

Landgasthaus Zohre

Regionale Spezialitäten und mehr...



Zur Einstimmung ein Aperitiv

380. Sarti Spritz	€ 6.90
382. Limoncello-Mango-Spritz	€ 6.90
383. Lillet Wild-Berry	€ 6.90
384. Prosecco	€ 6.50
385. Aperol-Spritz	€ 6.90
386. Hugo hausgemacht.....	€ 6.90



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

Reibekuchen zum Sattessen

*Jeden Mittwoch und Donnerstag außer an Feiertagen

- 91. dazu Apfelmus mit Preiselbeeren € 12.50
- 92. dazu frische Champignons in Rahmsoße € 13.50
- 93. dazu geräucherten Lachs mit Meerrettich-Sahne € 17.60

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

- 90. ab vier Personen - Reibekuchen-Variationen
mit verschiedenen Beilagen (pro Person) € 18.90







... aus dem Suppentopf


01. Rinderkraftbrühe "Royal" € 7.20
mit Eierstich und Markklößchen
03. Frische Tomatensuppe  € 7.20
mit Basilikum verfeinert

* zu unseren Suppen reichen wir ofenfrisches Baguette

Vorspeisen und Kleinigkeiten

14. Ofenkartoffel  € 12.90
mit gebratenen Champignons, Kartoffelcreme und Salatgarnitur
15. Gebackene Kartoffelschiffchen  € 12.90
dazu drei Dips und kleiner gemischter Salat
17. Gebackener Camembert  € 11.90
mit Preiselbeeren, Baguette und Butter
19. Bruschetta  € 9.90
darauf Tomatenwürfel, rote Zwiebeln, Knoblauch, marinierter Rucola, Parmesan

Flammkuchen

40. Der Klassiker € 13.50
Kräutercreme, Speckwürfel und frische Zwiebeln
42. Der Mediterrane  € 14.60
mit Tomate Mozzarella dazu Basilikumpesto und Oliven
43. Der Pikante € 18.90
mit geräuchertem Lachs dazu Lauchzwiebeln, Cocktailtomaten und Meerrettich

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

20. ... frischen Salaten und Hausdressing (kleiner Salat) € 9.80
21. ... gebratenem Hähnchenbrustfilet € 17.90
dazu hausgemachte Knoblauch-Cremé und frische Champignons
22. ... gebratenem Lachsfilet (160g) € 19.90
mit Senf-Honig-Dip

* 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:

30. Falafel  € 16.70
31. Hähnchenbrustfilet, gekochtem Ei € 18.90
32. Lachsfilet € 22.30
33. Roastbeef € 22.30

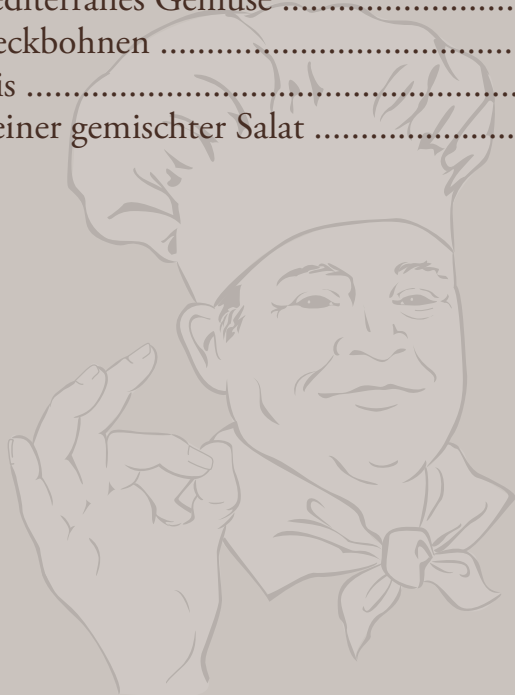
Steaks

- 45. Rumpsteak mit Champignons und Zwiebeln € 25.70
- 46. Rumpsteak mit Pfeffersoße € 25.50
- 47. Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter € 25.50

Beilagen

... Auswahl an Beilagen zusätzlich zum Steak oder zu anderen Gerichten:

- 100. Rösti € 3.20
- 101. Kroketten € 3.20
- 102. Bratkartoffeln € 3.40
- 103. Landkartoffeln € 3.40
- 104. Pommes Frites € 3.20
- 105. Süßkartoffel Pommes € 3.80
- 106. Frische Champignons € 4.40
- 108. Mediterranes Gemüse € 4.40
- 111. Speckbohnen € 4.40
- 113. Reis € 4.40
- 115. Kleiner gemischter Salat € 4.40




