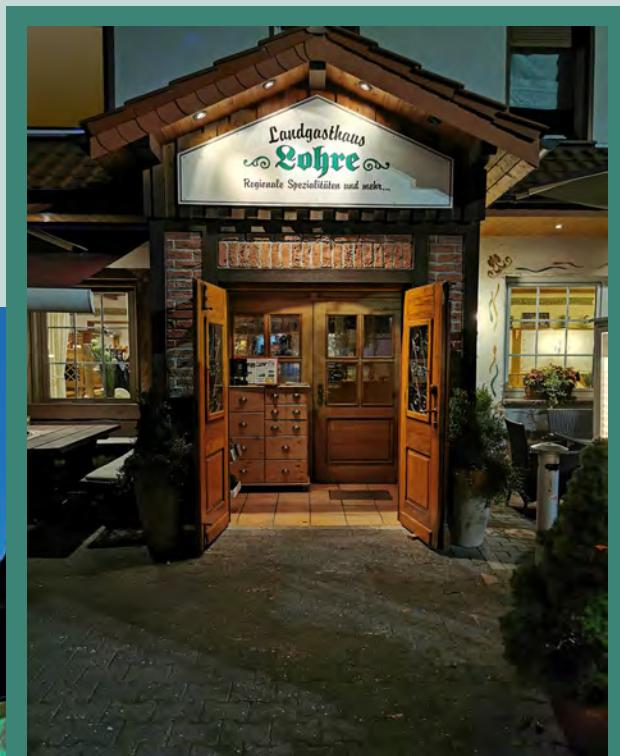


Landgasthaus Lohre

Regionale Spezialitäten und mehr...



Zur Einstimmung ein Aperitiv

- | | |
|------------------------------------|--------|
| 337. Aperol-Sprizz | € 6.50 |
| 338. Prosecco | € 6.50 |
| 339. Lillet mit Wild-Berry | € 6.50 |
| 340. Hugo | € 6.50 |
| 341. Lemoncello-Mango-Spritz | € 6.50 |

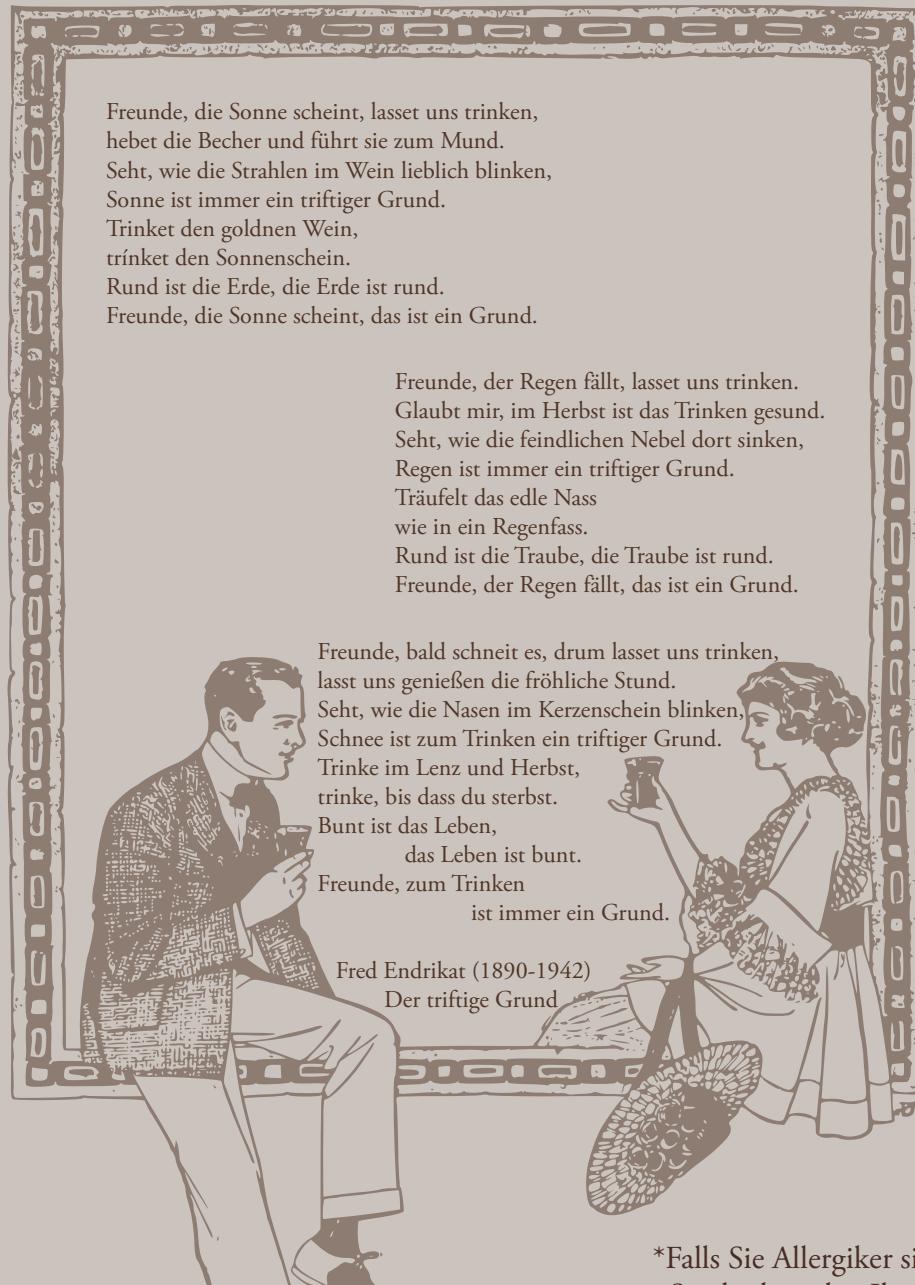
Hauseigener Mango-Zitronengras-Sirup, Limoncello, Zitronen, Sekt und Soda

