Herzlich Willkommen

im

GASTHOF Loers by Gutgesell

RESTAURANT | FESTSAAL | BIERGARTEN | CATERING

Speisekarte

Winter 2026/2027

Allergene & Unverträglichkeiten, in Schriftform, erfragen Sie bitte bei unserem Personal.

Vorspeisen

Rinderbrühe *mit Markklößen & Gemüsestreifen*	*7,50 €*
*Brokkoli Cremesuppe **(V+)***	*6,90 €*
Bruschetta *Geröstetes Ciabatta-Brot mit Tomatenwürfeln,* *Basilikum, Knoblauch, Oliven & Parmesan **(V)***	*8,90 €*
Gebackener Fetakäse *mit Paprika; Tomate, Olivenöl, Knoblauch* *und Ciabatta-Brot*	*10,90 €*

Die mit (V) gekennzeichneten Gerichte sind vegetarisch.
Die mit (V+) gekennzeichneten Gerichte sind vegan.

Loers Klassiker

(Inklusive eines Salat vom Buffet)

Original „Düsseldorfer Senfrostbraten“
Argentinisches Rumpsteak (ca. 250 Gramm)
mit Zwiebel-Senf-Kruste gratiniert, mit Perlzwiebel-Jus
dazu Bratkartoffeln — *32,90 €*

gebratenes Zanderfilet
mit Dijon-Senf Sauce & Röstkartoffeln — *25,90 €*

Grillteller Loers
Steaks vom Schwein, Rind & Pute, Bacon,
Kräuterbutter, Pfeffersauce, dazu Pommes Frites — *30,90 €*

Schweinefilet „Bellevue“
mit frischen Champignons in Whisky-Sahnesauce,
Kräuter der Provence, Bohnen mit Speckwürfel,
und Rosmarinkartoffeln — *24,90 €*
(kleine Portion) — ***20,90 €***

Appenzeller Filetspieß
drei Schweinefilets, ummantelt mit Speck, auf einer
Whiskey-Sahnesauce, überbacken mit Appenzeller-Käse
dazu Röstkartoffeln — *26,90 €*
(kleine Portion) — ***22,90 €***

*Die mit **(V)** gekennzeichneten Gerichte sind vegetarisch.*
*Die mit **(V+)** gekennzeichneten Gerichte sind vegan.*

Hauptgerichte

(Inklusive eines Salat vom Buffet)

Argentinisches Rumpsteak			
dazu Pommes Frites	***120 Gr.***	***250 Gr.***	***350 Gr.***
... mit Kräuterbutter	*26,90 €*	*30,90 €*	*35,90 €*
... mit Pfeffersauce	*28,90 €*	*32,90 €*	*37,90 €*
... mit Zwiebeln & Champignons	*28,90 €*	*32,90 €*	*37,90 €*

Knusper-Putenbrustfilet
mit hausgemachter Mango-Chili-Mayonnaise
dazu Wedges *19,90 €*

Schweinefilet „Camembert“
Drei Schweinefilets überbacken mit Camembert
& Preiselbeeren, Perlzwiebel-Jus,
dazu Rosmarinkartoffeln *26,90 €*
(kleine Portion) ***22,90 €***

Gambas (Garnelen in Schale)
in Knoblauch-Chili-Öl gebraten,
dazu hausgemachte Aioli & Ciabatta Brot *26,90 €*

Himmel & Äd
Blutwurst mit Kartoffelpüree, Apfelmus & Röstzwiebeln *17,90 €*

*Die mit **(V)** gekennzeichneten Gerichte sind vegetarisch.*
*Die mit **(V+)** gekennzeichneten Gerichte sind vegan.*

Hauptgerichte

(Inklusive eines Salat vom Buffet)

