



## *Winterkarte*

*Januar – April 2024*

*Öffnungszeiten:*

*Mittwoch – Samstag ab 17.00 h*

*Sonntag 11.00 h – 14.30 h & 17.00 h – 21.30 h*

*Montag & Dienstag geschlossen*

*QR Code zur Speisekarte & allergenen Liste :*



*Legende, Allergiker oder Unverträglichkeiten in  
Schriftform erfragen sie bitte bei unserem Personal*

## *Vorspeisen / Kleinigkeiten*

*Rinderbrühe mit feiner Einlage* 6,50 €

*( vegan ) Karotten – Ingwer Suppe* 6,90 €

*Mild geräucherter Lachs an Kartoffelrösti  
kleine Salatgarnitur & Sahnemeerrettich* 16,90 €

*( vegan ) 3 Bruschetta vom Ciabatta-Brot mit  
Tomatenwürfeln, Basilikum, Knoblauch und Olivenöl* 8,50 €

*Hausgemachte Teigtaschen, gefüllt mit Ziegenkäse  
auf mediterranem Gemüse, dazu Mangodip & Brot* 12,90 €

*Allergene/Unverträglichkeiten sind auf einer separaten Karte ausgewiesen,  
bitte fragen sie hierfür unser Servicepersonal*

***Alle nachfolgenden Hauptgerichte verstehen sich  
inklusive einem Salat vom Buffet***

*Argentinisches Rumpsteak ca. 250 Gramm  
mit Kräuterbutter, dazu Pommes Frites* 29,90 €  
120 Gramm 25,50 €  
350 Gramm 39,90 €

*Putenschnitzel „Hawaii“ mit Ananas  
und Sauce Hollandaise, dazu Pommes Frites* 19,50 €  
(kleine Portion 16,50 €)

*Zanderfilet gebraten in Zitronenbutter  
auf Blattspinat, dazu Rosmarinkartoffeln* 24,90 €  
(kleine Portion 21,90 €)

*„Düsseldorfer Senfrostbraten“  
Rumpsteak ca. 250 Gramm mit Zwiebel-Senfmus  
und Käse überbacken, serviert mit Kartoffelgratin* 29,90 €

*Gegrilltes Lachsfilet an Zitronengrassoße  
mit buntem Gemüse und Kräuter-Kartoffelpüree* 26,90 €

*( Beilagenumbestellung auf Bratkartoffeln 2,50 € )*

*Allergene/Unverträglichkeiten sind auf einer separaten Karte ausgewiesen,  
bitte fragen sie hierfür unser Servicepersonal*

***Alle nachfolgenden Hauptgerichte verstehen sich  
inklusive einem Salat vom Buffet***

*Knusper Putenbrustfilet  
mit Süßkartoffel-Pommes & buntem Gemüse,  
dazu hausgemachte Chili-Mayonnaise & Apfelchutney* 19,50 €

*„Appenzeller Filetspieß“  
Drei Schweinefilets ummantelt mit Speck auf einer  
Cognac-Pilzrahmsauce, überbacken mit  
Appenzeller Käse, dazu Rosmarinkartoffeln* 23,90 €

*„Jägerschnitzel“  
Schnitzel vom Schweinerücken auf  
Champignonrahmsauce mit Speckwürfeln & Zwiebeln,  
dazu Pommes Frites (auch erhältlich als Schnitzel „Wiener Art“) 19,50 €  
(kleine Portion Jäger oder Wiener 16,50 €)*

*Argentinisches „Pfeffer Rumpsteak“ ca. 250 Gramm  
auf Pfefferrahmsauce, dazu Rosmarinkartoffeln* 29,90 €

*( Beilagenumbestellung auf Bratkartoffeln 2,50 € )*

*Allergene/Unverträglichkeiten sind auf einer separaten Karte ausgewiesen,  
bitte fragen sie hierfür unser Servicepersonal*

***Alle nachfolgenden Hauptgerichte verstehen sich  
inklusive einem Salat vom Buffet***

*„Grillteller Loers“  
Steaks vom Rind, Schwein & Pute, Bacon,  
Kräuterbutter, Rotweinzwiebeln, Pfeffersauce & Ajvar,  
dazu Pommes Frites* **27,90 €**

*Schweinefiletspieß „Camembert“  
überbacken mit Camembert & Preiselbeeren  
auf Rotweinsoße, dazu Kartoffelgratin* **23,90 €**  
(kleine Portion 20,90 €)

*Schweinefiletspieß „Bellevue“  
mit frischen Champignons in Cognac-Sahnesauce,  
Kräuter der Provence, dazu Rosmarinkartoffeln* **21,90 €**  
(kleine Portion 18,90 €)

*„Garnelenpfanne“  
geschälte Riesengarnelen in  
Knoblauch-Chili-Öl, dazu hausgemachte Aioli & Brot* **26,90 €**