Freunde, die Sonne scheint, lasset uns trinken,
hebet die Becher und führt sie zum Mund.
Seht, wie die Strahlen im Wein lieblich blinken,
Sonne ist immer ein triftiger Grund.
Trinket den goldenen Wein,
trinket den Sonnenschein.
Rund ist die Erde, die Erde ist rund.
Freunde, die Sonne scheint, das ist ein Grund.

Freunde, der Regen fällt, lasset uns trinken.
Glaubt mir, im Herbst ist das Trinken gesund.
Seht, wie die feindlichen Nebel dort sinken,
Regen ist immer ein triftiger Grund.
Träufelt das edle Nass
wie in ein Regenfass.
Rund ist die Traube, die Traube ist rund.
Freunde, der Regen fällt, das ist ein Grund.

Freunde, bald schneit es, drum lasset uns trinken,
lasst uns genießen die fröhliche Stund.
Seht, wie die Nasen im Kerzenschein blinken,
Schnee ist zum Trinken ein triftiger Grund.
Trinke im Lenz und Herbst,
trinke, bis dass du sterbst.
Bunt ist das Leben,
das Leben ist bunt.
Freunde, zum Trinken
ist immer ein Grund.

Fred Endrikat (1890-1942)
Der triftige Grund



*Falls Sie Allergiker sind, so erwähnen
Sie das bitte bei Ihrer Bestellung!

Reibekuchen zum Sattessen

*Jeden Mittwoch und Donnerstag außer an Feiertagen

- 307. dazu geräucherten Lachs mit Meerrettich-Sahne € 16.90
- 308. dazu frische Champignons in Rahmsoße € 10.80
- 309. dazu Apfelmus mit Preiselbeeren € 10.80

Zu allen Reibekuchengerichten,
wie bei Mutter,
servieren wir Graubrot und Butter

- 312. ab vier Personen - Reibekuchen-Variationen
mit verschiedenen Beilagen (pro Person) € 16.90



... aus dem Suppentopf

04. Frische Tomatensuppe  € 6.40
mit Basilikum verfeinert
05. Rinderkraftbrühe "Royal" € 6.90
mit Eierstich und Markklößchen
06. Westfälische Kartoffelsuppe € 6.40
mit Scheiben vom Mettendchen

* zu unseren Suppen reichen wir ofenfrisches Baguette

Vorspeisen und Kleinigkeiten

15. Gebackene Kartoffelschiffchen  € 10.90
dazu drei Dips und kleiner gemischter Salat
17. Gebackener Camembert  € 9.90
mit Preiselbeeren, Baguette und Butter
18. Drei gebrillierte Garnelen € 9.90
in Knoblauch-Chiliöl mit geröstetem Baguette - jede weitere Garnele 2,50 €
19. Bruchetta  € 8.90
darauf Tomatenwürfel, rote Zwiebeln, Knoblauch, marinierte Rucola, Parmesan

Flammkuchen

55. Der Klassiker € 11.90
Kräutercreme, Speckwürfel und frische Zwiebeln
56. Der Mediterrane  € 12.80
mit Tomate Mozzarella dazu Basilikumpesto und Oliven
57. Der Pikante € 16.90
mit geräuchertem Lachs dazu Lauchzwiebeln und Meerrettich

Frische Blattsalate Gurken, Tomaten, Möhrenstreifen, Paprika mit ...

