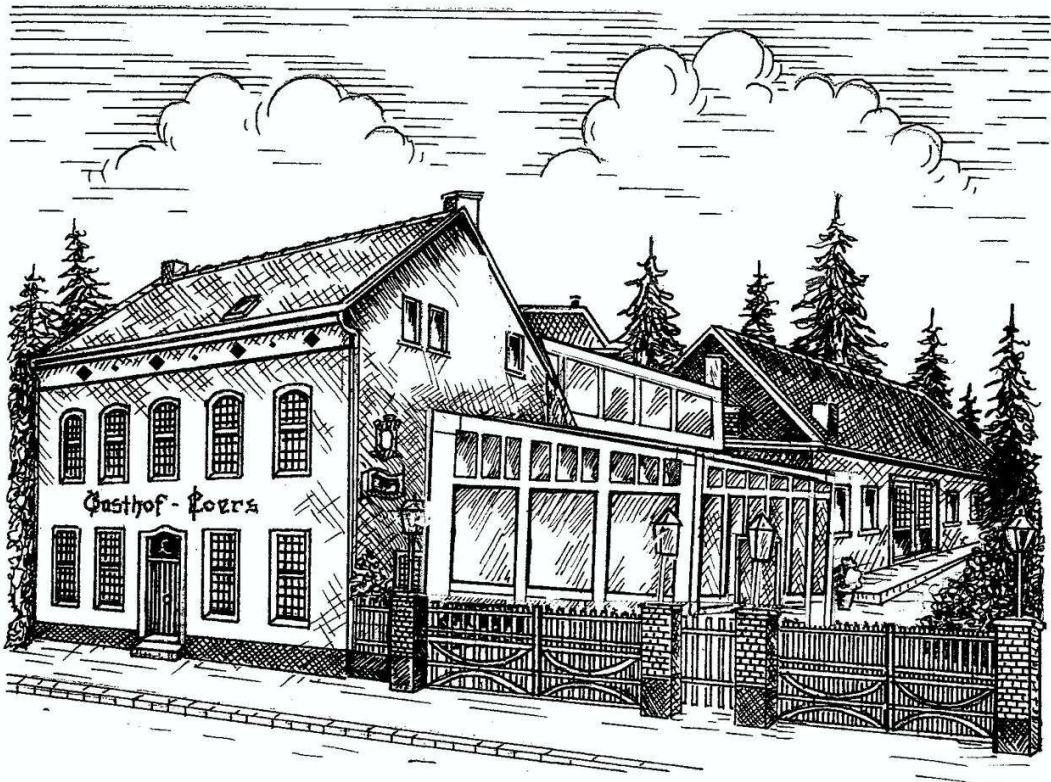


# GASTHOF *Loers* by Gutgesell

## *Unsere Menü-Vorschläge für Feierlichkeiten*

*Gestalten Sie ihr Fest, wir kümmern uns darum,  
dass es einzigartig und besonders wird*



*Gasthof Loers  
Mürriegerstraße 17  
41068 Mönchengladbach  
Tel.: 02161 95 39 20  
info@gasthofloers.de*

## Vorspeisen

*Mild geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich & Honig-Senf Sauce  
an Kartoffelrösti und Salatgarnitur*

17,90 €

ℒ

*kleine gemischte „Vorspeisen-Platte“ (\*)*

*mit Lachs, Melone mit Parmaschinken, Forellenfilets, Antipasti,  
Mini-Wrap mit Rucola-Schinken Füllung, Tomate-Mozzarella,  
dazu Brot, Butter & hausgemachte Dips*

18,90 €

ℒ

*Tomaten-Mozzarella auf Rucola-Bett*

*mit Crema di Balsamico*

8,90 €

ℒ

*Honigmelonenschiffchen mit Parmaschinken (\*)*

*& Salatbouquet*

12,90 €

ℒ

*Bruschetta*

*geröstetes Ciabatta-Brot, belegt mit Tomatenwürfel, Knoblauch,  
Kräutern & frischem Parmesankäse*

8,90 €

ℒ

*Rindercarpaccio (\*)*

*mit Crema di Balsamico, Oliven, getrocknete Tomaten,*

*Rucola & frischem Parmesankäse*

18,90 €

ℒ

## Suppen

*Rinderkraftbrühe (\*)*

*mit Markklößchen, Rindfleisch  
und Gemüse*

*6,90 €*

*ℒ*

*Kartoffelcremesuppe (\*)*

*mit Speckwürfeln & Croutons*

*8,90 €*

*ℒ*

*Consommé (\*)*

*mit Pfannkuchen Streifen & Sherry*

*8,90 €*

*ℒ*

*Broccoli Cremesuppe (\*)*

*mit gerösteten Mandeln und Fetakäse*

*8,90 €*

*ℒ*

*Tomatencremesuppe (\*)*

*6,90 €*

*ℒ*

*Curry-Ingwer Suppe (\*)*

*8,90 €*

*ℒ*

*Suppe der Saison (\*)*

*(Preis auf Anfrage)*

*ℒ*

## Hauptgänge

*Schweinefilet „Nürnberg“*

*Schweine-Medaillons auf Pfeffersauce  
mit Speckstreifen*

*24,90 €*

*ℒ*

*Schweinefilet „Bellevue“*

*mit frischen Champignons in einer  
Whiskey-Sahnesauce, verfeinert mit  
Kräutern der Provence*

*24,90 €*

*ℒ*

*Sauerbraten „Rheinische Art“ (\*)*

*mit Kartoffelklößen & Rotkohl*

*30,90 €*

*ℒ*

*Rumpsteak „Argentinisch“*

*mit Tomaten, Speck, Zwiebeln, Paprika, Peperoni  
und Schinkenstreifen auf einer  
hellen Pfefferrahmsauce*

*31,90 €*

*ℒ*

*Steakteller „Loers“*

*je ein kleines Schweinefilet, ein Rumpsteak  
und ein Putenbrustfilet mit gefülltem Zucchini Schiffchen  
an Rahmsauce, dazu Pfeffersauce und Kräuterbutter*

*30,90 €*

*ℒ*

*Putenbruströllchen*

*gefüllt mit Blattspinat, auf Frischkäse-Chardonnay-Sauce*

*24,90 €*

*ℒ*

*Putenbrustfilet „Hawaii“  
mit Ananas und Käse überbacken, auf Sauce Hollandaise*  
19,90 €

*ℒ*

*Zanderfilet  
gebraten in Zitronenbutter auf Rahmspinat*  
26,90 €

*ℒ*

*Schweinefilet „Provincial“  
mit Kräuterkruste, auf Thymian-Sauce*  
24,90 €

*ℒ*

*Saltimbocca von der Putenbrust  
gefüllt mit Schinken und Salbei auf Rosmarinsauce*  
24,90 €

*ℒ*

*Zanderfilet „Dijon“  
in Zitronenbutter gebraten,  
auf Senfrahmsauce*  
26,90 €

*ℒ*

*Gegrillter Lachs  
auf Rahmlauch*  
27,90 €

*ℒ*

***Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen  
einen Salat vom Buffet und Gemüseplatten***

***sowie  
wahlweise 3 Beilagen***

*Kartoffelgratin, Schupfnudeln, Kartoffelpüree, Kartoffelkroketten,  
Pommes Frites, Rosmarinkartoffeln, Reis, Spätzle, Wedges*

***Gerne servieren wir Ihnen alternativ zum Tellergericht  
auch folgende Speisen auf Platten, welche auf dem Tisch  
eingedeckt werden. Die Gäste können sich dann nach Belieben bedienen.***

*Fleischplatte*

*Schweinefilet, Rumpsteak & Putensteak  
garniert mit frischen Champignons, dazu  
verschiedene Saucen & Kräuterbutter*

*34,90 €*

*ℒ*

*Fischplatte*

*Auswahl an verschiedenen frisch zubereiteten Fischfilets,  
garniert mit Crevetten  
dazu verschiedene Saucen & zerlassene Butter*

*34,90 €*

*ℒ*

*Gerne auch nach Wunsch eine Kombination aus beiden Platten.*

***Zu allen Platten servieren wir Ihnen  
einen Salat vom Buffet und Gemüseplatten***

***sowie  
wahlweise 3 Beilagen***

*Kartoffelgratin, Schupfnudeln, Kartoffelpüree, Kartoffelkroketten,  
Pommes Frites, Rosmarinkartoffeln, Reis, Spätzle, Wedges*

## Dessert

*Mousse au Chocolat  
im Glas serviert*

8,90 €

*ℒ*

*Mascarpone-Creme  
überzogen mit Erdbeerpüree  
garniert mit Amarettini*

8,90 €

*ℒ*

*Dessertvariation*

*Mousse au Chocolat, Mascarpone-Creme,  
Krokant Eis & Obstsalat auf Beerenspiegel*

15,90 €

*ℒ*

*Vanilleeis mit heißen Kirschen & Sahne*

8,90 €

*ℒ*

*Giotto-Creme*

*im Glas serviert*

7,90 €

*ℒ*

*Obstsalat mit  
Vanilleeis und Sahne*

10,90

*ℒ*

*Apfelstrudel*

*mit Vanilleeis & Sahne*

9,90 €

*ℒ*

*Schokosoufflé*

*mit Fruchtsauce & Obst*

9,90 €

*ℒ*

***Sie können auch aus unserer aktuellen Dessertkarte wählen.***

Die Desserts sind immer nur einheitlich für die ganze Gesellschaft verfügbar.

## **Kaffee & Kuchen**

- 9,90 € Kaffeegedeck bei selbst mitgebrachtem Kuchen p.P.  
 13,90 € Kaffeegedeck und 1 Stück Kuchen p.P.  
 15,90 € Kaffeegedeck und 1,5 Stücke Kuchen p.P.  
 18,90 € Kaffeegedeck und 2 Stücke Kuchen p.P.

Wir bieten Ihnen gemischte Kuchenplatten (Obst & Sahne)  
 dazu Kaffee, Tee oder heiÙe Schokolade, soviel Sie vertragen.

## **kleiner Auszug aus unserer Getränkekarte**

### **Biere**

Bitburger Pils 0,3l	3,70 €
Bolten Alt 0,3l	3,70 €
Franziskaner Hefeweizen 0,5l	5,10 €
Bitburger Drive 0,33l	4,20 €
Radler 0,3l	3,70 €
Malzbier 0,3l	3,70 €

### **Alkoholfreie Getränke**

Coca-Cola, Fanta, Sprite 0,3l	3,70 €
Fl. Gerolsteiner Wasser 0,75l	7,20 €
Verschiedene Säfte 0,3l	4,10 €
Saftschorlen 0,3l	3,70 €
Wasser 0,25l	3,70 €

### **Aperitif / Seccos**

Lillet „Russian Wildberry“ 0,2l	7,60 €
Aperol Spritz 0,2l	7,60 €
Campari Orange 0,2l	7,60 €
Weinschorle 0,2l	6,60 €

### **Warme Getränke**

Tasse Kaffee	2,90 €
Latte Macchiato	4,90 €
Espresso	2,90 €
Cappuccino	3,90 €

**Fragen Sie auch gerne nach der aktuellen Weinkarte.**