*( vegan ) Tagliatelle mit Pilzbolognese  
an pikanter Soße* **15,90 €**

*( Beilagenumbestellung auf Bratkartoffeln 2,50 € )*

*Allergene/Unverträglichkeiten sind auf einer separaten Karte ausgewiesen,  
bitte fragen sie hierfür unser Servicepersonal*

## **Salatauswahl**

<i>„Loers Bowl“ ( <b>vegan</b> ) mit buntem Salat, Quinoa, Rotkohl, Mais, Edamame, Cherrytomaten, Karotten-Streifen, Mango Dressing &amp; Brot</i>	<i>12,90 €</i>
<i>..... zusätzlich mit Champignons ( <b>vegan</b> )</i>	<i>5,00 €</i>
<i>..... zusätzlich mit Putenbruststreifen</i>	<i>7,00 €</i>
<i>..... zusätzlich mit Falafel ( <b>vegan</b> )</i>	<i>6,00 €</i>
<i>..... zusätzlich mit Garnelen</i>	<i>8,00 €</i>
<i>„Insalata Tacchino“ Gemischter Salat mit gebratenen Putenbruststreifen, Mais &amp; Cherrytomaten, Hausdressing &amp; Brot</i>	<i>18,90 €</i>
<i>„Insalata Bistecca“ kleines Argentinisches Rumpsteak ca. 120 Gramm mit Kräuterbutter, serviert mit gemischten Salaten, Cherrytomaten, Oliven, gemischte Kerne, Hausdressing &amp; Brot</i>	<i>23,50 €</i>
<i>„Insalata mediterranea“ Gemischter Salat, Cherrytomaten, warmer Feta Käse im Serrano Mantel gebacken, Croutons, Hausdressing &amp; Brot</i>	<i>19,90 €</i>
<i>( <b>vegan</b> ) Falafel mit Salsa &amp; Salatgarnitur mit Mangodressing</i>	<i>11,90 €</i>
<i>Ein Salat von unserem Buffet</i>	<i>6,90 €</i>

*.... etwas Süßes geht immer*

<i>Gemischtes Eis 3 Kugeln mit oder ohne Sahne</i>	<i>7,00 €</i>
<i>„Coupe Danmark“ Vanilleeis mit Schokosauce &amp; Schlagsahne</i>	<i>8,00 €</i>
<i>„Nußbecher“ Vanille- &amp; Walnußeis, garniert mit Nußstückchen, Mandelsplitter, Caramelsauce &amp; Sahne</i>	<i>8,90 €</i>
<i>„Eis &amp; heiße Himbeeren“ Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne</i>	<i>8,90 €</i>
<i>Pistazien-Parfait im Weckglas mit Sahne, Obst &amp; Saucenspiegel</i>	<i>8,90 €</i>
<i>Schokoküchlein mit Vanilleeis &amp; Sahne</i>	<i>9,50 €</i>
<i>„Affogato“ Espresso mit einer Kugel Vanilleeis</i>	<i>4,90 €</i>
<i>„Baileys-Affogato“ Espresso &amp; Baileys mit einer Kugel Vanilleeis</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Rote Grütze mit Vanilleeis ( vegan )</i>	<i>8,90 €</i>
<i>Eine Kugel Vanilleeis ( vegan )</i>	<i>3,50 €</i>

## *Alle veganen Speisen im Überblick*

<i>( vegan ) Karotten – Ingwer Suppe</i>	<i>6,90 €</i>
<i>( vegan ) 3 Bruschetta vom Ciabatta-Brot mit Tomatenwürfeln, Basilikum, Knoblauch und Olivenöl</i>	<i>8,50 €</i>
<i>( vegan ) Tagliatelle mit Pilzbolognese an pikanter Soße</i>	<i>15,90 €</i>
<i>„Loers Bowl“ ( vegan ) mit buntem Salat, Knusper Quinoa, Rotkohl, Mais, Edamame, Cherrytomaten, Karotten-Streifen, Mango Dressing &amp; Brot</i>	<i>12,90 €</i>
<i>..... zusätzlich mit Champignons ( vegan )</i>	<i>5,00 €</i>
<i>..... zusätzlich mit Falafel ( vegan )</i>	<i>6,00 €</i>
<i>( vegan ) Falafel mit Salsa &amp; Salatgarnitur mit Mangodressing</i>	<i>11,90 €</i>
<i>Rote Grütze mit Vanilleeis ( vegan )</i>	<i>8,90 €</i>
<i>Eine Kugel Vanilleeis ( vegan )</i>	<i>3,50 €</i>

## *Kinderkarte*

<i>Kleines Schnitzel mit Pommes Frites</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Chicken Nuggets mit Pommes Frites</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Portion Pommes Frites ( vegan ) mit Mayo &amp; Ketchup</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Chickenburger mit Pommes Frites</i>	<i>7,90 €</i>
<i>Kindereis, 2 Kugeln nach Wahl mit / ohne Sahne</i>	<i>4,50 €</i>