20. ... gebratenem Lachsfilet (160g) € 19.90
mit Senf-Honig-Dip
22. ... gebratenem Hähnchenbrustfilet € 16.90
dazu hausgemachte Knoblauch-Cremé und frische Champignons
23. ... gebratenen Garnelen € 16.90
dazu hausgemachte Knoblauch-Cremé

* zu allen Salaten reichen wir unser Haus-Dressing, Joghurt-Dressing
oder ein dunkles Balsamico-Dressing und ofenfrisches Baguette



Bowls

...frisch, knackig, lecker & gesund

Basmatireis, Frühlingslauch, Feta, Rotkohl, Avocado, Röstzwiebeln,
Blattsalate, Spitzkohl, Karotten, Erdnüsse, Edamame

Wahlweise mit:

86. Falafel  € 14.90
87. Hähnchenbrustfilet, gekochtes Ei € 16.90
88. Lachsfilet € 19.90
89. Garnelen € 19.90
90. Roastbeef € 19.90

Steaks

- 47. Rumpsteak mit Champignons und Zwiebeln € 22.90
- 48. Rumpsteak mit Pfeffersoße € 22.50
- 49. Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter € 22.50

... Auswahl an Beilagen zum Steak:

- 251. Rösti € 2.80
- 252. Krokettens € 2.80
- 253. Bratkartoffeln € 3.00
- 254. Pommes Frites € 2.80
- 256. Landkartoffeln € 3.00
- 257. Süßkartoffel Pommes € 3.40
- 258. Gemüse € 3.90
- 259. Speckbohnen € 3.90
- 260. Spinat € 3.90
- 261. Salat € 3.90
- 262. Frische Champignons € 3.90
- 263. Garnele Stück € 2.50



Sie mögen es ein wenig feuriger?

Fragen Sie nach unseren **Scharfmachern!**

(Chili-Flocken, Sambal Oelek,
Chilisauce und Drachenzorn)



Fisch

10. Lachsfilet Rösti € 19.90
Frisch gebratenes Lachsfilet (160 gr.) an Kräuter-Limonenbutter mit hausgemachten Rösti und Salatgarnitur
12. Matjes - Heringsfilet € 14.50
mit Joghurt-Apfel-Dill-Gurkensoße dazu Bratkartoffeln

Pasta

26. Pasta mit Garnelen € 17.90
in Knoblauchöl gebratene Garnelen dazu Zucchinistreifen, Tomatenwürfeln, und Frühlingslauch
27. Pasta mit frischen Champignons und Hähnchenbrustfilet € 17.90
mit Streifen vom Hähnchenbrustfilet, frischen Champignons, getrocknete Tomaten, frische Zuckerschoten und Kräutersoße
28. Pasta  € 14.90
mit geschmortem Zucchini, Cocktailltomaten, Knoblauch, Rucula und Parmesan



Lohre's handgemachte Burger

51. Lohre's Classic-Burger € 15.90
mit Rindfleischpatty, geschmorten Zwiebeln, Bacon, Käse,
Kartoffelcreme-Dip und Süßkartoffel-Pommes
52. Chicken-Burger € 15.90
Hähnchenbrustfilet, fruchtige Cocktailsauce, marinierte Tomatenwürfel mit Zwiebeln,
Parmesan, Kartoffelcreme-Dip und Süßkartoffel-Pommes
53. Mediterraner Burger  € 15.90
Veganer Patty, vegan geschmortes mediterranes Gemüse,
Kartoffelcreme-Dip und Süßkartoffel-Pommes
54. BBQ-Burger € 16.90
Rindfleischpatty, Bacon, marinerter Kohl, BBQ-Sauce, geschmortete Zwiebeln,
beidseitig gebratenes Spiegelei, Kartoffelcreme-Dip und Süßkartoffel-Pommes



