Westfälische Tradition in Lügde

Erstmals urkundlich erwähnt wird Lügde 784 in den Fränkischen Reichsannalen, als Karl der Große hier sein erstes Weihnachtsfest

im damaligen Herzogtum Sachsen beging, nämlich nahe der Skidrioburg (heute unter dem Namen Herlingsburg bekannt) in Liuhidi.

Am Platz der Übernachtung Karl des Großen wurde daraufhin eine Kirche errichtet, an deren Stelle wiederum im 12. Jahrhundert die heutige Kilianskirche erbaut wurde. Im Jahre 1246 bekam Lügde die Stadtrechte.

Die Stadt befand sich bis 1255 im Eigentum des Grafen von Waldeck und Pyrmont, welcher die Hälfte Lügdes an den Erzbischof von Köln (bzw. Herzog von Westfalen) abtrat, was auch durch das Stadtwappen verdeutlicht wird.

Die Tradition im Hause Köchling

J. Suibert Seibertz, der Altmeister der westfälischen Heimatforschung, schreibt in seiner Familienchronik u.a. folgendes:

„Die Familie Köchling ist eines fast fabelhaften Ursprungs. Ein Herr von Padberg brachte am Ende des 15. Jahrhunderts einen armen Knaben mit, Christoph, der ihm als Koch diente. Weil er klein war, wurde er gewöhnlich das „Köchlein“ genannt. Er ist der Stammvater eines jetzt durch ganz Westfalen verbreiteten Geschlechtes, das von ihm dies Bezeichnung seines Gewerbes als Familiennamen erhielt.“

Dies spiegelt sich auch im Familienwappen der Familie wieder:

Die Köchlings haben einen Kochlöffel und einen Feuerhaken im Familienwappen, während der Helm von einem Agnus Dei gekrönt ist.

Schon seit dem Ende des 17. Jahrhunderts führt die Familie Köchling dieses Familienwappen und setzt nun im Westfälischen Hof in Lügde im Geiste traditioneller Gastlichkeit diese Tradition fort.

Liebe Gäste!

Genuss mit Tradition und Frische - unter diesem Motto möchten wir Sie hier im „neuen“ Westfälischen Hof in Lügde mit frisch zubereiteten, traditionell westfälischen Speisen verwöhnen. Hinzu kommt eine kleine, aber feine Auswahl von Grillspezialitäten und Schnitzelvariationen, die Sie je nach persönlichem Gusto mit unterschiedlichen Beilagen kombinieren können.

Frische, Qualität und letztendlich Geschmack müssen stimmen. Daher beziehen wir viele unsere Zutaten von ausgesuchten Höfen & Lieferanten aus der Region um Lügde.

Denn: Ihre Zufriedenheit steht bei uns immer im Mittelpunkt – da können Sie sich sicher sein!

Falls Sie allerdings besondere Wünsche haben,, zögern Sie nicht uns anzusprechen. Wir versuchen diese so weit wie möglich, zu erfüllen, bitten aber auch um Verständnis dafür, dass Sie bei frischer Zubereitung unsere Speisen unter Umständen auch einmal ein bisschen warten müssen,

Übrigens:
Als besonderen Service bieten wir Ihnen alle Hauptgerichte auch als kleine Portion an, die dann 1,50 € günstiger als die übliche, ganze Portion ist.

Auf jeden Fall hoffen wir, dass Sie sich bei uns wohlfühlen und freuen uns, wenn Sie uns weiterempfehlen.

Guten Appetit!

