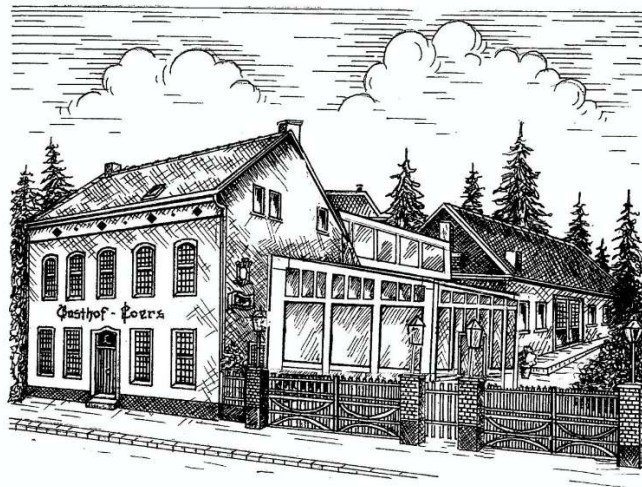




Unsere Menü-Vorschläge für Feierlichkeiten

Ihr Anlass. Unsere Leidenschaft. Ihr unvergessliches Fest.



*Gasthof Loers
Mürrigerstraße 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*

7,50 €

ℒ

Kartoffelcremesuppe ()
mit Speckwürfeln & Croutons*

8,90 €

ℒ

Consommé ()
mit Pfannkuchen Streifen & Sherry*

8,90 €

ℒ

Broccoli Cremesuppe ()
mit gerösteten Mandeln und Fetakäse*

6,90 €

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

29,90 €

ℒ

Rumpsteak „Argentinisch“

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

32,90 €

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

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 Thymian-Sauce

24,90 €

ℒ

Salimbocca von der Putenbrust

gefüllt mit Schinken und Salbei auf Rosmarinsauce

24,90 €

ℒ

Zanderfilet „Dijon“

*in Zitronenbutter gebraten,
auf Senfrahmsauce*

25,90 €

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*

32,90 €

ℒ

Fischplatte

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

32,90 €

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

Schoko Brownie

mit Fruchtsauce & Vanilleeis

9,90 €

ℒ

Sie können auch aus unserer aktuellen Dessertkarte wählen.

Nicht das Passende gefunden?

Gerne stellen wir Ihnen auch Ihr ganz persönliches Wunschmenü zusammen.

Teilen Sie uns Ihre Vorstellung mit – gemeinsam kreieren wir ein Menü, das perfekt zu

Ihrem Anlass und Ihren Gästen passt.

Sprechen Sie uns gerne an!

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 heiße 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.

[illegible]