Sie mögen es ein wenig feuriger?
Fragen Sie nach unseren **Scharfmachern!**
(Chili-Flocken,
Chilisauce und extra-scharfes Chili-Pulver)



Fisch

50. Lachsfilet „Rösti“ € 21.90
Frisch gebratenes Lachsfilet (160 g) an Kräuter-Limonenbutter mit hausgemachten Rösti und Salatgarnitur
51. Matjes - Heringsfilet € 16.30
mit Joghurt-Apfel-Dill-Gurkensoße dazu Bratkartoffeln

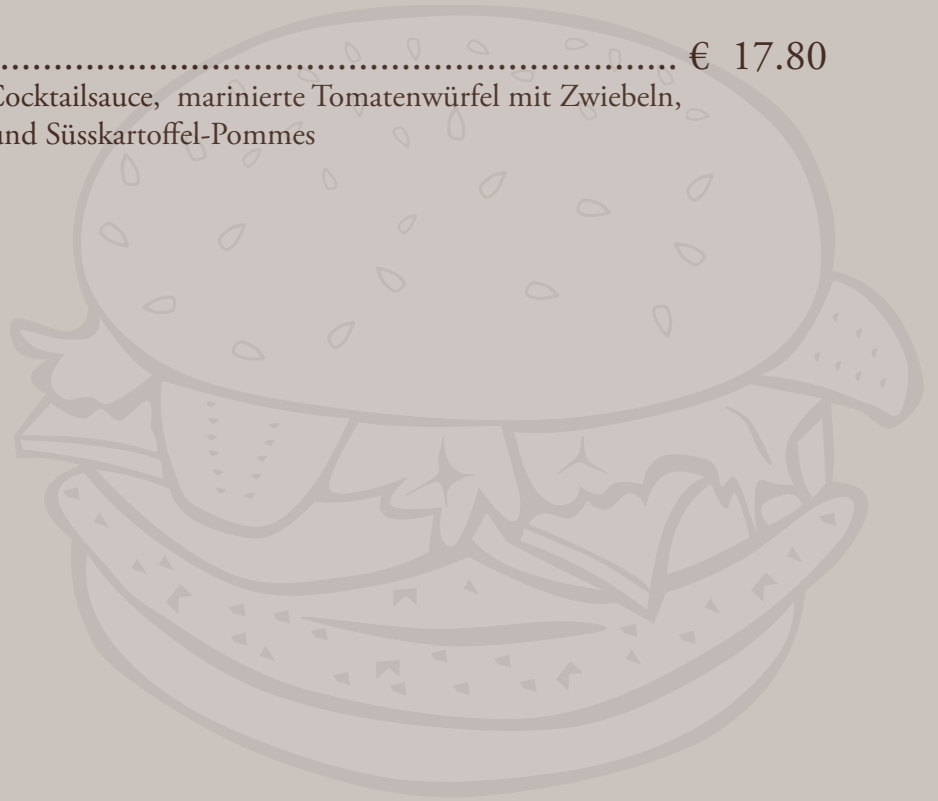
Pasta

55. Pasta mit frischen Champignons und Hähnchenbrustfilet € 19.90
mit Streifen vom Hähnchenbrustfilet, frischen Champignons, getrockneten Tomaten, Zucchini und Kräuter-Tomaten-Soße
57. Pasta Vegetarisch  € 16.70
mit geschmortem Zucchini, Cocktailtomaten, Knoblauch, Rucula und Parmesan