Schnitzel vom Schweinerücken	
dazu Pommes Frites	
... Wiener Art	
... Zigeuner	
... Pfeffer	
... Sauce Hollandaise & Ananas	
... Jäger	*19,90 €*
(kleine Portion)	***17,90 €***
Wildschweingulasch	
mit Rotkohl und Butterspätzle	*27,90 €*
Schaschlik-Spieß	
Hausgemacht mit Zwiebeln & Paprika	
in rauchiger Sauce, dazu Pommes Frites	*19,90 €*
Loers Cheese-Burger	
Großer Hamburger mit ca. 200 Gramm Rinder Pattie	
Salat, Tomate, Zwiebeln, hausgemachter Burgersauce,	
Käse, Bacon und Pommes Frites	*19,90 €*
… mit Jalapeños	***+2,00 €***
… mit Nachos	***+2,00 €***
Sauerbraten	
vom Rind mit Klößen, Apfel-Rotkohl & gerösteten Mandeln	*29,90 €*

*Die mit **(V)** gekennzeichneten Gerichte sind vegetarisch.*
*Die mit **(V+)** gekennzeichneten Gerichte sind vegan.*

Hauptgerichte

Berliner Leber *(Inklusive eines Salat vom Buffet)*	
mit Kartoffelpüree, Schmorzwiebeln & Apfelringe	*19,90 €*
Linguine *(Inklusive eines Salat vom Buffet)*	
in Trüffelrahmsauce ***(V)***	*15,90 €*
... mit tranchiertem Putensteak	*24,90 €*
... mit Garnelen	*25,90 €*
... mit tranchiertem Rumpsteak (200 Gramm)	*29,90 €*
Winter Bowl	
mit buntem Salat, Quinoa, Rote Bete, Mais,	
Wurzelgemüse, Cherry-Tomaten, Karotten-Streifen	
& Walnuss-Dressing ***(V+)***	*14,90 €*
... mit Champignons ***(V+)***	*17,90 €*
... mit tranchiertem Rumpsteak (200 Gramm)	*28,90 €*
... mit tranchiertem Putensteak	*23,90 €*
... mit Garnelen	*24,90 €*
Flammkuchen	
... Elsässer Art (Speck & Zwiebeln)	*15,90 €*
... mit geräuchertem Lachs & Chery-Tomaten	*18,90 €*
... mit Ziegenkäse, Birne und Walnüssen ***(V)***	*19,90 €*

Die mit ***(V)*** *gekennzeichneten Gerichte sind vegetarisch.*
Die mit ***(V+)*** *gekennzeichneten Gerichte sind vegan.*

Kleinigkeit

Mildgeräucherter Lachs an Kartoffelrösti *kleine Salatgarnitur & Honig-Senf-Sauce*	*17,90 €*

Kinderkarte

„Ich weiß nicht“ *Kleines Schnitzel mit Pommes Frites*	*7,90 €*
„Ich will nix“ *Chicken Nuggets mit Pommes Frites*	*7,90 €*
„Irgendwas“ *Portion Pommes Frites mit Mayo & Ketchup*	*4,90 €*
„Ist mir Egal“ *Nudeln mit Tomatensauce*	*6,90 €*
„Ich will das nicht“ *Portion Wedges mit Zaziki*	*4,90 €*
„Ich habe keinen Hunger“ *Leerer Teller für die kleinen Räuber am Tisch*	*0,00 €*

*Die mit **(V)** gekennzeichneten Gerichte sind vegetarisch.*
*Die mit **(V+)** gekennzeichneten Gerichte sind vegan.*

… etwas Süßes geht immer

Gemischtes Eis *3 Kugeln, mit oder ohne Sahne* *(Erdbeere, Vanille, Schoko, Nuss)*	*5,40 €*
„Lotus Becher“ *Vanilleeis mit Lotuskeksen & Biscoffsauce*	*8,50 €*
„Nussbecher“ *Vanille- & Nusseis, garniert mit gemischten Nüssen* *Haselnusskrokant, hausgemachter Caramel-Sauce & Sahne*	*9,50 €*
„Eis & heiße Kirschen“ *Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne*	*8,90 €*
Schoko Brownie *mit Vanilleeis & Fruchtsauce*	*9,90 €*
„Affogato“ Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	*4,90 €*
… mit Baileys	*6,90 €*