Ihre Familie Köchling

Suppen

Traditionelle Hochzeitssuppe *mit Eierstich, Nudeln und Fleischklößchen* *1,3* **a1, c, g, i**	klein groß	5,00 € 6,50 €
Rahmsüppchen von Waldpilzen *mit Brotwürfel* **a1 g**		6,50 €
Zwiebelsuppe *mit Käsecrouton* *a1*		6,50 €

Vorspeisen

gebackener Schafskäse *auf mediterranen Gemüse* **g**	9,50 €
gebratene Champignons *in einer Knoblauch -Tomatensahne* **g,**	9,50 €

Salate

Beilagen Salat *mit Chinakohl Bohnen und Blattsalaten mit Hausdressing*	3,50 €
Salatteller *Variation von Blattsalaten mit Gurke, Tomaten*	9,50 €
Thunfischsalat *Variation von Blattsalaten mit Gurke, Tomaten, Zwiebeln und Thunfisch* **d**	11,50 €
Bauernsalat *Verschiedene Salate der Saison mit Eiern, Schinken- und Käsetreifen 5,9* **c, g**	11,50 €
Salat mit Hähnchenstreifen *Variation von Blattsalaten mit Gurke, Tomaten ,* *mit gebratenen Streifen von der Hähnchenbrust*	12,50 €
Salatteller Schäfer *Variation von Blattsalaten mit Gurke, Tomaten, und Schafskäse* **g**	11,50 €

Wahlweise Hausdressing Kräuter Vinaigrette, Jogurt- oder Cocktaildressing

Unsere Klassiker

Bauernomelette 11,50 €
Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebeln und Ei ***2,9*** **c, g**

Sülze nach „Hausmacher Art“ 11,50 €
mit Bratkartoffeln und Remouladensauce ***2,5,9*** **c, g, j**

Currywurst circa 180g mit Pommes 2.5,9 7,50 €

Nudelgerichte

Tagliatelle in Tomatensahne 9,50 €
mit Kirschtomaten und Rucola Basilikum Pesto **a1, c, g**

Tagliatelle Hähnchenstreifen 13,50 €
mit frischen Champignons in Kräuterrahm **a1, c, g**

Tagliatelle mit Garnelen 14,50 €
In einer leichten Knoblauchsahne **a1, c. g d**

Ofenkartoffeln

Ofenkartoffel mit Sour Cream und Salatbeilage **c, g** 9,50 €

Ofenkartoffel mit Hähnchen, Sour Cream und Salatbeilage **c, g** 13,50 €

Ofenkartoffel mit. Garnelen Sour Cream und Salatbeilage **c, g, d** 14,50 €

Flammkuchen

Flammkuchen klassisch 9,50 €
mit Speck und Zwiebeln ***2,9*** **a1, g**

Flammkuchen 14,50 €
Gemüse und Garnelen **a1, g b**

Flammkuchen 9,50 €
mit Tomate Mozzarella und Rucola **a1, g**

Spezialitäten vom Grill

Zu unseren Grillgerichten, deren Größe Sie individuell wählen können, servieren wir Ihnen

- Kräuterbutter
- Beilagen Salat .
- Bratkartoffeln, Pommes Frites, Kroketten oder Ofenkartoffel

	Ca. 180 g	Ca. 250 g
Schweinerückensteak	15,90 €	18,90 €
Schweinemedaillons	17,90 €	20,90 €
Maishähnchenbrust	17,90 €	20,90 €
Rumpsteak	20,50 €	25,50 €
Rumpsteak cira 400g		41,00 €
Schmorzwiebeln		2,00 €
gebratene Champignons		2,00 €
Pfefferrahmsoße		2,00 €
Champignonsoße		2,00 €
Hollandaise		2,00 €
Steakpfanne „Westfälischer Hof“ *Steaks von Rind, Schwein und Hähnchenbrust auf Markgemüse und Bratkartoffeln*		21,90 €
Portion Mayonnaise oder Ketchup circa 20g		0,50 €
Portion Sour Cream circa 20g		0,50 €

Schnitzelvariationen

Schweineschnitzel „Wiener Art“ a1,g.c	14,90 €
Jägerschnitzel *mit Champignonrahm a1,g,c*	15,90 €
Zigeunerschnitzel a1g,c	15,90 €
Schnitzel Brenner mit Jäger- und Zigeunersoße	15,90 €
Überbackenes Schnitzel *mit Zwiebeln und Champignons a1.g,c*	16,90 €
Bauernschnitzel *mit gebratenem Speck und Spiegelei a1,g.c 5,9*	16,90 €
Tomatenschnitzel *mit Tomaten Schinken und Käse überbacken a1.c,g,5,9*	16,90 €
Hawaii Schnitzel *mit Kochschinken Ananas und käse Überbacken a1.c,g,5,9*	16,90 €
Portion Mayonnaise oder Ketchup circa 20g	0,50 €
Portion Sour Cream circa 20g	0,50 €

