

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 Uerdingen 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.

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>„Pilztöpfchen“ gebratene Champignons mit Kräutern und Knoblauch in leichter Cremesauce dazu Brot</i>	<i>ahg</i>	9,90 €
<i>„Kontörke-Tapas“ 4 verschiedene hausgemachten Spezialitäten Aus Gemüse , Kartoffeln , Fleisch und Käse dazu Brot</i>	<i>aghj</i>	13,50€
<i>„Rote Beete Carpaccio“ mit karamelisiertem Ziegenkäse , Honigdressing und Walnüssen dazu Brot</i>	<i>aghj</i>	15,50 €
<i>Tagessuppe</i>		7,90 €

Salat und Vegetarisch

<i>großer gemischter Salatteller mit Hähnchenbruststreifen in süsser ChilisaUCE und Brot</i>	<i>acgjh</i>	18,90 €
<i>großer gemischter Salatteller mit gebratenem Hirtenkäse , schwarzen Oliven und gerösteten Kernen dazu Brot</i>	<i>acgjhj31</i>	18,90 €
<i>„Pfannkuchen Veggi“ gefüllt mit verschiedenen Salat im Hausdressing , gerösteten Nüssen und Käse</i>	<i>acghj</i>	16,90€

Für die Kleinen (bis 11Jahre)

<i>„ Kleiner Ritter “ kleines Schnitzel mit Pommes-Frites</i>	<i>acg</i>	8,90 €
<i>„Kleine Prinzessin “ Hähnchennuggets mit Pommes-Frites</i>	<i>ach</i>	8,90 €

Klassiker

Gebratene Blutwurst „Hausmacher-Art“ mit gebraten Zwiebel

dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat acghj 16,40 €

„ Currywurst „ mit selbstgemachter fruchtig/pikanter Currysauce

dazu Pommes-Frites mit kleinem gemischter Salat acgj 13,90 €

Schweineschnitzel „Wiener-Art“ mit Preiselbeeren dazu

Bratkartoffeln und Salat acgj 18,00 €

Schweineschnitzel „ Jäger-Art „mit frischen Champignons und Sahne

oder

„ Zigeuner-Art “ mit pikanter Paprika-Tomatensauce

dazu Pommes-Frites und gemischter Salat acgjh 19,90 €

Schweineschnitzel in Pfefferrahmsauce mit grünem Pfeffer

dazu Kroketten und gemischter Salat acghj3 19,90 €

argentinisches Rinder-Hüftsteak (ca.220g) dazu hausg. Kräuterbutter

Bratkartoffeln und gemischter Salat cgehj 29,50 €

argentinisches Rinder-Hüftsteak (ca.220g)mit „ Pfefferrahmsauce „

dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat acghj3 29,50 €

Alle Schnitzelgerichte auf dieser Seite sind auch als Seniorenportion erhältlich

Beilagenumbestellung 1.--€ extra

Geflügel

gebratenes Hähnchenbrustfilet in Pfefferrahmsauce dazu

Röstitaler und grünen Bohnen acgij3 **19,40 €**

gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Sauce Bernaise dazu

Röstitaler und grünen Bohnen acgij3 **19,40 €**

Hähnchenbrustfilet Blatt Spinat mit Käse

überbacken dazu Kroketten und gemischter Salat acgj **19,40 €**

Ein Kuchen aus der Pfanne

„ **Zwiebelpfannkuchen** „, dazu gemischter Salat acg **15,90 €**

„ **Speckpfannkuchen**“, dazu gemischter Salat gac **15,90 €**

„ **Apfelpfannkuchen**“ aus frischen Äpfeln

mit Zimt & Zucker und Sahne acg **14,50 €**

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 Spargel

Wir versuchen unsere Produkte so frisch wie möglich herzustellen und aufzubewahren. Deswegen können einige Gerichte manchmal Ausverkauft sein .

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

Buffetservice für im und außer Haus

Klassiker

- „Linner-Altbiesteak“** 2 Schweinesteaks in Senf/Altbiemarinade
mit Zwiebelsauce dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat acghj **21,50 €**
- „Hermann's Kraft Schnitzel“**
Schweineschnitzel mit gebratenen Zwiebeln und
Käse überbacken, gebratenem Speck dazu Bratkartoffeln und Salat acgij **20,50 €**
- „Grillpfännchen 1869 „** mit drei verschiedenen Steaks dazu
Pfefferrahmsauce , Speckbohnen und Bratkartoffeln acji **24,50 €**
- „ Filetpfännchen M „** 3 Schweinemedallions in Käsesahnesauce mit
gebratenem Bauernschinken ,Bratkartoffeln und gemischter Salat acih **23,50 €**

„ Fisch des Tages „ bitte fragen Sie unser Servicepersonal
! Änderungen vorbehalten ! Sehr geehrter Gast,
in unseren Speisen und Getränke können Stoffe enthalten sein
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 verschiedene Sorten (3Kugel) mit Sahne</i>	<i>g</i>	6,30 €
<i>Vanilleeis mit Schokoladensauce und Sahne</i>	<i>g</i>	7,30 €
<i>kleiner warmer Schokoladenkuchen mit flüssiger Schokolade</i>		
<i>mit roter Grütze , Vanilleeis und Sahne</i>	<i>g</i>	7,90 €
<i>warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahne</i>	<i>ceg</i>	6,90 €

