… Was auch Nikolaus & Christkind gern essen …

77. Omas Rinderroulade ..... 24,90€
mit kräftiger Rotweinsoße, dazu Apfelrotkohl und Bratkartoffeln

751. Medaillons vom Schweinefilet ..... 23,90€
dazu eine Glühweinsoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

723. Edles Wild-Ragout .....24,90€
mit Rotwein-Birne, Rotkohl und hausgemachten Kartoffelrösti

600. Gebackene Apfelringe mit Vanilleeis ..... 7,90€
und Zimtsahne

732. Vanilleeis mit heißen Zimt-Pflaumen ..... 7,90€

736. Churros mit Zimt & Zucker ..... 6,90€
dazu Vanillesoße und Schokoladensoße



256. Fassbrause Winterpflaume ..... 3,60€
fruchtige Pflaume mit winterlicher Zimtnote

257. Fassbrause Winterapfel ..... 3,60€
süß-säuerlicher Apfel mit feiner Zimt- und Nelkennote

Landgasthaus
Lohre
Regionale Spezialitäten und mehr…

LANDGASTHAUS LOHRE · REGIONALE SPEZIALITÄTEN UND MEHR…

Festtage & Veranstaltungen bei uns

Gemeinsam genießen – von den Weihnachtsfeiertagen bis ins neue Jahr 2027



WEIHNACHTSFEIER ALL-IN MIT DJ

Weihnachtszauber – Essen · Trinken · Tanzen · Feiern

Freitag, 18.12. & Samstag, 19.12.2026 · ab 19:30 Uhr

Festliches Buffet sowie Bier, Wein & Sekt inklusive – stimmungsvoll feiern mit DJ.

69,00 € pro Person · Infos & Buchung: **https://landgasthaus-lohre.de/weihnachtszauber**



1. & 2. WEIHNACHTSFEIERTAG

Weihnachtsbuffet

25. & 26. Dezember · 11:00–14:00 Uhr & 17:30–21:00 Uhr

Festliche Fleischspezialitäten, feine Gemüsevariationen, frische Salatbar, vegetarische Gerichte und Dessert-Variationen.

39,90 € pro Person (Kinder bis 5 J. frei · 6–9 J. 17,50 € · 10–11 J. 23,50 €) · Infos: **https://landgasthaus-lohre.de/weihnachtsbuffet**



CATERING & ABHOLUNG AM 1. & 2. WEIHNACHTSTAG

Weihnachtsmenü für zu Hause

Bequem im „Chafing Dish“ abholen & komfortabel zu Hause bereitstellen

Festliche Braten & edles Fleisch, frische Fisch-Spezialitäten, vielseitige Vorspeisen & Beilagen sowie hausgemachte Dessert-Träume.

ab 25,50 € pro Person (bestellbar ab 20 Personen) · Infos & Bestellung: **www.landgasthaus-lohre.de/weihnachtscatering**



JAHRESWECHSEL IM LANDGASTHAUS

Festliches Silvesterbuffet

31. Dezember · 17:30 bis 22:00 Uhr

Entspannt mit Familie und Freunden ins Jahr 2027 starten: festliche Fisch- & Fleischspezialitäten, Gemüsevariationen, frische Salatbar, vegetarische Gerichte und Dessert-Variationen.

39,90 € pro Person (Kinder bis 5 J. frei · 6–9 J. 17,50 € · 10–11 J. 23,50 €) · Infos: **http://landgasthaus-lohre.de/sylvesterbuffet**



CATERING & ABHOLUNG AN SILVESTER

Silvestermenü für zu Hause

Im „Chafing Dish“ abholen & entspannt ins neue Jahr feiern

Festliche Braten & edles Fleisch, frische Fisch-Spezialitäten, vielseitige Vorspeisen & Beilagen sowie verführerische Dessert-Variationen.

ab 19,90 € pro Person (bestellbar ab 20 Personen) · Infos & Bestellung: **https://landgasthaus-lohre.de/sylvestercatering**



LIVE-EVENT · DARKWAVE, INDEPENDENT, EBM UNDERGROUND

New Wave Party mit DJ Rauwen & DJ Andi

Samstag, 16.01.2027 · Beginn 20:00 Uhr · Schloßterrasse

Mit Klassikern und Kult-Hits von The Cult, New Model Army, Sisters of Mercy, Anne Clark, Pixies, Bauhaus, Soft Cell, Joy Division, Iggy Pop, The Clash u. v. m.

EINTRITT FREI · Landgasthaus Lohre – Schloßterrasse

Wir freuen uns auf Ihre Tischreservierung & Vorbestellung!

Landgasthaus Lohre · Thüler Straße 67 · 33154 Salzkotten-Thüle · Tel. 05258 6282 · info@landgasthaus-lohre.de · www.landgasthaus-lohre.de