Alle Schnitzelgerichte servieren wir Ihnen wahlweise mit Pommes Frites, Bratkartoffeln, Ofenkartoffel oder Kroketten und dazu einem Beilagen Salat
Alternativ können Sie unsere Schnitzel für 1,50€ Aufschlag auch mit Hähnchenfleisch bekommen

Leckeres mal ohne Fleisch...

Falafelbläll chen 14,50 €
auf Linsencurry und Beilagensalat a1.i.k c.g

Gemüseauflauf mit Schafskäse 10,50 €
Gebratenes Saisongemüse und Kartoffeln mit Schafskäse überbacken **g**

Zucchinischnitzel in Käsehülle 14,50 €
Mediterrane Gemüse und Weddges **a1, c, g, i**

Vom Fisch

gebratenes Zanderfilet 21,50 €
auf Orangen Pfeffersoße an Bandnudeln **a1, d, g**

Lachsforelle auf Zitronenbuttersoße 20,50 €
Salat der Saison Bratkartoffeln c d, g

Edelfischteller mit Lachsforelle Zander und Wels 22,50 €
mit Blattspinat und Bratkartoffeln g,c

Dessert

Beerengrütze 6,50 €
mit Vanilleeis **a1,g,c,**

Lauwarmer Schokokuchen 7,50 €
mit Waldbeeren und Vanillesauce **a1,c,e,h3**

American Chees Cake 7,50 €
auf Fruchtspiegel **g,c,a1**

Eis 1,50 €
1Kugeln nach Ihrer Wahl: Vanille, Walnuss, Erdbeere
,Schokolade oder Stracciatella **1,8 c ,g h3**

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Bad Pyrmonter Mineralwasser	0,25 l	2,20 €
Bad Pyrmonter Stilles Wasser	0,25 l	2,20 €
Coca Cola	0,3 l	3,20 €
Zitronenlimonade	0,3 l	3,20 €
Orangenlimonade	0,3 l	3,20 €
Apfelsaft, Rhabarbersaft ,Orangensaft	0,3 l	3,90 €
Multivitamin Mehrfruchtsaft	0,3 l	3,90 €
Bananenfruchtsaft, Kirschfruchtsaft	0,3 l	3,90 €
Alle Fruchtsäfte auch als Schorle	0,3 l	3,20 €
Bad Meinberger Mineralwasser	0,75 l	5,50 €
Bitterlemon	0,2 l	3,00 €

Warme Getränke

FAIRTRADE

Tasse Kaffee Crema	2,50 €
Große Tasse Kaffee Crema	3,00 €
Latte-Macchiato	3,50 €
Espresso	2,80 €
Espresso –Macchiato	3,00 €
Tasse heiße Schokolade	3,50 €
Tasse Cappuccino	3,50 €
Glas Tee *Sorten: Schwarzer Tee, Pfefferminze, Hagebutte oder Kamille*	2,90 €
Glas Glühwein	4,50 €
Glas Grog	5,00 €

Weine

Weiss

Deutschland

Baden

Grauburgunder, Qba,	0,2 l	6,20 €
Weingut Wachtenburg Pfalz	1,00 l	28,50 €
fruchtig, spritzig, langatmig, trocken		
Riesling , Qba	0,2 l	5,50 €
Ungstein Pfalz	1,00 l	26,50 €
Samtig weich, fruchtig, halbtrocken		

Pfalz

Weißburgunder, Qba,	0,2 l	5,50 €
Weingut Wachtenburg Pfalz	1,00 l	26,50 €
Duftig frisches Bukett, fruchtig, trocken		