Gutes aus der Landgasthausküche

30. Hähnchenbrustfilet € 16.90
mit Tomate Mozzarella überbacken dazu Krokettens und Salatgarnitur
31. Hähnchenbrustfilet € 16.90
mit frischen Champignons und Zwiebeln dazu Kräuterdip,
Herzoginkartoffeln Salatgarnitur
32. Hähnchenbrustfilet € 16.90
mit Himbeer-Hollandaise, gebackenen Früchten und Krokettens
36. Omas hausgemachte Rinderroulade € 19.90
mit Gemüse der Saison und Bratkartoffeln
37. Medaillons vom Schweinefilet im Speckwickel € 21.90
mit Sc. Hollandaise und Prinzessbohnen im Speckwickel dazu würzige Landkartoffeln
38. Thüler Krüstchen € 19.90
Schnitzel mit geschmorten Champignons, zwei Spiegeleiern und Bratkartoffeln
39. Zart geschmortes Ochsenbäckchen € 19.90
in Portweinjus dazu Gemüse der Saison und herzhaftes Bratkartoffeln
40. Schnitzel mit gebratenen Champignonköpfen € 19.90
und Sc. Hollandaise dazu Krokettens und Salatgarnitur
42. Balkanschnitzel € 16.90
dazu Pommes Frites
43. Schnitzel nach Art der Jäger € 16.90
dazu Pommes Frites
44. Grillteller nach Art des Hauses € 22.50
drei verschiedene Fleischsorten gegrillt dazu Pfannengemüse,
Kräuterbutter und Bratkartoffeln
50. Schlemmerpfanne Golddorf € 21.90
Filet vom Jungschwein dazu Rahmchampignons, Bratkartoffeln und gemischter Salat

Dessert, Kaffee & Co

62. Gebackene Apfelringe € 6.90
mit Vanilleeis und Sahne
63. Lohres Dessertvariation € 7.90
dunkle Mousse au Chocolat mit Schokosplittern, weiße Mohnmousse mit
Waldfruchtsoße, kleine Creme Brûlée mit Früchten garniert
64. Orangen Creme Brûlée € 6.50
verfeinert mit Cointreau serviert mit Früchten der Saison
65. Lustiger Lutz € 5.90
drei Kugeln gemischtes Eis mit Sahne
191. Tasse Kaffee € 2.60
192. Pott Kaffee € 3.80
193. Milch Kaffee € 2.80
194. Tasse Espresso € 3.10
195. Espresso Macchiato € 3.80
196. Latte Macchiato € 3.80
197. Latte Macchiato Flavour € 4.00
198. Tasse Cappuccino € 3.20
199. Glas Tee € 2.60
201. Tasse Kakao mit Sahne € 3.00
205. Kännchen Kaffee € 4.80

Alkoholfreie Getränke

168.	Coca Cola Zero	0,3 l	€ 3.20
169.	Mezzo Mix	0,3 l	€ 3.20
170.	Coca Cola Light	0,3 l	€ 3.20
174.	Mineralwasser	0,25 l	€ 2.80
175.	Stilles Wasser	0,25 l	€ 2.80
176.	Coca Cola	0,3 l	€ 3.20
177.	Fanta	0,3 l	€ 3.20
179.	Sprite	0,3 l	€ 3.20
180.	Apfelsaft	0,3 l	€ 3.40
182.	Orangensaft	0,3 l	€ 3.40
184.	Kirschsaft	0,3 l	€ 3.40
186.	Bananensaft	0,3 l	€ 3.40
188.	Kirsch - Banane	0,3 l	€ 3.40
190.	Apfelschorle	0,3 l	€ 3.40
330.	Rhabarberschorle Vio	0,3 l	€ 3.40
379.	Apfelschorle	0,75 l	€ 7.40
380.	Mineralwaser	0,75 l	€ 7.20

345. Lohre's Hausgemachte Limonade - Maracuja € 4.80
 Limette, Zitronenmelisse, Rohrzucker, Maracuja, Kirschsaft und Soda

346. Lohre's Hausgemachte Limonade - Peach € 4.80
 Pfirsichtsaft, Holunderblütensirup, Soda, Brombeeren und
 koreanische Minze

347. Lohre's Hausgemachte Limonade - Cranberry € 4.80
 Cranberry-Soda, Rohrzucker, frisch gepresste Limette und Minze

Die Empfehlung des Hauses:

Lohre's Hausgemachte Limonade
 in den frischen Varianten
 Maracuja, Peach & Cranberry



Spirituosen

114.	Wacholder	€ 1.60	136.	Eierlikör	€ 2.20
115.	Weizenkorn	€ 1.60	137.	Bailey Irish Creme	€ 3.20
116.	Nuts & Nougat	€ 2.20	139.	Sambucca dunkel	€ 2.80
117.	Kirsch	€ 2.20	140.	Sambucca hell	€ 2.80
120.	Grashüpfer	€ 2.20	141.	Underberg	€ 2.80
121.	Malteser	€ 2.80	142.	Fernet Branca	€ 2.80
122.	Jubiläumsaquavit	€ 2.80	143.	Gammel Dansk	€ 2.80
123.	Ramazotti	€ 2.80	144.	Averna	€ 2.80
124.	Quzo	€ 2.80	145.	Wodka	€ 2.80
125.	Omas Vanilletraum	€ 2.20	146.	Kümmerling	€ 2.80
126.	Steinhäger	€ 2.60	147.	Linie-Aquavit	€ 2.80
127.	Grappa	€ 3.10	148.	Berliner Luft	€ 2.20
128.	Boonekamp	€ 2.80	150.	Kartoffelschnaps	€ 2.60
129.	Tequila Silver	€ 2.90	151.	Asbach Uralt	€ 2.80
130.	Tequila Gold	€ 3.20	152.	Cognac	€ 3.90
131.	Bullenauge	€ 2.60	153.	Obstler	€ 2.70
133.	Jägermeister	€ 2.80	154.	Obstler Prinz	€ 2.80
134.	Amaretto	€ 2.80				

