



LUKE'S STEAKS & MORE  
HOCHSTRASSE 160  
52525 HEINSBERG  
WWW.HOTEL-CORSTEN.DE

## BURGER MIT FRIES

**Veggy: hausgemachter Black Bean Patty** <sup>A,F</sup>

**Cheeseburger 14,99€ 9,99€**

Brioche Burger Bun,<sup>A</sup> 125 gr. Beef Patty,  
Goudakäse, Ketchup,<sup>2</sup> Gewürzgurke,<sup>M</sup> Salat,  
Tomate



**BBQ Bacon Cheeseburger 16,99€ 11,99€**

Brioche Burger Bun,<sup>A</sup> 125 gr. Beef Patty, Bacon,<sup>1,3</sup>  
Goudakäse, BBQ-Sauce,<sup>2,3,4,7</sup> Gewürzgurke,<sup>M</sup> Salat,  
Tomate, Röstzwiebeln<sup>A</sup>

**Chili Cheese Burger 17,99€ 12,99€**

Brioche Burger Bun,<sup>A</sup> 125 gr. Beef Patty, Bacon,<sup>1,3</sup>  
BBQ-Sauce,<sup>2,3,4,7</sup> Gewürzgurke,<sup>M</sup> Salat, Tomate,  
Röstzwiebeln<sup>A</sup>, Jalapenos



**Mac & Cheese Burger 18,50€ 14,50€**

Brioche Burger Bun,<sup>A</sup> 125 gr. Beef Patty, Mac<sup>A</sup> &  
Cheese Portion, BBQ Sauce,<sup>2,3,4,7</sup> Gewürzgurke,<sup>M</sup> Salat,  
Tomate



**Chivito Entrêcote Burger 19,50€ 13,00€**

Brioche Burger Bun,<sup>A</sup> 125 gr. Rumpsteak,  
Chimichurrisauce, Limetten-Mayonnaise,<sup>C</sup> Salat,  
Tomate, frische Zwiebeln

## CLASSICS

**CREAMY CHICKEN** <sup>G</sup>

gegrillte Hähnchenbrust,  
cremige Tomaten-Paprika Sauce,  
Parmesankäse,<sup>G</sup> Mac & Cheese,  
Salat<sup>A</sup>

16,90€

**BBQ<sup>2,3,4,7</sup> RIBS & FRIES**

1 Rippe saftige Schweine  
Spare Ribs mit zusätzlicher  
BBQ<sup>2,3,4,7</sup> Sauce

17,90 €



**USA SCHNITZEL** <sup>A,C</sup>

Sweet-Potatoe-Mush,<sup>G</sup> Sauce  
Choron,<sup>C,G,L</sup> Bacon, Röstzwiebeln<sup>A</sup> &  
Bohnenbündchen<sup>1,3</sup>

24,90€

**SCHNITZELPFANNE**

paniertes Schweineschnitzel,<sup>A,C</sup>  
Steakhouse Pommes, Sauce  
Choron,<sup>C,G,L</sup> Röstzwiebeln & Salat

17,90€

**200gr.**

**gegrilltes Lachssteak** <sup>D</sup> 25,90€

Kräuterbutter,<sup>G</sup> Folienkartoffel mit sour cream<sup>G</sup> &  
Beilagensalat



## SALAT

**gemischter Salat 5,90**

bunter saisonaler Blattsalat & Rohkost  
Limetten-Dressing

**Hausgemachter  
Coleslaw Salat 4,50**

hausgemachter Weißkohl & Möhren Salat an  
Mayonnaise<sup>C,G</sup> Marinade

**Caesar Salat 11,50**

Römersalat, Tomaten, Croutons,<sup>A</sup> Parmesankäse,  
Pinienkerne & Caesar Dressing<sup>G</sup>  
mit gegrillter Hähnchenbrust 18,90

## VORSPEISEN / SNACKS

**Corn Chowder**

Amerikanische Mais-  
Crème-Suppe & Bacon<sup>1,3</sup>



6,90€



**hausgemachte Französische  
Zwiebelsuppe**

Käsecroutons<sup>A,G</sup>



6,50€

**BBQ<sup>2,3,4,7</sup> Chicken Wings 4 Stk**

wahlweise mit  
hausgemachter Buffalo<sup>G</sup>  
oder BBQ<sup>2,3,4,7</sup> Sauce