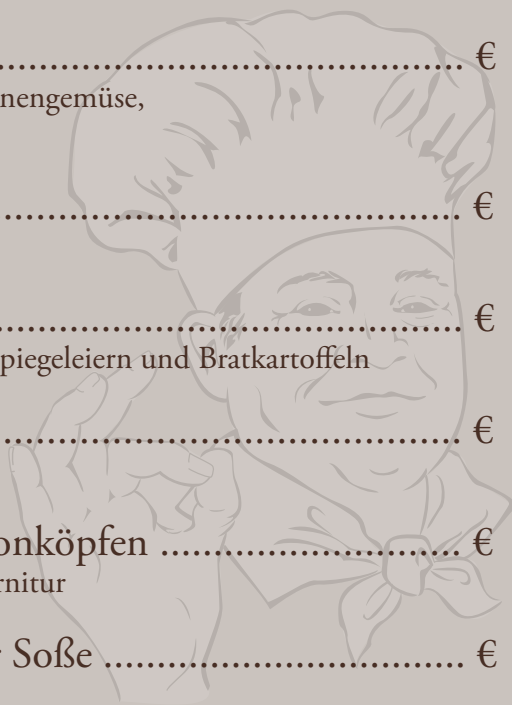
Lohre 's handgemachte Burger

60. Lohre's Classic-Burger € 18.90
mit Rindfleischpatty, geschmorten Zwiebeln, Bacon, Käse,
Kartoffelcreme-Dip und Süsskartoffel-Pommes
61. BBQ-Burger € 19.90
Rindfleischpatty, Bacon, mariniertes Kohl, BBQ-Sauce, geschmorte Zwiebeln,
beidseitig gebratenes Spiegelei, Kartoffelcreme-Dip und Süsskartoffel-Pommes
63. Mediterraner Burger € 17.80
Vegetarischer Patty, geschmortes mediterranes Gemüse,
Kartoffelcreme-Dip und Süsskartoffel-Pommes
64. Chicken-Burger € 17.80
Hähnchenbrustfilet, fruchtige Cocktailsauce, marinierte Tomatenwürfel mit Zwiebeln,
Parmesan, Kartoffelcreme-Dip und Süsskartoffel-Pommes

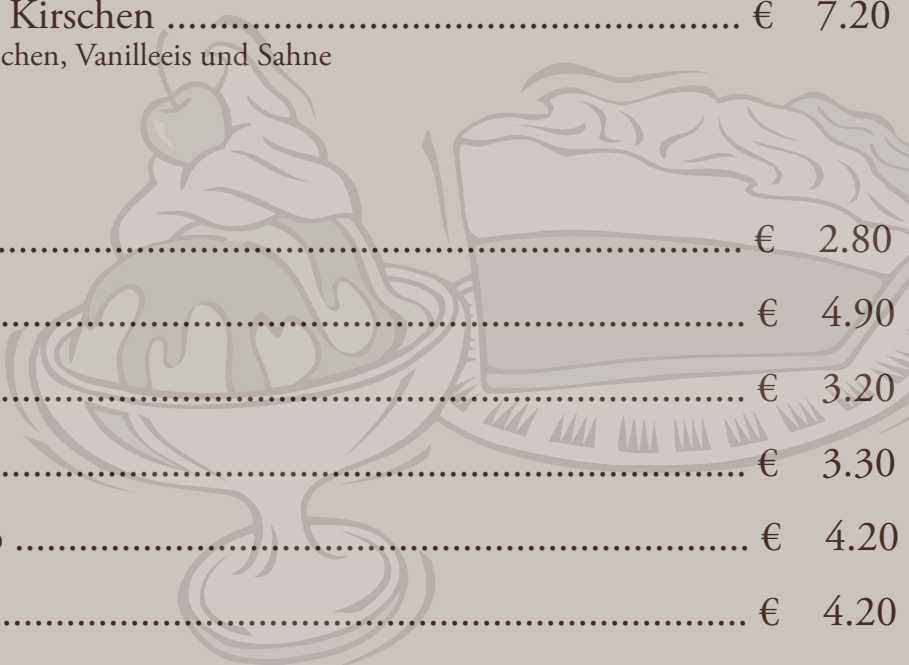


Gutes aus der Landgasthausküche

70. Hähnchenbrustfilet € 18.90
mit frischen Champignons und Zwiebeln dazu Kräuterdip,
Herzoginkartoffeln Salatgarnitur
71. Hähnchenbrustfilet € 18.90
mit Himbeer-Hollandaise, gebackenen Früchten und Kroketten
72. Hähnchencurry nach Landgasthaus Art € 18.90
mit Reis, Paprika, Champignons, Zucchini und Zwiebeln in Curry-Sahnesoße
75. Sahnegeschnetzeltes mit frischen Champignons € 19.90
dazu hausgemachte Rösti und Salatbeilage
76. Schlemmerpfanne Golddorf € 24.50
Filet vom Jungschwein dazu Rahmchampignons, Bratkartoffeln und gemischter Salat
77. Omas hausgemachte Rinderroulade € 22.90
mit Gemüse der Saison und Bratkartoffeln
78. Grillteller nach Art des Hauses € 24.90
drei verschiedene Fleischsorten gegrillt dazu Pfannengemüse,
Kräuterbutter und Bratkartoffeln
80. Schnitzel nach Art der Jäger € 17.90
dazu Pommes Frites
81. Thüler Krüstchen € 21.90
Schnitzel mit geschmorten Champignons, zwei Spiegeleiern und Bratkartoffeln
82. Balkanschnitzel € 17.90
dazu Pommes Frites
83. Schnitzel mit gebratenen Champignonköpfen € 21.90
und Sc. Hollandaise dazu Kroketten und Salatgarnitur
86. Saftige Schaschlik-Spieße in pikanter Soße € 16.90
dazu Salatgarnitur und Bratkartoffeln



Dessert, Kaffee & Co

600. Gebackene Apfelringe € 7.70
mit Vanilleeis und Sahne
601. Lustiger Lutz € 6.60
drei Kugeln gemischtes Eis mit Sahne
602. Lohres Dessertvariation € 8.90
dunkle Mousse au Chocolat mit Schokosplittern, weiße Mohnmousse mit
Waldfruchtsoße, kleine Creme Brûlée mit Früchten garniert
603. Waffeln mit Puderzucker € 5.50
2 Waffeln mit Puderzucker
604. Waffeln mit heißen Kirschen € 7.20
2 Waffeln mit heißen Kirschen, Vanilleeis und Sahne
500. Tasse Kaffee € 2.80
501. Pott Kaffee € 4.90
505. Milch Kaffee € 3.20
508. Tasse Espresso € 3.30
510. Espresso Macchiato € 4.20
506. Latte Macchiato € 4.20
504. Tasse Cappuccino € 3.40
513. Glas Tee € 2.80
511. Tasse Kakao mit Sahne € 3.20
- 

Alkoholfreie Getränke

200.	Mineralwasser	0,25 l	€ 2.90
201.	Mineralwaser	0,75 l	€ 7.20
202.	Stilles Wasser	0,25 l	€ 2.90
203.	Stilles Wasser	0,75 l	€ 7.20
205.	Coca Cola	0,33 l	€ 3.40
208.	Coca Cola Light	0,33 l	€ 3.40
211.	Coca Cola Zero	0,33 l	€ 3.40
214.	Fanta	0,33 l	€ 3.40
217.	Sprite	0,33 l	€ 3.40
219.	Mezzo Mix	0,33 l	€ 3.40
234.	Malzbier	0,33 l	€ 3.50
233.	Rhabarber Schorle	0,33 l	€ 3.60
235.	Kirschsafft	0,3 l	€ 3.60
239.	Kirsch - Banane	0,3 l	€ 3.60
242.	Bananensaft	0,3 l	€ 3.60
244.	Apfelsaft	0,3 l	€ 3.60
246.	Apfelschorle	0,3 l	€ 3.60
250.	Orangensaft	0,3 l	€ 3.60
252.	Maracujaschorle	0,3 l	€ 3.60

* alle 0,3l und 0,33l Getränke sind auch in der 0,5l Variante verfügbar.

280.	Lohre's Hausgemachte Limonade - Cranberry	€ 4.90
	Cranberry-Soda, Rohrzucker, frisch gepresste Limette und Minze	
281.	Lohre's Hausgemachte Limonade - Maracuja	€ 4.90
	Limette, Zitronenmelisse, Rohrzucker, Maracuja, Kirschsafft und Soda	
282.	Lohre's Hausgemachte Limonade - Peach	€ 4.90
	Pfirsichsaft, Holunderblütensirup, Soda, Brombeeren und koreanische Minze	

Die Empfehlung des Hauses:

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



Spirituosen

560.	Amaretto	€ 2.90	572.	Nuts & Nougat	€ 2.70
561.	Asbach Uralt	€ 2.90	573.	Obstler	€ 3.00
562.	Bailey Irish Creme	€ 3.60	574.	Obstler Prinz	€ 3.20
563.	Berliner Luft	€ 2.70	575.	Sambucca dunkel	€ 3.40
564.	Bullenauge	€ 2.90	576.	Sambucca hell	€ 3.40
565.	Cognac	€ 4.20	577.	Steinhäger	€ 2.90
566.	Eierlikör	€ 2.80	579.	Tequila Gold	€ 3.50
567.	Grappa	€ 3.50	580.	Tequila Silver	€ 3.40
568.	Grashüpfer	€ 2.70	581.	Omas Vanilletraum	€ 2.40
569.	Jägermeister	€ 2.90	582.	Wacholder	€ 1.60
570.	Kartoffelschnaps	€ 2.80	583.	Weizenkorn	€ 1.60
571.	Kirsch	€ 2.70	584.	Wodka	€ 3.40

* alle Spirituosen 2 cl.

Aperitif

380.	Sarti Spritz	€ 6.90
382.	Limoncello-Mango-Spritz	€ 6.90
	Mango-Sirup, Limoncello, Zitronen, Sekt und Soda	
383.	Lillet Wild-Berry	€ 6.50
384.	Prosecco	€ 6.90
385.	Aperol Spritz	€ 6.90
386.	Hugo hausgemacht	€ 6.90

Digestif

395.	Malteser	2 cl	€ 3.10
122.	Jubiläumsaquavit	2 cl	€ 3.10
123.	Ramazotti	2 cl	€ 3.10
124.	Quzo	2 cl	€ 2.90
128.	Boonekamp	2 cl	€ 3.10
132.	Swartenagen	2 cl	€ 3.10
141.	Underberg	2 cl	€ 3.20
142.	Fernet Branca	2 cl	€ 3.10
143.	Gammel Dansk	2 cl	€ 3.10
144.	Averna	2 cl	€ 3.10
146.	Kümmerling	2 cl	€ 3.10
147.	Linie-Aquavit	2 cl	€ 3.10

Longdrinks

350. Gin Tonic € 6.90
Wahlweise mit Limette, Zitrone oder Gurke
352. Rosemary Gin Fizz € 6.90
Gin, naturtrüber Apfelsaft und Rosmarin

Longdrinks alkoholfrei

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

Whiskys und Whiskeys

530. Ardmore € 4.40
Honig und Heidekraut mit einem Hauch von Toffee und Zimt, dezente Torfnote 
551. Talisker € 4.40
Würzig-rauchig, pfeffer, torf, Meerwasser, Malz, getrocknete Früchte, Rauch, Malz 
553. Jameson..... € 3.40
Vanille, zitrus, Karamell und etwas Eiche 
554. Tullamore Dew € 3.40
Malz, Zitrone und Vanille, dahinter Honig und würziges Holz 
555. Bushmills € 3.40
Honig, reife Früchte, malzige Süße mit einem Hauch Vanille 
556. Jack Daniel's Old No. 7 € 3.40
Eiche, Vanille, Zimt, Karamell 
557. Tobermory € 4.90
Getrocknete Früchte, Orange, Zitrus, Rosinen, dunkle Schokolade und subtile Gewürze 
558. Dalwhinnie € 4.90
Heidekraut, Torf, Vanille, Eiche, Zitrusfrüchte 
559. Aberfeldy € 4.40
Honig, Früchte, Gewürze, Vanille, wenig Rauch 

* Die Preise beziehen sich auf 2cl. Bestellungen von 4cl sind ebenfalls möglich.
Wir bieten zum individuellen Genuss, entweder Nosing-Glasses oder Tumbler an.

Biere

302. Pils	0,3 l	€ 3.10
303. Pils Alkoholfrei	0,33 l	€ 3.30
304. Pils-Cola	0,3 l	€ 3.10
307. Pils-Wasser	0,3 l	€ 3.10
310. Radler	0,3 l	€ 3.10
313. Radler Alkoholfrei	0,33 l	€ 3.30
314. Alster	0,3 l	€ 3.10
317. Flieger	0,3 l	€ 3.10
320. Oberbräu Hell	0,3 l	€ 3.10
322. Paderborner Pilger	0,3 l	€ 3.10
324. Altbier	0,3 l	€ 3.10
327. Altbier mit Cola	0,3 l	€ 3.10
330. König Ludwig Dunkel	0,3 l	€ 3.10
333. Weizen Hell vom Fass	0,3 l	€ 3.50
334. Weizen Hell vom Fass	0,5 l	€ 5.20
335. Weizen Hell Banane	0,5 l	€ 5.40
336. Weizen Alkoholfrei	0,5 l	€ 5.20
337. Weizen Dunkel	0,5 l	€ 5.20



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 Trauungen In- und Outdoor

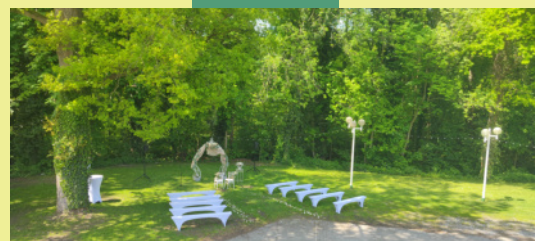
Sie möchten an einem Ort Ihrer Wahl feiern?

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

1892 130 Jahre 2022

