

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

„Pilztöpfchen“ gebratene Champignons mit Kräutern und

Knoblauch in leichter Cremesauce dazu Brot ahg 9,90 €

„Kontörke-Tapas“ 4 verschiedene Kleinigkeiten dazu Brot acgh 10,00 €

Salat und Vegetarisch

großer gemischter Salatteller mit Hähnchenbruststreifen in

süßer Chilisaucе oder gebratenem Hirtenkäse und Oliven dazu Brot acgjh 18,30 €

großer gemischter Salatteller mit gebratenem Hirtenkäse ,Oliven

und gerösteten Kernen dazu Brot acghj31 18,30 €

„Pfannkuchentasche“ gefüllt mit frischen Salaten ,Käse & Kernen aceghj 15,90 €

Klassiker:

Gebratene Blutwurst „Hausmacher-Art“ mit gebraten Zwiebel

dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat acghj 15,50 €

„ Currywurst „ mit selbstgemachter fruchtig/pikanter Currysauce

dazu Pommes-Frites und kleiner Salat acgj9 12,90 €

Schweineschnitzel „Wiener-Art“ mit Bratkartoffeln und Salat acgj 16,90 €

Schweineschnitzel „ Jäger-Art „mit frischen Champignons und Sahne

Schweineschnitzel „ Zigeuner-Art “ mit pikanter Paprika-Tomatensauce

Schweineschnitzel in Pfefferrahmsauce

zu allen Schnitzeln Pommes-Frites und gemischter Salat acgjh 18,50 €

Hirsgulasch „Hubertus“ mit Preiselbeerbirne dazu

Serviettenknödel und Apfelrotkohl acghj 24,90€

Kinderteller, Tagessuppe, Fr.&Sa. frische Muscheln oder Vorbestellen

Spezialitäten:

- „Linner-Altbiesteak“** 2 Schweinsteaks in Senf/Altbiemarinade
mit Zwiebelsauce dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat acghj 19,00 €
- „Hermann's Kraft Schnitzel“** Schweineschnitzel mit gebr. Zwiebeln
& Käse überbacken, Bacon dazu Bratkartoffeln und Salat acgij 19,00 €
- „Grillpfännchen 1869 „** mit drei verschiedenen Steaks dazu
Pfefferrahmsauce , Speckbohnen und Bratkartoffeln acji 20,50 €
- „ Filetpfännchen M „** 3 Schweinemedallions in Käsesahnesauce mit
gebratenem Bauernschinken ,Bratkartoffeln und gemischter Salat acih 19,90 €
- Schnitzel gefüllt mit Leberwurst & Blutwurst ,Kräutercreme , Fraich**
dazu Kroketten und gemischter Salat acghj 19,00€
- gebratenes Hähnchenfilet mit Pfefferrahmsauce oder Sauce Bernaise**
dazu Kartoffelkroketten und gemischter Salat acgh 18,50 €
- „Haxenragout“** in Rotweinsauce und grüne Bohnen dazu gebr. Spätzle ac 16,90€
- Duo mit Rinder-Hüfte und Schweinefilet auf „Metaxa-Rahmsauce“**
dazu Kroketten und gemischter Salat acghj 24,90 €

Dessert:

- Vanilleeis mit Schokoladensauce und Sahne** g 6,90 €
- kleiner warmer Schokoladenkuchen mit flüssiger Schokolade**
mit roter Grütze , Vanilleeis und Sahne g 7,50 €
- warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahne** ceg 6,90 €

Bei Fragen zu Zusatzstoffen Bitte an unseren Service wenden.

