !!.

(Änderungen vorbehalten)

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

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