## Getränke

### Biere

Bitburger Pils	0,3 l	3,40 €
Bitburger Pils	0,5 l	4,90 €
Bolten Alt	0,3 l	3,40 €
Bolten Alt	0,5 l	4,90 €
Bitburger Drive (alkoholfrei)	0,33 l	4,00 €
Franziskaner Hefeweizen oder alkohfrei	0,5 l	4,90 €
Krefelder	0,3 l	3,40 €
Krefelder	0,5 l	4,90 €
Altschuß	0,3 l	3,40 €
Altschuß	0,5 l	4,90 €
Radler	0,3 l	3,40 €
Radler	0,5 l	4,90 €
Pilsschuß	0,3 l	3,40 €
Pilsschuß	0,5 l	4,90 €
Malzbier	0,3 l	3,40 €



Bitte ein Bier



### Erfrischungsgetränke

Gerolsteiner Wasser	0,25 l	3,40 €
Flasche Gerolsteiner	0,75 l	6,50 €
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,3 l	3,40 €
Coca-Cola, zero, light	0,33 l	3,90 €
Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,5 l	4,90 €
Bitter Lemon (chininhaltig)	0,2 l	3,40 €
Orangensaft, Apfelsaft	0,3 l	3,90 €
Maracujasaft, Rhabarbersaft	0,3 l	3,90 €
Saftschorle	0,3 l	3,40 €
Saftschorle	0,5 l	4,90 €

### Aperitif / Seccos

Lillet „Wildberry“	0,2 l	7,50 €
Hugo – Prosecco & Holundersirup	0,2 l	7,00 €
Aperol Spritz	0,2 l	7,50 €
Weinschorle	0,2 l	5,50 €

### Warme Getränke

Tasse Kaffee	2,50 €
Tasse heiße Schokolade mit Sahne	3,50 €
Latte Macchiato	4,50 €
Cappuccino	3,50 €
Espresso	2,50 €
Glas Tee	2,50 €
Grog	5,50 €
Irish Coffee	6,90 €

## *Spirituosen*

<i>Korn</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Eisenbahner</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Bessen Genever</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Zack Zack</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Feigling</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Ouzo</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Malteser-Kreuz Aquavit</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Jubiläums-Aquavit</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Obstler</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Williamsbirne</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Schwarzwälder Kirschwasser</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Himbeergeist</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Baileys Irish Cream</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Underberg</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Kümmerling</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Ramazotti / Averna</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Grappa</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Wodka</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Asbach Uralt</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Cognac Remy Martin</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Whiskey</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Martini bianco</i>	<i>5 cl</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Sherry medium/dry</i>	<i>5 cl</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Campanari - Orange, 4cl Campanari &amp; 16cl Orangensaft</i>		<i>5,50 €</i>
<i>Whiskey – Cola (4cl Whiskey &amp; 16cl Coca Cola)</i>		<i>5,50 €</i>

## ***Auszug Weinkarte***

<b><i>Martin Schongauer</i></b>	0,2 l	6,50 €
<i>Grauer Burgunder</i>	0,75 l	22,90 €
<i>Baden, trocken</i>		
<b><i>De Canal</i></b>	0,2 l	6,00 €
<i>Chardonnay</i>	0,75 l	20,90 €
<i>Italien, trocken</i>		
<b><i>De Canal</i></b>	0,2 l	6,00 €
<i>Pinot Grigio</i>	0,75 l	20,90 €
<i>Italien, trocken</i>		
<b><i>Falkenburg</i></b>	0,2 l	6,00 €
<i>Portugieser Weißherbst</i>	1,00 l	28,90 €
<i>Pfalz, lieblich</i>		
<b><i>Blanchet</i></b>	0,2 l	6,00 €
<i>Rosé</i>	0,75 l	20,90 €
<i>Frankreich, trocken</i>		
<b><i>De Canal</i></b>	0,2 l	6,00 €
<i>Merlot</i>	0,75 l	20,90 €
<i>Italien, trocken</i>		
<b><i>Vier Jahreszeiten</i></b>	0,2 l	6,50 €
<i>Dornfelder</i>	0,75 l	22,90 €
<i>Pfalz, trocken</i>		

## ***Unsere Empfehlung***

***Diese Weine sind nur in begrenzter  
Stückzahl erhältlich***

<b><i>Doppio Passo</i></b>		
<i>Primitivo 2021</i>	0,75 l	27,90 €
<i>Italien, trocken</i>		
<b><i>III Freunde</i></b>		
<i>Grauburgunder</i>	0,75 l	25,90 €
<i>Rheinhessen, trocken</i>		
<b><i>III Freunde</i></b>		
<i>Rosé</i>	0,75 l	25,90 €
<i>Rheinhessen, trocken</i>		

***Für weitere Weine fragen Sie bitte nach unserer Weinkarte***