Rheinhessen

Oppenheimer Krötenbrunnen	0,2 l	5,50 €
Weingut Josef Drathen	1,00 l	26,50 €
Duftig, wunderbare Frucht mit langem Nachhall lieblich		
Müller Thurgau	0,2 l	5,50 €
Weingut Wachtenbrug Pfalz	1,00l	26,50 €
Fruchtig halbtrocken		

Frankreich

Südfrankreich

Chardonnay	0,2 l	6,20 €
Südfrankreich	1,00 l	28,50 €
trockenes, blumig harmonisches Bukett,		

Wein

Rot

Deutschland	Pfalz Dornfelder QbA, Weingut Wachtenburg Pfalz *markant, wunderbare Frucht, trocken*	0,2 l 1,00 l	5,50 € 26,50 €
	Pfalz Dornfelder QbA, Weingut Josef Drathen *fruchtig weich lieblich*	0,2 l 1,00 l	5,50 € 26,50 €
	Pfalz Dornfelder QbQ Weingut Wachtenburg Pfalz *wunderbare Frucht, halbtrocken*	0,2 l 1,00 l	5,50 € 26,50 €
Frankreich	Südfrankreich Merlot IGT, Südfrankreich *Leicht Kirschnote, harmonisch im Geschmack, trocken*	0,2 l 1,00 l	6,20 € 29,50 €

Rose

	Pfalz Rose Weingut Wachtenbrug *Fruchtig Kräftig Spritzig*	0,2 l 1,00 l	5,50 € 26,50 €

Sekt	Hausmake	0,2 l 0,7 l	6,00 € 22,50 €

Weitere Getränke

Spirituosen	Weizenkorn	2 cl	2,20 €
	Wacholder	2 cl	2,20 €
	Kümmel	2 cl	2,20 €
	Prinz Hausschnaps Obstler	2 cl	2,80 €
	Prinz Hausschnaps Williams Christ	2 cl	3,90 €
	Prinz Marillen Brand	2 cl	3,90 €
	Grappa	2 cl	3,90 €
	Ouzo	2 cl	2,20 €
Aquavit	Linie Aquavit	2 cl	3,90 €
	Malteser	2 cl	3,90 €
Weinbrände	Chantré	2 cl	3,90 €
Magenbitter	Kümmerling	2 cl	2,20 €
	Fernet Branca	2 cl	3,50 €
	Jägermeister	2 cl	2,80 €
	Ramazotti auf Eis		3,80 €
	Underberg	2 cl	3,00 €
Liköre	Waldmeister Wodka 5	2 cl	2,20 €
	Sauerkirsch 5	2 cl	2,20 €
	Sambuca	2 cl	2,50 €
	Baileys auf Eis		3,80 €

Biere

Biere	Warsteiner oder Herforder *a2*	0,3 l	3,20 €
	Warsteiner oder Herforder *a2*	0,4 l	4,20 €
	Diebels Alt *a2*	0,33 l	3,20 €
	Lammsbräu a2 Bio und Glutenfrei	0,33 l	3,50 €
	Alkoholfreies Bier *a2*	0,33 l	3,20 €
	König Ludwig Weizen *a1*	0,3 l	3,30 €
	König Ludwig Weizen und Dunkel *a1*	0,5 l	5,20 €
	König Ludwig Alkoholfrei *a1*	0,5 l	5,20 €

1) Farbstoff
2) Mit Konservierungsstoffen
3) Mit Geschmacksverstärker
4) Geschwefelt
5) Mit Phosphat
6) Mit Milcheiweiß
7) Koffeinhaltig
8) Mit Süßungsmitteln
9) Mit Antioxidanzien
10) Chininhaltig

a. Glutenhaltig 1 Weizen 2 Gerste 3 Rogen 4Hafer 5 Kamut
b. Krebstiere darauss gewonnen Erzeugnissse
c. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
d. Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
e. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
f. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
g. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
h. Schalenfrüchte Namentlich genannt 1Mandeln 2Walnüsse 3Haselnüsse 4Kaschunüsse 5Pecannüsse
i. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
j. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
k. Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse
l. Schwefeldioxin
m. Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
n. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse