

*„Liebe geht
durch Westfalen!“*


Die Lorenbeck-Chronik

Seit 1773 lässt sich die gastronomische Historie der Familie Lorenbeck in Neuenkirchen zurückverfolgen.

*Sowohl Alfons Lorenbeck Senior als auch Alfons Lorenbeck Junior ist es in den vergangenen Jahren gelungen, den Namen **Lorenbeck** zu einer gastronomischen Marke aufzubauen.*

Eine Marke, die für die gehobene westfälische Küche steht – einem kulinarischen Genuß mit Produkten aus der Region.

Diese exzellente Leistung ist überregional bekannt und hat dazu geführt, dass Lorenbeck in Rheine eine Stammkundschaft hat, die aus dem gesamten Münsterland kommt.



Alfons Lorenbeck

Kleinigkeiten

Zusätzlich zu unserem
Suppen-Angebot
bieten wir Ihnen jede
Woche eine andere
Tagessuppe
an.
Fragen Sie unsere
Mitarbeiter!

„Mit Speck fängt man Westfalen –

*und Westfälinnen
natürlich auch!“*

Suppen

Münsterländer Hochzeitssuppe

mit Eierstich, Markklößchen und Blumenkohl

Tomatencremesuppe

mit Sahnehaube

französische Zwiebelsuppe

mit Käsecroutons

Neuenkirchener Käse-Lauch-Suppe

mit Hackfleisch

deftige Gulaschsuppe

mit Paprika und Kartoffel

Salate

Beilagensalat

Lorenbecks gemischter Salat

verschiedene, angemachte Salate mit Essig/ Öl, Sahne oder Schmand
(Möhren-, Gurken-, Bohnen-, Eier-, Sellerie-, Krautsalat,
Kartoffel-, Nudelsalat, etc.,etc.)
mit Blattsalaten in Joghurt-Dressing

Marktsalat

gemischte Blattsalate in Joghurt-Dressing,
garniert mit Früchten der Saison,
dazu gebratene Putenbruststreifen

Scampispieß

auf Blattsalaten in Balsamico-Dressing,
garniert mit getrockneten Tomaten,
Gurke und Kirschtomaten

Salat „Hirtenkäse“ oder „Tonno“

Blattsalate mit Tomate, Gurke, Paprika,
Kidneybohnen und Mais,
in Aceto-Olivenöl-Dressing,
dazu wahlweise Hirtenkäse oder Thunfisch

Salat „Alfonso“

gemischte Blattsalate in Balsamicoessig-Dressing,
Gurken, getrockneten Tomaten, Kirschtomaten
dazu marinierte Schweinefiletspitzen

Salat „Ziegenkäse“

Feldsalat mit Balsamicodressing
garniert mit krossem Bacon, Nüssen und Trauben
dazu panierte Ziegenkäse-Taler mit Honig beträufelt

Salat „Gourmet“

Blattsalate mit Gurken, Karotten
Mozzarella, Melone und Cashewnüssen
in Aceto-Olivenöl-Dressing,
dazu Scheiben von kurzgebratenem Roastbeef
(zu allen Salaten reichen wir geschnittenes Brötchen)

Schnittchen (wahlweise mit hellem Brot oder körniges Hausbrot)

- Gouda
- westfälischem Schinken

Kleinigkeiten

Portion Pommes frites

Mayonnaise^{2,3} oder Ketchup

Currywurst

Mini-Flammkuchen « der Originale »

mit Schmand, Speck und Zwiebeln

Wirtshaus-Schmaus

2 Rindfleisch-Hackfleischscheiben,
deftig-pikante Currysoße, Gewürzgurke, Zwiebel, Baguette

Strammer Max

wahlweise mit hellem Brot oder körnigem Hausbrot
westfälischer Schinken, dazu zwei Spiegeleier

Westfälische Klassiker

*„Den Westfalen erkennt man
an seinem geradezu
genialen Scharfsinn!“*

Wirtshaus-Trilogie

3 Nürnberger im Glas
Bräterkes im Speckmantel
Lorenbecks Zwiebelfleisch

Unsere Spezialität „Bräterkes“

Kleine gebratene, mit Rosmarin und Salz gewürzte Pellkartoffeln,
dazu reichen wir Kräuterschmand und eine Salatbeilage.

Bräterkes mit Kräuterschmand

Bräterkes mit Räucherlachs

Bräterkes „Mediterran“
mit getrockneten Tomaten und Zwiebeln
in Rosmarin-Thymian-Knoblauch-Öl

Bräterkes „Nordsee“
mit marinierten Krabben und Spiegelei

Unsere Spezialität „Flammkuchen“

Der originale Elsässer
mit Schmand, Speckwürfeln und Zwiebeln

Der Mediterrane
mit Schmand, Räucherlachs und Lauch

Der Vegetarische
mit Schmand, Spinat und Mozzarella

Der Antonno
mit Schmand, Thunfisch,
Camembert und Parmesan

Der Pikante
mit Schmand, westfälischer Schinken, Ruccola, Parmesan

Der Münsterländer
mit gebratenen Zwiebeln und Altbierkäse

Der Ziegenkäse
mit Schmand, Ziegenkäse, Birnenspalten, Walnüsse

Andere Spezialitäten

Apfelpfannekuchen mit Puderzucker

Mehlpfannekuchen
mit Blattsalate in Joghurtdressing

Speckpfannekuchen
mit Blattsalate in Joghurtdressing

Bratkartoffeln „westfälisch“
mit zwei Spiegeleier und Gewürzgurke

Bratkartoffeln „Lorenbeck“
Mit Speck, Zwiebeln und Apfelspalten gebraten,
dazu gebackene Blutwurstscheiben

Hausmacher Sülze im Glas
mit Remoulade und Bratkartoffel

Wirtshaus-Salat
Salat von deftiger Fleischwurst und herzhaftem Käse,
mit Zwiebeln und Gewürzgurke in Essig/Öl,
dazu Bratkartoffel

3/2 Matjesfilet „Hausfrauen Art“
mit Bratkartoffeln, Blattsalate

3/2 Matjesfilet
mit Speckbohnen und Bratkartoffel

Nordseekrabben auf Lorenbecks Hausbrot
mit Spiegelei und Salatgarnitur

Pfannekuchenroulade
mit Lachs, Eisberg und Kräutercreme gefüllt,
dazu Blattsalate

gebackener Camembert
mit Preiselbeerbirne, Blattsalate,
Toast und Butter

Westfälische Klassiker

*„Alle en hat, un auck alle
guet satt, do häb ick mien
Spaß!“*

Alfons Lorenbeck sen.

Hauptgerichte

Münsterländer Töttchen

mit Gewürzgurke, Brot und Butter

VW KANZLERWURST „das Original“

(Currybockwurst , mit Pommes frites)
Mayonnaise^{2,3} oder Ketchup

Nudeln „Westfälische Art“

mit Mettendchen in Tomatensoße,
mit Altbierkäse überbacken

Nudeln „Scampi“

gebratene Scampis
in mediterraner Soße, Parmesan

Münsterländer Zwiebfleisch

mit Lorenbecks süß-saurer Zwiebelsoße,
Salzkartoffel und Salat

Geschmorter Rinderbraten

in Pumpernickel-Schwarzbiersauce
mit Rotkohl und Salzkartoffel

„Westfälische Pfanne“

Schweinenackenbraten auf Rahmwirsing,
mit Käse überbacken, dazu Bratkartoffel

Poulardenbrust im Knuspermantel

auf Fruchterahmssoße,
Kroketten und Salat

Hähnchenbrust „EINMAL ANDERS“

Dreierlei von der Hähnchenbrust,
Kartoffelfösti
Blattsalate in Joghurtdressing

„Lorenbecks Halbpfünder“

Schweineschnitzel (ca. 250 g) nach Wahl,
„Wiener Art“ oder gebratene Zwiebeln oder Pfefferrahm
oder Champignonrahm oder Zigeunersauce,
Pommes frites und Salat
Mayonnaise^{2,3} oder Ketchup

Schlemmerschnitzel

Schnitzel vom Schwein mit Räucherlachs gefüllt
auf Sc. Hollandaise, dazu Pommes frites
und Blattsalate in Joghurtdressing
Mayonnaise oder Ketchup

Kalbsleber

mit Preiselbeer-Zwiebelsauce
Bratkartoffel, Blattsalate in Joghurtdressing

Schweinefiletmedaillons

mit Camembert überbacken
auf Sauerkirschsoße,
Bräterkes und Blattsalate

Rumpsteak „STRINDBERG“

mit einer Senf-Zwiebel-Kruste
dazu Speckbohnen und deftige Bratkartoffel

Rumpsteak „BÄUERLICHE ART“

mit Tomaten, Bacon und Röstzwiebeln,
dazu Kartoffelrösti und Salat

gebratenes Zanderfilet mit Pumpernickelkruste

auf Pernodlauch, dazu Bräterkes

gebratenes Lachsfilet

Sc. Hollondaise auf Blattspinat,
dazu Salzkartoffeln

Der süße Abschluss

Lorenbecks Herrencreme
mit Rum, Schokoladenraspel
und Sahne garniert

Rote Grütze
mit Vanilleeis und Sahne

frischer Obstsalat
von verschiedenen Früchten

frischer Obstsalat
mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahne

Eis nach Wahl
Vanille
Erdbeer
Schokolade
Walnuss
Zitrone
Joghurt

Sahne

Eis-Shakes
Vanille
Erdbeer
Schokolade
Walnuss
Zitrone
Joghurt

Lorenbecks „Dreierlei“
Lassen Sie sich überraschen!

Schwarzwald-Becher
(2 x Vanilleeis, 1 x Schokoladeneis,
Kirschen, Kirschwasser, Sahne, Schokoraspe)l)

Walnuss-Becher
(2 x Walnusseis, 1 x Schokoladeneis,
Schokoladensauce, Nusskrokant, Sahne)

Eierlikör-Becher
(1 x Vanilleeis, 1 x Schokoladeneis, 1 x Walnusseis,
Eierlikör, Schokoladensauce, Sahne)

Fitness-Becher
(2 x Joghurteis, 1 x Vanilleeis,
Naturjoghurt, Honig, Früchte, Sahne)

Beeren-Becher
(2 x Erdbeereis, 1 x Vanilleeis,
Rote Grütze, Sahne, Schokoraspe)l)

Eis-Kaffee ⁶

Eis-Schokolade

- 1 mit Farbstoff
- 2 Konserviert
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 geschwärzt
- 5 geschwefelt
- 6 koffeinhaltig, teeinhaltig
- 7 Chininhaltig
- 8 mit Süßstoff Cyclamat, Aspartam (enthält Phenylalanin)
- 9 mit Geschmacksverstärker
- 10 mit Phosphat

Die allergenen Zusatzstoffe

S

sind in einem separaten Odnern verzeichnet.
Sprechen Sie unsere Mitarbeiter an.