Änderungen vorbehalten

Ab 1.11. Gänsebraten auf Vorbestellung ** Weihnachten 2024 **„ Gans to go „** Info beim Service

a=Glutenhaltiges Getreide,c=Eier,e=Erdnüsse,G=Milch,h=Sellerie,j=Senf,i=Sulfid,1=Farbstoff,11=Koffein

Getränke

Alkoholfrei:

<i>Coca-Cola</i> ¹²³ , <i>Cola Zero</i> ¹²³⁴ , <i>Fanta</i> ¹² , <i>Sprite</i> ² (0,2l Glas)	2,30 €
<i>Gerolsteiner Sprudel classic oder naturel</i> (0,25l Fl.)	2,30 €
<i>Gerolsteiner Sprudel medium</i> (0,75l Fl.)	6,90 €
„Schweppes „ Bitter-Lemon ¹ (0,2l Fl.)	2,60 €
<i>Lütts „ Landlust “ Fruchtschorle verschiedene Sorten</i> (0,33l Fl.)	3,50 €

Rhabarber , Apfel ,rote Früchte

Biere:

<i>Veltins „ Pülleken “ vom Fass</i> (0,3l Glas)	3,30 €
<i>Krombacher Pils vom Fass</i> (0,25l Glas)	2,40 €
<i>Krombacher Pils vom Fass</i> (0,4l Glas)	3,80 €
<i>Königshofer Alt orginal vom Fass</i> (0,25l Glas)	2,20 €
<i>Königshofer Alt orginal vom Fass</i> (0,4l Glas)	3,40 €
„Maisels Weisse“ Weizenbier oder „Maisels alkoholfrei „ (0.5l Glas)	4,80 €
<i>Krombacher Pils alkoholfrei</i> (0,33l Fl.)	3,40 €
<i>Krombacher „Radler“ alkoholfrei</i> (0,33l Fl)	3,40 €

Im Aussenbereich nur 0,4l (ausser Flaschen)

Weißwein :

<i>Weißweinschorle</i> (0,2l Glas) i	4,40 €
<i>Chardonnay trocken</i> (0,2l Glas) i	4,60 €
<i>Grau-Burgunder trocken</i> (0,2l Glas) i	4,60 €

Rotwein :

„Merlot“ trocken Italien	(0,25l Karaffe)	i	5,90 €
„Primitivo“ trocken Italien	(0,25l Karaffe)	i	7,50 €
Rose Portugieser Weißherbst, lieblich	(0,25l Karaffe)		4,60 €
„ Hugo „ , „ Aperol-Spritz 1 „ , „ Lillet “	(0,25l Glas)		7,50 €

Spirituosen :

Weizenkorn , Stoffkamp , Uerdinger , Ouzo	2cl		2,00 €
Jägermeister ₁ , Fernet Branca ₁ , Aquavit	2cl		2,50 €
„ Killepitsch „	2cl		2,80 €
Ramazotti ₁ , Averna ₁	2cl		3,00 €
Grappa	2cl		4,00 €
„ Obstler „ Hausmarke “ , „ Hierbas „ trocken	2cl		2,50 €
“ Prinz Brände” alte Marille, Nuss , Apfel	2cl		4,00 €
„Williams Christbirne“	2cl		3,00 €

Warme Getränke:

Kaffee	(Tasse)		2,50 €
Espresso	(Tasse)		2,50 €
Cappuccino	(Tasse)		3,00 €
Latte Macchiato	(Tasse)		3,80 €
Milchkaffee	(Jumbotasse)		4,00 €
Kakao (mit Milch zubereitet)	(Tasse)		3,00 €
Tee, verschiedene Sorten	(Tasse)		2,50 €

Beilagen :

<i>Pommes- Frites</i>		3,90 €
<i>Kartoffelkroketten</i>	<i>a</i>	3,00 €
<i>„ Rosti-Taler „</i>	<i>a</i>	3,50 €
<i>Bratkartoffeln</i>		4,00 €
<i>gebratene Zwiebeln</i>		3,00 €
<i>„ Tagesgemüse „</i>		4,50 €
<i>gemischter Beilagensalat</i>		3,90 €
<i>„ Sauce Bernaise „</i>	<i>chl</i>	3,90 €
<i>„ Jäger-Sauce “ oder „ Zigeuner-Sauce „</i>	<i>aghl</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 21^{oo} So. ab 12Uhr Küche bis 20^{oo}