9,90€

## BEILAGEN

**Portion Pommes 3,90€**



**Mac & Cheese<sup>G</sup> 3,90€**

**baked Potatoe  
mit sour-cream<sup>G</sup> 5,90€**

**Sweet Potato-Mush<sup>G</sup> 3,00€**

KONSERVIERUNGSSTOFFE

1. Farbstoff, 2. Konservierungsstoffe, 3. Antioxidationsmittel,  
4. Geschmacksverstärker, 5. geschwefelt, 6. geschwärzt,  
7. gewachst, 8. Süßstoff, 9. Phosphat, 10. Nitrit Pökelsalz, 11. Koffeinhaltig,  
11a. Chininhaltig, 11b. Taurinhaltig



ALLERGENE

A Glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse,  
F Sojabohnen, G Milcherzeugnisse (Laktose), H Schalenfrüchte,  
L Sellerie, M Senf, N Sesamsamen, O Schwefeldioxid und Sulphite  
P Lupinen, R Weichtiere

## STEAK HIGHLIGHTS

**1000 gr Beef "Vorbestellung"**  
**Tomahawksteak 136,90€**  
2x Folienkartoffel mit Sour cream<sup>G</sup> Füllung,  
Kräuterbutter<sup>G</sup>, Chili-Butter<sup>G</sup>, Sauce Choron<sup>G,L</sup>,  
2x Beilagensalat & 2 Cornbreads<sup>A</sup>

**200 gr.**  
**Emsrind dry Aged Flank Steak**  
weiße BBQ Sauce<sup>A,C,G,M</sup>, Steakhouse Pommes,  
Grillgemüse **26,90€**

**200 gr.**  
**Argentinisches Hüftsteak 19,90€**  
Kräuterbutter<sup>G</sup>, Steakhouse Pommes, Salat



**200 gr.**  
**Argentinisches Rumpsteak 29,90€**  
Kräuterbutter<sup>G</sup>, Folienkartoffel mit Sour Cream,  
Salat

**250gr.**  
**ZWIEBELROSTBRATEN**  
gegrilltes USA Beef Nackensteak,  
Röstzwiebeln<sup>A</sup>, Pommes frites,  
Sauce Choron **25,90€**



**200 gr.**  
**Irisches dry aged Rib Eye Steak**  
Chili-Kräuterbutter<sup>G</sup>, Sweet-Potato-Mush<sup>G</sup> &  
Bohnenbündchen<sup>1,3</sup> **24,50€**

**300gr. Cowboy Schweine**  
**Tomahawksteak mit Honig-Whiskey-Glasur**  
Rotwein-Kräuterbutter<sup>G</sup>, Mac<sup>A</sup> & Cheese<sup>G</sup> &  
Grillgemüse **23,90€**

## DESSERT

**Cheesecake "Classic" A,G 3,50€**  
saftiger Käsekuchen<sup>G</sup> American Style



Himbeertopping **5,90€**

Butterscotch Sauce Topping **5,90€**

**Banana Ice Cream 5,90€**  
Butterscotch Sauce



**Strawberry Cheesecake Parfait**  
Hausgemachtes Parfait<sup>G</sup>  
mit Fruchtdeko **6,90€**

**Apple Pie 6,90€**  
mit Vanilleeis<sup>G</sup>, Mandeln<sup>A</sup>,  
Ahorn Sirup & Sahné



**Hot Americano 6,90 €**  
Vanilleeiscreme mit heißer Schokoladensauce  
und Sahne

## KIDS



**4 Chicken Nuggets<sup>A</sup> 11,90€**  
Steakhouse Pommes, Ketchup & Mayo<sup>C</sup>

**125gr. Tiny Steak 14,90€**  
Kräuterbutter<sup>G</sup>, Mac<sup>A</sup> & Cheese

**Räuberteller 0,00€**  
Du räuberst von Mamas & Papas Teller

**Baby Cowboy 11,50 €**  
kleines Schweinechnitzel<sup>A,C</sup> mit Pommes und  
Ketchup<sup>2</sup>

## GRUPPEN

**ab 8 Personen - Plattenservice-**

Vorspeisen Auswahl | Steaks  
& Beilagen | Dessert **59,90€**  
p.P.

Vorspeisen Auswahl oder  
Dessert | Steaks & Beilagen **49,90 €**  
p.P.

Steaks & Beilagen **37,90 €**  
p.P.

gerne mit Vorreservierung unter 02452-1860

## EXTRAS

Steak Sauce<sup>E,F,M,N</sup> **steht auf dem Tisch**

white BBQ Sauce<sup>A,C,G,M</sup> **2,00€**

BBQ Sauce<sup>2,3,4,7</sup> **2,00€**

Ketchup<sup>2</sup> **0,80€**

Mayonnaise<sup>C</sup> **0,80€**

Senf<sup>M</sup> **0,80€**

Sauce Choron<sup>C,G,L</sup> **3,50€**

Buffalo Sauce<sup>G</sup> **3,00€**

Chimichurri Sauce **2,80€**

Kräuterbutter<sup>G</sup> **1,80€**

Chili-Kräuterbutter<sup>G</sup> **1,80€**

Rotwein-Kräuterbutter<sup>G</sup> **2,00€**

KONSERVIERUNGSTOFFE

1. Farbstoff, 2. Konservierungsstoffe, 3. Antioxidationsmittel,  
4. Geschmacksverstärker, 5. geschwefelt, 6. geschwärzt,  
7. gewachst, 8. Süßstoff, 9. Phosphat, 10. Nitrit Pökelsalz, 11. Koffeinhalzig,  
11a. Chininhalzig, 11b. Taurinhalzig



ALLERGENE

A Glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse,  
F Sojabohnen, G Milcherzeugnisse (Laktose), H Schalenfrüchte,  
L Sellerie, M Senf, N Sesamsamen, O Schwefeldioxid und Sulphite  
P Lupinen, R Weichtiere

## AQUA



**Gerolsteiner**  
0,25 l **2,80 €**  
*Sprudel, Naturell oder Medium*

**Gerolsteiner**  
0,75 l **6,60 €**  
*Sprudel, Naturell oder Medium*

## BIER VOM FASS

	0,2 l	0,3 l	0,5 l
Bitburger <sup>A,B</sup>	2,80 €	3,90 €	6,70 €
König Pilsener <sup>A,B</sup>	2,80 €	3,90 €	6,70 €
Gaffel Kölsch <sup>A,B</sup>	2,80 €	3,90 €	6,70 €

## FLASCENBIER



0,33 l 0,5 l

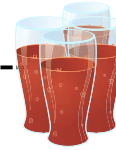
Erdinger Weizen hell/dunkel <sup>A,B</sup>	4,95 €
Erdinger Weizen alkoholfrei <sup>A,B</sup>	4,95 €
Schneider Weisse Original <sup>A,B</sup>	4,95 €
Grevensteiner Landbier <sup>A,B</sup>	4,95 €
Diebels Alt <sup>A,B</sup>	3,80 €
Vita Malz <sup>A,B</sup>	3,20 €
König alkoholfrei <sup>A,B</sup>	3,70 €
Bit Radler 0,0 % <sup>A,B</sup>	3,70 €

## SÄFTE



Bertrams Orangensaft <sup>3</sup> 0,20 l	3,60 €
Bertrams Apfelsaft 0,20 l	3,60 €
Bertrams Johannisbeersaft 0,20 l	3,60 €
Cranberrysaft 0,2l	3,50 €
Bananennektar 0,2l	3,50 €
Kirschsft 0,2l	3,50 €

## SOFTS



Dr. Pepper 0,33l	3,00 €
Coca Cola <sup>1,3,4,7</sup> 0,20l	2,90 €
Coca Cola Zero <sup>1,4,6,10</sup> 0,33l	3,60 €
Eistee Pfirsich <sup>3</sup> 0,33l	3,60 €
Eistee Pfirsich <sup>3</sup> 0,33l	3,60 €
Fanta 0,20l	2,90 €
Sprite 0,20l	2,90 €
Mezzo-Mix 0,20l	2,90 €
Apfelschorle 0,25l	3,10 €

## SCHWEPPE

Tonic Water <sup>11a</sup> 0,20l	3,50 €
Bitter Lemon <sup>11a</sup> 0,20l	3,50 €
Ginger Ale <sup>11</sup> 0,20l	3,50 €

## HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee	2,80 €
Becher Kaffee	4,20 €
Glas Milch <sup>G</sup> (kalt/warm)	1,40 €
Tasse Kakao <sup>G</sup> (kalt/warm)	3,20 €
Tasse Kakao <sup>G</sup> (kalt/warm)+Sahne	3,90 €
Espresso	2,30 €
doppelter Espresso	3,50 €
Marocchino <sup>G</sup> <i>Espresso, Schokolade &amp; Milchschaum</i>	3,50 €
Latte Macchiato <sup>G</sup>	3,60 €
Latte Coretto <sup>G</sup> <i>Espresso, Eierlikör, Milch &amp; Milchschaum</i>	4,90 €
Capuccino <sup>G</sup>	3,40 €
Milchkaffee <sup>G</sup>	3,60 €
Glas Tee	2,60 €
<i>Assam, Darjeeling, English Breakfast, Earl Grey, grüner Tee, Kräuter, Rooibos &amp; Kamille</i>	

KONSERVIERUNGSMITTEL

1. Farbstoff, 2. Konservierungsstoffe, 3. Antioxidationsmittel,  
4. Geschmacksverstärker, 5. geschwefelt, 6. geschwärzt,  
7. gewachst, 8. Süßstoff, 9. Phosphat, 10. Nitrit Pökelsalz, 11. Koffeinhaltig,  
11a. Chininhaltig, 11b. Taurinhaltig



ALLERGENE

A Glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse,  
F Sojabohnen, G Milcherzeugnisse (Laktose), H Schalenfrüchte,  
L Sellerie, M Senf, N Sesamsamen, O Schwefeldioxid und Sulphite  
P Lupinen, R Weichtiere

## RUM

	2 cl l
Bacardi white	3,50 €
Captain Morgan	3,50 €
<i>Original, spiced Gold, Caribbean Rum</i>	

## APERITIF

	5 cl
Martini Bianco	3,50 €
Limoncello	3,50 €
Campari <sup>1</sup>	3,80 €
Sherry dry oder medium	3,50 €
Porto Cruz	4,00 €
<i>Sherry tawny/ sweet/ süß Portugal</i>	

## GIN



	2 cl
Malfy Gin	5,50 €
Mediterranean Mare Gin	6,50 €
Bombay Sapphire Gin	4,50 €
Gordons´dry Gin	3,00 €
Gordon´s Premium dry Pink Gin	3,90 €
Tanqueray Gin	4.90 €

## WHISKY & COGNAC 2 cl

Jim Beam Bourbon	5,00 €
Jack Daniels Bourbon	5,00 €
Jameson Irish Whisky	6,50 €
Sir Edwards Scotch Whisky	4,50 €
Southern Comfort	5,50 €
Johnny Walker Red Label	4,90 €
Asbach Weinbrand	3,90 €
Tullamoe Dew	6,50 €
Metaxa	3,90 €
Canadian Club-French Brandy	5,50 €



## EISKALT

Malteser	2,50 €
<i>2 cl</i>	
Jubiläums Aquavit	2,90 €
<i>2 cl</i>	
Linie	3,30 €
<i>2 cl</i>	
Ouzo	2,50 €
<i>2 cl</i>	
Jägermeister	2,50 €
<i>2 cl</i>	

## GEIST & WÄSSERCHEN

Obstwasser	3,10 €
<i>2 cl</i>	
Williams Birne	5,00 €
<i>2 cl</i>	
Himbeergeist	4,00 €
<i>2 cl</i>	
Marillenschnaps	3,50 €
<i>2 cl</i>	
Haselnuss Schnaps	3,50 €
<i>2 cl</i>	

## MAGENBITTER & LIKÖRE

	2 cl
Fernet Branka	2,00 €
Ramazotti	2,80 €
Bailey´s <sup>1,G</sup>	3,60 €
Calvados	3,90 €
P 17	2,90 €
Tequila gold / silver	2,60 €
Captain Morgan	3,20 €
Sky Vodka	3,80 €
Korn	1,40 €
Grappa Cellini Oro	5,00 €
Sambucca	3,50 €



KONSERVIERUNGSMITTEL

1. Farbstoff, 2. Konservierungsstoffe, 3. Antioxidationsmittel,  
4. Geschmacksverstärker, 5. geschwefelt, 6. geschwärzt,  
7. gewachst, 8. Süßstoff, 9. Phosphat, 10. Nitrit Pökelsalz, 11. Koffeinhaltig,  
11a. Chininhaltig, 11b. Taurinhaltig



ALLERGENE

A Glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse,  
F Sojabohnen, G Milcherzeugnisse (Laktose), H Schalenfrüchte,  
L Sellerie, M Senf, N Sesamsamen, O Schwefeldioxid und Sulphite  
P Lupinen, R Weichtiere

# LONGDRINKS / COCKTAILS

# SCHAUMWEIN & SEKT

<b>Hugo</b> Schaumwein, Eis, Holunderblütensirup, Minze, Spritz Wasser	<b>6,50 €</b>
<b>Aperol Spritz</b> 9cl Schaumwein, Eis, 6cl Aperol <sup>1</sup> , Spritz Wasser, Orangenscheibe	<b>6,50 €</b>
<b>Sex in the Driveway</b> 2cl Peach Brandy, Vodka, Sprite, Blue Curacao <sup>1</sup> , Eis	<b>7,90 €</b>
<b>Malibu</b> 4cl Malibu coconut rum, Blue Curacao <sup>1</sup> , Ananassaft <sup>2,3</sup>	<b>8,00 €</b>
<b>Wild Berry Lillet</b> 5cl Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Eis, Beeren Mix	<b>6,50 €</b>
<b>Limoncello Prosecco</b> Limoncello, Eis, Prosecco	<b>6,50 €</b>
<b>Cosmopolitan</b> 2cl Vodka, Cranberryjuice, Limettensaft, Cointreau	<b>7,50 €</b>
<b>Cuba Libre</b> 4cl Havana Club, Limette, Cola, und Eiswürfel <sup>1,3,4,7</sup>	<b>7,00 €</b>
<b>Tequila Sunrise</b> <sup>3</sup> 2cl Tequila, Orangensaft und Grenadine Sirup <sup>1</sup> , Eiswürfel	<b>6,80 €</b>
<b>Gin Tonic</b> 4cl Gin, Eis, Tonic Water <sup>11a</sup>	<b>6,90 €</b>
<b>Cranberry Gin Tonic</b> 4 cl Gin, Eis, Cranberry Juice, Gurke & Tonic Water <sup>11a</sup>	<b>7,90 €</b>
<b>Screwdriver</b> 2cl Vodka, Eis & Orangensaft <sup>3</sup>	<b>5,90 €</b>
<b>Blueberry Gin</b> 4 cl Gin, Eis, Blaubeeren, Minze, Limettensaft & Tonic Water <sup>11a</sup>	<b>8,90 €</b>
<b>Gin Longdrinks + Premium Gin Aufschlag 2cl</b>	<b>3,50 €</b>



<b>Weinfachwerk Secco</b> trocken, MOsel, Sacuamwein Familie Reitz 0,1 l <b>3,50 €</b> 0,75l <b>26,00 €</b>	
<b>Brut D'Argent</b> Chardonnay, Blanc de Blanc 0,75l <b>35,00 €</b>	
<b>Brut D'Argent</b> Chardonnay, Blanc de Blanc 1,5 l <b>86,00 €</b>	
<b>Brut D'Argent ICE</b> Chardonnay, Blanc de Blanc 1,5 l <b>86,00 €</b>	
<b>Henkell</b> Dry Sec 1,5 l, trocken <b>86,00 €</b>	
<b>Freixenet</b> Semi Seco, Carta Nevada, Premium Cava 1,50 l, halbtrocken <b>86,00 €</b>	
<b>Fürst von Metternich</b> Cuvée Riesling Sekt Extra trocken 0,1 l <b>8,00 €</b> 0,75l <b>38,00 €</b>	
<b>Bouvet, Brut de Loire</b> feinperlig, eleganter Säurespiegel, Methode Traditionelle 0,75 l, Champagne, Frankreich 0,1 l <b>14,00 €</b> 0,75l <b>90,00 €</b>	
<b>Cremant Michel Laurent de Loire</b> Appellation D'Origine Protegee, Frankreich 0,75 <b>29,90 €</b>	
<b>Veuve Clicquot Ponsardin</b> Yellow Cab, Maison Fondée en 1772 á Reims Champagne, Frankreich 0,375 <b>79,00 €</b>	



