

*„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

Tasse Terrine

4,50 8,50

Tomatencremesuppe

mit Sahnehaube

4,00 68,00

französische Zwiebelsuppe

mit Käsecroutons

4,50 8,50

Neuenkirchener Käse-Lauch-Suppe

mit Hackfleisch

4,90 9,00

deftige Gulaschsuppe

mit Paprika und Kartoffel

4,90

Salate

normal klein

Beilagensalat

3,80

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

5,90

Marktsalat

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

9,80 6,50

Scampispiß

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

9,80

Salat „Hirtenkäse“ oder „Tonno“

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

9,80 6,50

Salat „Alfonso“

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

10,50 7,00

Salat „Ziegenkäse“

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

10,50

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)

11,80 7,90

Schnittchen (wahlweise mit hellem Brot oder körniges Hausbrot)

- Gouda 6,75
- westfälischem Schinken 7,50

Kleinigkeiten

groß klein

Portion Pommes frites

Mayonnaise^{2,3} oder Ketchup

5,00 2,50
je 0,40

Currywurst

4,00 2,50

Mini-Flammkuchen « der Originale »

mit Schmand, Speck und Zwiebeln

4,00

Wirtshaus-Schmaus

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

6,30

Strammer Max

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

9,00

Westfälische Klassiker

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

Wirtshaus-Trilogie

3 Nürnberger im Glas
Bräterkes im Speckmantel
Lorenbecks Zwiebelfleisch

€ 6,90

Unsere Spezialität „Bräterkes“

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

Bräterkes mit Kräuterschmand	6,90
Bräterkes mit Räucherlachs	10,90
Bräterkes „Mediterran“ mit getrockneten Tomaten und Zwiebeln in Rosmarin-Thymian-Knoblauch-Öl	8,90
Bräterkes „Nordsee“ mit marinierten Krabben und Spiegelei	12,50

Unsere Spezialität „Flammkuchen“

Der originale Elsässer mit Schmand, Speckwürfeln und Zwiebeln	6,80
Der Mediterrane mit Schmand, Räucherlachs, Krabben und Lauch	11,50
Der Vegetarische mit Schmand, Spinat und Mozzarella	7,80
Der Antonno mit Schmand, Thunfisch, Camembert und Parmesan	8,90
Der Pikante mit Schmand, westfälischer Schinken, Ruccola, Parmesan	8,50
Der Münsterländer mit gebratenen Zwiebeln und Altbierkäse	8,50
Der Ziegenkäse mit Schmand, Ziegenkäse, Birnenspalten, Walnüsse	10,50

Andere Spezialitäten

Apfelpfannekuchen mit Puderzucker	4,80
Mehlpfannekuchen mit Blattsalate in Joghurtdressing	6,30
Speckpfannekuchen mit Blattsalate in Joghurtdressing	7,20
Bratkartoffeln „westfälisch“ mit zwei Spiegeleier und Gewürzgurke	6,20
Bratkartoffeln „Lorenbeck“ Mit Speck, Zwiebeln und Apfelspalten gebraten, dazu gebackene Blutwurstscheiben	8,50
Hausmacher Sülze im Glas mit Remoulade und Bratkartoffel	9,50
Wirtshaus-Salat Salat von deftiger Fleischwurst und herzhaftem Käse, mit Zwiebeln und Gewürzgurke in Essig/Öl, dazu Bratkartoffel	8,90
3/2 Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Bratkartoffeln, Blattsalate	10,30
3/2 Matjesfilet mit Speckbohnen und Bratkartoffel	11,30
Nordseekrabben auf Lorenbecks Hausbrot mit Spiegelei und Salatgarnitur	11,00
Pfannekuchenroulade mit Lachs, Eisberg und Kräutercreme gefüllt, dazu Blattsalate	9,20
gebackener Camembert mit Preiselbeerbirne, Blattsalate, Toast und Butter	7,50

Westfälische Klassiker

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

Alfons Lorenbeck sen.

Hauptgerichte

normal klein

Münsterländer Töttchen mit Gewürzgurke, Brot und Butter		7,80	
VW KANZLERWURST „das Original“ (Currybockwurst , mit Pommes frites) Mayonnaise ^{2,3} oder Ketchup	[160g]	6,20	[80g] 4,60
	je	0,40	
Nudeln „Westfälische Art“ mit Mettendchen in Tomatensoße, mit Altbierkäse überbacken		7,30	5,50
Nudeln „Scampi“ gebratene Scampis in mediterraner Soße, Parmesan	9,95	6,70	
Münsterländer Zwiebfleisch mit Lorenbecks süß-saurer Zwiebelsoße, Salzkartoffel und Salat		12,90	9,50
Geschmorter Rinderbraten in Pumpernickel-Schwarzbiersauce mit Rotkohl und Salzkartoffel		12,90	9,50
„Westfälische Pfanne“ Schweinenackenbraten auf Rahmwirsing, mit Käse überbacken, dazu Bratkartoffel		9,50	6,50
Poulardenbrust im Knuspermantel auf Fruchterahmsoße, Kroketten und Salat		12,90	9,50
Hähnchenbrust „EINMAL ANDERS“ Dreierlei von der Hähnchenbrust, Kartoffelfösti Blattsalate in Joghurtdressing		11,80	8,80
„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		17,50	[250g] [160g] 13,60
	je	0,40	
Schlemmerschnitzel Schnitzel vom Schwein mit Räucherlachs gefüllt auf Sc. Hollandaise, dazu Pommes frites und Blattsalate in Joghurtdressing Mayonnaise oder Ketchup		14,30	
	je	0,40	
Kalbsleber mit Preiselbeer-Zwiebelsauce Bratkartoffel, Blattsalate in Joghurtdressing		16,00	11,00
Schweinefiletmedaillons mit Camembert überbacken auf Sauerkirschsoße, Bräterkes und Blattsalate		17,50	11,90
Rumpsteak „STRINDBERG“ mit einer Senf-Zwiebel-Kruste dazu Speckbohnen und deftige Bratkartoffel		23,00	[250g] [180g] 19,60
Rumpsteak „BÄUERLICHE ART“ mit Tomaten, Bacon und Röstzwiebeln, dazu Kartoffelrösti und Salat		23,00	[250g] [180g] 19,60
gebratenes Zanderfilet mit Pumpernickelkruste auf Pernodlauch, dazu Bräterkes		16,50	11,30
gebratenes Lachsfilet Sc. Hollondaise auf Blattspinat, dazu Salzkartoffeln		16,90	11,50

Der süße Abschluss

Lorenbecks Herrencreme
mit Rum, Schokoladenraspel
und Sahne garniert 3,95

Rote Grütze
mit Vanilleeis und Sahne 4,60

frischer Obstsalat
von verschiedenen Früchten 4,95

frischer Obstsalat
mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahne 6,50

Eis nach Wahl Kugel 1,30
Vanille
Erdbeer
Schokolade
Walnuss
Zitrone
Joghurt

Sahne Port. 0,50

Eis-Shakes 3,00
Vanille
Erdbeer
Schokolade
Walnuss
Zitrone
Joghurt

Lorenbecks „Dreierlei“
Lassen Sie sich überraschen! 6,00

Schwarzwald-Becher
(2 x Vanilleeis, 1 x Schokoladeneis,
Kirschen, Kirschwasser, Sahne, Schokoraspe) 5,20

Walnuss-Becher
(2 x Walnusseis, 1 x Schokoladeneis,
Schokoladensauce, Nusskrokant, Sahne) 5,20

Eierlikör-Becher
(1 x Vanilleeis, 1 x Schokoladeneis, 1 x Walnuseis,
Eierlikör, Schokoladensauce, Sahne) 5,20

Fitness-Becher
(2 x Joghurteis, 1 x Vanilleeis,
Naturjoghurt, Honig, Früchte, Sahne) 5,20

Beeren-Becher
(2 x Erdbeereis, 1 x Vanilleeis,
Rote Grütze, Sahne, Schokoraspe) 5,20

Eis-Kaffee ⁶ 3,80

Eis-Schokolade 3,80

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

Die allergenen Zusatzstoffe
S
ind in einem seperaten Odner verzeichnet.
Sprechen Sie unsere Mirarbeiter an.

