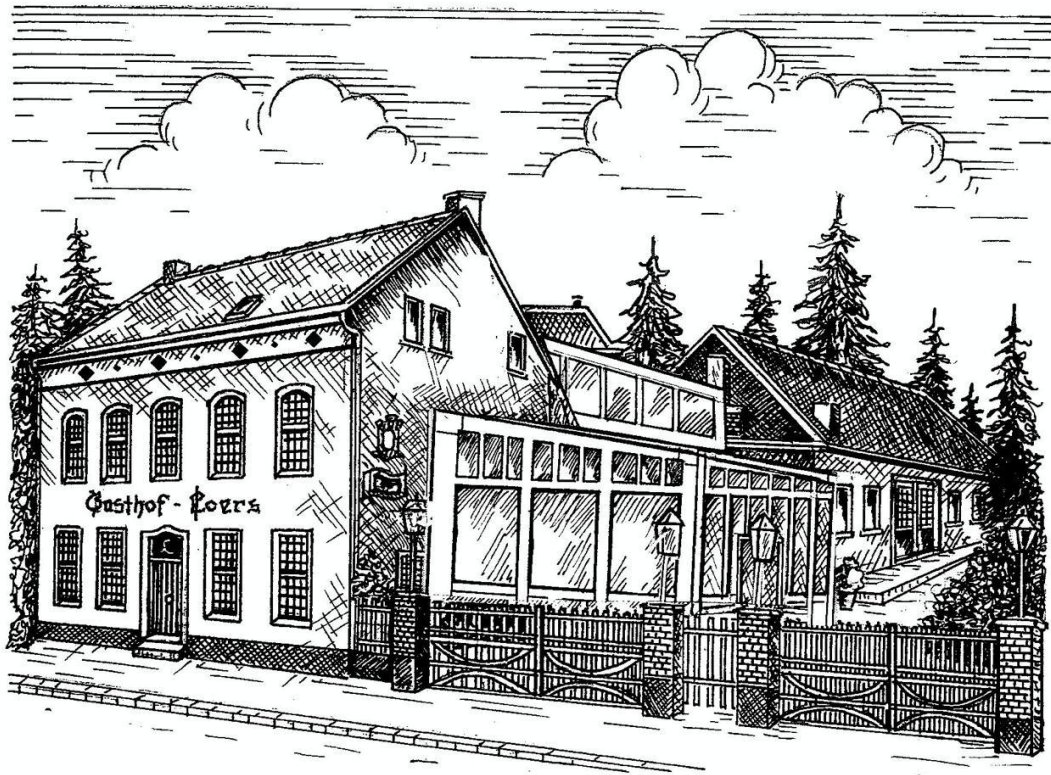




*Unsere Menü-Vorschläge  
für Feierlichkeiten*

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



*Gasthof Loers  
Mürrigerstraße 17  
41068 Mönchengladbach  
Tel.: 02161 95 39 20  
[info@gasthofloers.de](mailto:info@gasthofloers.de)*

## Vorspeisen

*Kartoffelschiffchen*

*mit Parmesan gratiniert*

*dazu marinierte Champignons & Salatgarnitur*

9,90 €

*ℒ*

*Mild geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich & Honig-Senf Sauce*

*an Kartoffelrösti und Salatgarnitur*

17,50 €

*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*

16,90 €

*ℒ*

*Tomaten-Mozzarella auf Rucola-Bett*

*mit Crema di Balsamico*

8,90 €

*ℒ*

*Gebeizter Lachs mit Lauchsalat (\*)*

*Auf Pumpernickel, dazu Honig-Senf Sauce*

15,90 €

*ℒ*

*Crêpes-Röllchen mit Räucherlachs (\*)*

*dazu Dillschaum auf Lauch-Zitronengras-Salat*

14,90 €

*ℒ*

*Honigmelonenschiffchen mit Parmaschinken (\*)*

*& Salatbouquet*

11,50 €

*ℒ*

*Bruschetta*

*geröstetes Ciabatta-Brot, belegt mit Tomatenwürfel, Knoblauch,*

*Kräutern & frischem Parmesankäse*

8,50 €

*ℒ*

*Rindercarpaccio (\*)*

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

*Rucola & frischem Parmesankäse*

17,50 €

*ℒ*

## **Suppen**

*Rinderkraftbrühe  
mit Markklößchen, Rindfleisch  
und Gemüse*

6,90 €

*ℒ*

*Kartoffelcremesuppe (\*)  
Mit Speckwürfeln & Croutons*

8,50 €

*ℒ*

*Consommé (\*)  
mit Pfannkuchen Streifen & Sherry*

7,90 €

*ℒ*

*Broccoli Cremesuppe (\*)  
Mit gerösteten Mandeln und Fetakäse*

8,50 €

*ℒ*

*Tomatencremesuppe*

6,90 €

*ℒ*

*Karotten-Ingwer Suppe*

7,50 €

*ℒ*

*Suppe der Saison  
(Preis auf Anfrage)*

*ℒ*

## **Zwischengang**

*„Hugo-Sorbet“ (\*)  
aufgefüllt mit Sekt*

8,90 €

*ℒ*

*Waldbeersorbet (\*)  
aufgefüllt mit Sekt*

8,90 €

*ℒ*

*Zitronensorbet (\*)  
Aufgefüllt mit Sekt*

8,90 €

*ℒ*

## Hauptgänge

*Schweinefilet „Nürnberg“  
Schweine-Medaillons auf Pfeffersauce  
mit Speckstreifen  
22,90 €*

*ℒ*

*Schweinefilet „Bellevue“  
Mit frischen Champignons in einer  
Whiskey-Sahnesauce, verfeinert mit  
Kräutern der Provence  
23,90 €*

*ℒ*

*Sauerbraten „Rheinische Art“ (\*)  
Mit Kartoffelklößen & Rotkohl  
26,90 €*

*ℒ*

*Schweinebraten (\*)  
auf einer Champignon-Specksauce  
22,90 €*

*ℒ*

*Rumpsteak „Argentinisch“  
Mit Tomaten, Speck, Zwiebeln, Paprika, Peperoni  
und Schinkenstreifen auf einer  
hellen Pfefferrahmsauce  
30,50 €*

*ℒ*

*„Pfeffer-Rumpsteak“  
Rumpsteak auf einer Pfefferrahmsauce,  
dazu eine Grilltomate  
30,50 €*

*ℒ*

*Steakteller „Loers“  
je ein kleines Schweinefilet, ein Rumpsteak  
und ein Putenbrustfilet mit gefülltem Zucchini Schiffchen  
an Rahmsauce, dazu Pfeffersauce und Kräuterbutter  
28,90 €*

*ℒ*

*Putenbruströllchen  
gefüllt mit Blattspinat, auf Frischkäse-Chardonnay-Sauce  
20,90 €*

*ℒ*

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

*ℒ*

*Zanderfilet  
gebraten in Zitronenbutter auf Rahmspinat*  
25,90 €

*ℒ*

*Schweinefilet „Provincial“  
mit Kräuterkruste, auf Tymiansauce*  
22,90 €

*ℒ*

*Salimbocca von der Putenbrust  
gefüllt mit Schinken und Salbei auf Rosmarinsauce*  
22,90 €

*ℒ*

*Gedünstetes Fisch-Involtini  
aus Zander und Räucherlachs  
auf einer Riesling-Sauce*

26,90 €

*ℒ*

*Zanderfilet „Dijon“  
In Zitronenbutter gebraten,  
auf Senfrahmsauce*

25,90 €

*ℒ*

*Gegrillter Lachs  
auf Rahmlauch*

76,90 €

*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*

*30,50 €*

*ℒ*

*Fischplatte*

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

*30,50 €*

*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*

7,90 €

*ℒ*

*Mascarpone-Creme*

*überzogen mit Erdbeerpüree*

*garniert mit Amarettini*

8,90 €

*ℒ*

*Dessertvariation*

*Mousse au Chocolat, Mascarpone-Creme,*

*Krokant Eis & Obstsalat auf Beerenspiegel*

13,90 €

*ℒ*

*Vanilleeis mit heißen Kirschen & Sahne*

8,90 €

*ℒ*

*Giotto-Creme*

*im Glas serviert*

6,90 €

*ℒ*

*Obstsalat mit Maraschino*

*Vanilleeis und Sahne*

8,90 €

*ℒ*

*Apfelstrudel*

*mit Vanilleeis & Sahne*

8,90 €

*ℒ*

*Schokosoufflé*

*mit Fruchtsauce & Obst*

8,90 €

*ℒ*

*Eisbiscuitschnitte*

*mit warmen Kirschen*

9,90 €

*ℒ*

*Gouda-Käsewürfel-Platte für 4 Personen*

*mit Oliven, Trauben & Brot*

19,90€

*ℒ*

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

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

## ***Kaffee & Kuchen***

*9,50 € Kaffeegedeck bei selbst mitgebrachtem Kuchen p.P.*

*13,50 € Kaffeegedeck und 1 Stück Kuchen p.P.*

*15,50 € Kaffeegedeck und 1,5 Stücke Kuchen p.P.*

*18,50 € Kaffeegedeck und 2 Stücke Kuchen p.P.*

*Wir bieten Ihnen gemischte Kuchenplatten (Obst & Sahne)  
dazu Kaffee, Tee oder heiße Schokolade*

## ***kleiner Auszug aus unserer Getränkekarte***

### ***Biere***

|                                     |               |
|-------------------------------------|---------------|
| <i>Bitburger Pils 0,3l</i>          | <i>3,60 €</i> |
| <i>Bolten Alt 0,3l</i>              | <i>3,60 €</i> |
| <i>Franziskaner Hefeweizen 0,5l</i> | <i>5,00 €</i> |
| <i>Bitburger Drive 0,33l</i>        | <i>4,10 €</i> |
| <i>Radler 0,3l</i>                  | <i>3,60 €</i> |
| <i>Malzbier 0,3l</i>                | <i>3,60 €</i> |

### ***Alkoholfreie Getränke***

|                                      |               |
|--------------------------------------|---------------|
| <i>Coca-Cola, Fanta, Sprite 0,3l</i> | <i>3,60 €</i> |
| <i>Fl. Gerolsteiner Wasser 0,75l</i> | <i>6,90 €</i> |
| <i>Verschiedene Säfte 0,3l</i>       | <i>4,00 €</i> |
| <i>Saftschorlen 0,3l</i>             | <i>3,60 €</i> |
| <i>Wasser 0,25l</i>                  | <i>3,60 €</i> |

### ***Aperitif / Seccos***

|                                                 |               |
|-------------------------------------------------|---------------|
| <i>Lillet „Russian Wildberry“ 0,2l</i>          | <i>7,60 €</i> |
| <i>Aperol Spritz 0,2l</i>                       | <i>7,60 €</i> |
| <i>Hugo (Prosecco &amp; Holundersirup) 0,2l</i> | <i>7,60 €</i> |
| <i>Weinschorle 0,2l</i>                         | <i>5,60 €</i> |

### ***Warme Getränke***

|                        |               |
|------------------------|---------------|
| <i>Tasse Kaffee</i>    | <i>2,60 €</i> |
| <i>Latte Macchiato</i> | <i>4,60 €</i> |
| <i>Espresso</i>        | <i>2,60 €</i> |
| <i>Cappuccino</i>      | <i>3,60 €</i> |

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



[illegible]