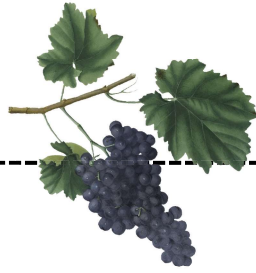
KONSERVIERUNGSSTOFFE

1. Farbstoff, 2. Konservierungsstoffe, 3. Antioxidationsmittel,  
4. Geschmacksverstärker, 5. geschwefelt, 6. geschwärzt,  
7. gewachst, 8. Süßstoff, 9. Phosphat, 10. Nitrit Pökelsalz, 11. Koffeinhaltig,  
11a. Chininhaltig, 11b. Taurinhaltig



ALLERGENE

A Glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse,  
F Sojabohnen, G Milcherzeugnisse (Laktose), H Schalenfrüchte,  
L Sellerie, M Senf, N Sesamsamen, O Schwefeldioxid und Sulphite  
P Lupinen, R Weichtiere



WEINE



Weissweine

**2022 Weinfachwerk Riesling**

0,75 l trocken, Weingut Familie Reitz Nikolausberg,  
Säure 7,9 gr, Restsüße 6,2 gr, Mosel

	0,1 l	0,25 l	0,50 l	0,75 l
2022 Weinfachwerk Riesling	4,50 €	11,00 €	22,00 €	33,50 €
2022er Grauer Burgunder	4,00 €	8,00 €	15,00 €	22,00 €
2015er Riesling	4,00 €	8,00 €	15,00 €	22,00 €
2020er Kerner Kabinett / Ritter	3,90 €	9,50 €	19,50 €	28,00 €
Chardonnay	5,50 €	12,90 €	25,90 €	39,90 €

**2022er Grauer Burgunder**

0,75l Nahe, Q.b.A., trocken

**2015er Riesling**

0,75 l lieblich, Mosel, Weingut Schedler

**2020er Kerner Kabinett / Ritter**

0,75l Pfalz, halbtrocken, Weingut Nippgen

**Chardonnay**

0,75l, 12,5% trocken, Weinmanufaktur Reitz, Mosel

Roséwein

**2022er Portugieser Weißherbst**

0,75l, halbtrocken, Qualitätswein, Nollen Erben

Rotweine

**2020 Dornfelder**

0,75L, trocken, Rheinhessen, Josef Drathen Gmbh & Co. KG

**2019 Schwarzriesling**

0,75l, Rheinpfalz, Weingut Nippgen, samtig weich, mild und köstlich fruchtig aromatisch, halbtrocken

**2018er Ripensato**

0,75l, Italien, trocken, Indicazione Geografica Tipica, erzeugt nach der Ripassomethode aus der Rebsorte Corvina. Empfehlenswert zu kräftigen Gerichten vom Rind, Schwein und gegrilltem Fleisch.

**2022er Primitivo**

0,75L, trocken, Rheinhessen, Josef Drathen Gmbh & Co. KG  
Für den intensiven und vollmundigen Geschmack, trocknen die Trauben am Rebstock leicht ein, bevor sie geerntet werden. Das Resultat ist ein weicher, fülliger und außergewöhnlich aromatischer Wein.

Dessertwein

**2020er Beerenauslese**

Edelsüßer Prädikatswein aus überreifen Trauben Pfalz, Deutschland

Jahrgangsänderungen vorbehalten

Alle Weine und Schaumwein Erzeugnisse enthalten Sulfite