Getränke

Alkoholfrei:

<i>Coca-Cola ¹²³, Cola Zero ¹²³⁴, Fanta ¹², Sprite ² (0,2l Glas)</i>		2,50 €
<i>Gerolsteiner Sprudel classic oder naturel (0,25l Fl.)</i>		2,50 €
<i>Gerolsteiner Sprudel medium (0,75l Fl.)</i>		7,20 €
<i>„Schweppes „ Bitter-Lemon ¹ (0,2l Fl.)</i>		3,20 €
<i>Lütts „ Landlust “ Fruchtschorle verschiedene Sorten (0,33l Fl.)</i>		4,00 €
<i>Rhabarber , Apfel ,rote Früchte, Holunder</i>		

Im Außenbereich nur 0,4l Gläser

Biere:

<i>Krombacher Pils vom Fass</i>	<i>(0,25l Glas)</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Krombacher Pils vom Fass</i>	<i>(0,4l Glas)</i>	<i>4,10 €</i>
<i>Königshofer Alt original vom Fass</i>	<i>(0,25l Glas)</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Königshofer Alt original vom Fass</i>	<i>(0,4l Glas)</i>	<i>3,70 €</i>
<i>„Maisels Weisse“</i>	<i>(0.5l Glas)</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Weizenbier alkoholfrei „ Maisels,„</i>	<i>(0,5l Glas)</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Krombacher Pils alkoholfrei</i>	<i>(0,33l Fl.)</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Krombacher „Radler“ alkoholfrei</i>	<i>(0,33l Fl)</i>	<i>3,90 €</i>

Im Aussenbereich nur 0,4l (ausser Flaschen)

Über Inhaltsstoffe in unseren Getränke gibt Ihnen unser Personal gerne Auskunft

<i>Weißweinschorle</i>	<i>(0,2l Glas)</i>	<i>i</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Chardonnay trocken</i>	<i>0,2l Glas</i>	<i>i</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Grau-Burgunder trocken</i>	<i>0,2l Glas</i>	<i>i</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Portugieser Weißherbst Rose , lieblich</i>	<i>0,2l Glas</i>	<i>i</i>	<i>5,90 €</i>

Rotwein :

<i>„Merlot“ trocken Italien</i>	<i>0,25l Karaffe</i>	<i>i</i>	<i>6,90 €</i>
<i>„Primitivo“ trocken Italien</i>	<i>0,25l Karaffe</i>	<i>i</i>	<i>7,90 €</i>

„ Hugo „ , „ Aperol-Spritz 1 „ , “ Lillet “ (0,25l Glas) ***7,50 €***

Spirituosen :

<i>Weizenkorn , Ouzo</i>	<i>2cl</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Stuffkamp , Uerdinger</i>	<i>2cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Fernet Branca , Aquavit</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>„ Killepitsch „ , Ramazotti , Averna</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Grappa</i>	<i>2cl</i>	<i>4,50 €</i>
<i>„ Obstler „ Hausmarke“ , „ Hierbas „ trocken</i>	<i>2cl</i>	<i>2,70 €</i>
<i>“ Prinz Brände” alte Marille, Nuss , Apfel</i>	<i>2cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>„Williams Christbirne“</i>	<i>2cl</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Weitere Spirituosen auf Anfrage .</i>		

Warme Getränke:

<i>Kaffee</i>	<i>(Tasse)</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Espresso</i>	<i>(Tasse)</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>(Tasse)</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>(Tasse)</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Milchkaffee</i>	<i>(Jumbotasse)</i>	<i>4,40 €</i>
<i>Kakao</i>	<i>(Tasse)</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Mit Sahne</i>	<i>extra</i>	<i>0,50 €</i>
<i>Tee, verschiedene Sorten</i>	<i>(Tasse)</i>	<i>3,00 €</i>

Beilagen :

<i>Pommes- Frites</i>		3,90 €
<i>Kartoffelkroketten</i>	<i>a</i>	3,00 €
<i>„ Röstli-Taler „</i>	<i>a</i>	3,50 €
<i>Bratkartoffeln</i>		4,00 €
<i>gebratene Zwiebeln</i>		3,00 €
<i>„ Tagesgemüse „</i>		5,50 €
<i>gemischter Beilagensalat</i>		3,90 €
<i>„ Sauce Bernaise „</i>	<i>chl</i>	3,90 €
<i>„ Jäger-Sauce “ oder „ Zigeuner-Sauce „</i>	<i>aghjl</i>	3,90 €
<i>Hausgemachte Kräuterbutter</i>		2,50 €
<i>Mayonaise , Tomatenketchup , Senf</i>	<i>chj</i>	0,50 €

***Bitte beachten Sie auch unsere Sonderkarte & Aktionen: z.B.
Sauerbraten vom Pferd , Muscheln ,Spargelzeit, Pfifferlinge
,Gänseessen und mehr..... Änderungen Vorbehalten***

Alle Preise inkl. Mwst.! EC Cash wird akzeptiert Tel.02151-540064, Inh. H-J Balk

Öffnungszeiten: Mi.-Sa. ab 17 Uhr Küche bis 21⁰⁰ So. ab 12Uhr Küche bis 20⁰⁰