* alle Spiritouesen 2 cl.

Aperitif

337.	Aperol-Sprizz	€ 6.50
338.	Prosecco	€ 6.50
339.	Lillet mit Wild-Berry	€ 6.50
340.	Hugo	€ 6.50
341.	Lemoncello-Mango-Spritz	€ 6.50
	Hauseigner Mango-Zitronengras-Sirup, Limoncello, Zitronen, Sekt und Soda		

Digestif

121.	Malteser	2 cl	€ 2.80
122.	Jubiläumsaquavit	2 cl	€ 2.80
123.	Ramazotti	2 cl	€ 2.80
124.	Quzo	2 cl	€ 2.80
128.	Boonekamp	2 cl	€ 2.80
132.	Swartenagen	2 cl	€ 2.80
141.	Underberg	2 cl	€ 2.80
142.	Fernet Branca	2 cl	€ 2.80
143.	Gammel Dansk	2 cl	€ 2.80
144.	Averna	2 cl	€ 2.80
146.	Kümmerling	2 cl	€ 2.80
147.	Linie-Aquavit	2 cl	€ 2.80

Longdrinks

138. Pimms mit Ginger Ale € 6.00
und Zitronenmelisse
155. Gin Tonic € 6.50
Wahlweise mit Limette, Zitrone oder Gurke
156. Lemonbalm Mojito € 6.50
kubanischer weißer Rum, Limette, Zitronenmelisse, Sodawasser
163. Rosemary Gin Fizz € 6.50
Gin, naturtrüber Apfelsaft und Rosmarin

Longdrinks alkoholfrei

166. Gin Tonic alkoholfrei..... € 6.50
Wahlweise mit Limette, Zitrone oder Gurke
164. Rosemary Gin Fizz alkoholfrei € 6.50
Gin, naturtrüber Apfelsaft und Rosmarin



Biere

92. König Ludwig Dunkel	0,3 l	€ 3.00
94. Frankenheim Alt-Schuß	0,3 l	€ 3.00
96. Flieger	0,3 l	€ 3.00
97. Paderborner Pilger	0,3 l	€ 3.00
98. Radler	0,3 l	€ 3.00
100. Alster	0,3 l	€ 3.00
102. Warsteiner Pils	0,3 l	€ 3.00
103. Oberbräu Hell	0,3 l	€ 3.00
104. Frankenheim Alt	0,3 l	€ 3.00
105. Weizen Hell vom Fass	0,3 l	€ 3.40
106. Weizen Hell vom Fass	0,5 l	€ 5.00
107. Weizen Dunkel	0,5 l	€ 5.00
108. Radler Alkoholfrei	0,33 l	€ 3.20
109. Warsteiner Alkoholfrei	0,33 l	€ 3.20
110. Dunkelbier	0,33 l	€ 3.20
111. Weizen Hell Banane	0,5 l	€ 5.20
112. Weizen Alkoholfrei	0,5 l	€ 5.00



Traumhochzeit

... und wir bieten Ihnen den perfekten Rahmen

Wunderschönes Ambiente

Professionelle Beratung für den wichtigsten Tag

Idyllisch am Waldrand gelegen – ideal
für Ihre Hochzeitsfotos

Bietet Ihnen bis zu 250 Sitzplätze

Bewirtung in sehr hoher Qualität
durch unseren charmanten Service

Über 125 Jahre Erfahrung
in der Gastronomie

Zentral gelegen im Herzen Ostwestfalens
zwischen Paderborn, Lippstadt, Salzkotten,
Geseke, Büren und Delbrück

Freie Traungen In- und Outdoor

Sie möchten an einem Ort Ihrer Wahl feiern?

Kein Problem!

Unser Catering-Service macht's möglich!



Landgasthaus Lohre

Thüler Str. 67 · 33154 Salzkotten-Thüle
📞 0 52 58 - 62 82 · ✉️ info@landgasthaus-lohre.de

Landgasthaus Lohre

