CAFÉ LORÖSCH

Herzlich Willkommen im Café Lorösch

Wir freuen uns, Ihnen eine Auswahl an köstlichen Gerichten und Spezialitäten anzubieten, die mit viel Liebe und frischen Zutaten zubereitet werden. Lassen Sie sich von unseren hausgemachten Kreationen und saisonalen Angeboten inspirieren. Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt und ein wunderbares Essen!

Unser Café im Herzen von Bad Orb bietet den idealen Rahmen für Ihre besonderen Anlässe. Lassen Sie sich von der einzigartigen Atmosphäre verzaubern und feiern Sie unvergessliche Momente in einem stilvollen Ambiente. Kontaktieren Sie uns, um mehr über unsere Angebote zu erfahren und Ihre Feier zu einem ganz besonderen Erlebnis zu machen!

Öffnungszeiten:

Montag - Samstag 09:00 Uhr – 20:00 Uhr

Sonn- und Feiertage 09:00 Uhr – 20:00 Uhr

Donnerstag Ruhetag

Frühstück 09:00 Uhr – 13:00 Uhr

Warme Küche 11:30 Uhr – 19:30 Uhr

Alle Preise inklusive gesetzlichen MwSt.

APERITIF

Aperol Spritz	€ 7.90
Hugo	€ 7.90
Hugo Alkoholfrei	€ 7.50
Lillet Lemon	€ 8.20
Lillet Wild Berry	€ 8.20
Campari Soda	€ 7.50
Campari Orange	€ 7.90
Campari Spritz	€ 7.90

SEKT

Glas Sekt	€ 3.50
Piccolo	€ 6.00
Flasche	€ 18.50

MINERALWASSER

Gerolsteiner <i>Sprudel</i>	0,25 l € 2.70
	0,75 l € 6.00
Gerolsteiner <i>Medium</i>	0,25 l € 2.70
	0,75 l € 6.00
Gerolsteiner <i>Naturell</i>	0,25 l € 2.70
	0,75 l € 6.00

SÄFTE

Apfelsaft	Orangensaft
Ananassaft	Multivitaminsaft
Johannisbeernektar	Maracujanektar
	0,2 l € 2.90
Auch als Saftschorlen	0,4 l € 4.50
Frisch gepresster Orangensaft	0,33 l € 4.30

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Coca-Cola
Coca-Cola Zero
Fanta
Mezzo Mix
Sprite

0,2 l € 2.80

Schweppes *Bitter Lemon*
Schweppes *Ginger Ale*

0,2 l € 2.90

Trade Island *Sunny Peach*
Trade Island *Pomegranate*
Trade Island *Lemon-Lime*
Trade Island *Blueberry*
Red Bull

0,33 l € 4.20

0,25 l € 4.20

BIERE

Krombacher *Pils vom Fass*

0,3 l € 3.00

0,5 l € 4.50

Krombacher *Pils vom Fass – Radler*

0,3 l € 3.00

0,5 l € 4.50

Krombacher *Naturtrübes Dunkel*

0,33 l € 3.40

Krombacher *Pils Alkoholfrei*

0,33 l € 3.20

Krombacher *Hefeweizen*

0,5 l € 4.20

Krombacher *Weizen Alkoholfrei*

0,5 l € 4.20

Franziskaner *Kristallweizen*

0,5 l € 4.20

APFELWEIN

Bad Orber Apfelwein von Prehler

0,25 l € 2.80

pur, sauer oder süß gespritzt

0,5 l € 4.90

OFFENER AUSSCHANK

Weißweine

Franken

Bürgerspital Würzburg

Silvaner, Qualitätswein trocken

Weingut Bürgerspital zum hl. Geist

0,2 l

1,0 l

€ 6.50

€ 26.00

Rheingau

Vollratz

Riesling, Qualitätswein trocken

Weingut Vollrads KG

€ 5.50

€ 24.00

Rheinhessen

Brogsitter

Weissburgunder, Qualitätswein mild

Weingut Brogsitter

€ 5.00

€ 22.00

Italien

Soligio

Pinot Grigio, trocken

cantina colli del soligio

€ 5.00

€ 22.00

OFFENER AUSSCHANK

Rosé

Pfalz

Anselmann

Portugieser Weißherbst, Qualitätswein mild

Weingut Werner Anselmann

0,2 l

1,0 l

€ 5.00

€ 22.00

Rheinhessen

Brogsitter

Rosé vom Spätburgunder, Qualitätswein trocken

Weingut Brogsitter

€ 5.00

€ 22.00

OFFENER AUSSCHANK

Rotweine

Italien

Rocca di peci

Merlot trevenezie

Delle venezie igp

0,2 l 1,0 l

€ 5.00 € 22.00

Pfalz

Anselmann

Dornfelder, Qualitätswein halbtrocken

Weingut Werner Anselmann

€ 5.00 € 22.00

HEISSGETRÄNKE

der Marke I-O

Café Crème	€ 2.60	Café Crème - Groß	€ 4.20
Espresso	€ 2.40	Doppelter Espresso	€ 4.00
Espresso Macchiato	€ 2.70	Doppelter Espresso Macchiato	€ 4.60
Cappuccino	€ 3.10	Latte Macchiato	€ 3.60
Milchkaffee	€ 3.60	Mokka	€ 3.00
Heiße Schokolade	€ 3.30	Affogato	€ 3.90
↳ mit Sahne	€ 3.80	↳ mit 1 cl Frangelico	€ 5.00

UNSERE BIO-TEESORTEN der Marke KEO

je Glas € 3.00

Früchtetee *Waldbeere*
 Früchtetee *Orange & Maracuja*
 Earl Grey
 Grüner Tee
 Rooibos Vanille

Kräutertee *Apfelnote*
 Darjeeling
Frische Ingwer-Zitrone
Frische Pfefferminze
 Kamille

FLAVOURS (MONIN)

Vanille, Karamell,
 Haselnuss

+ 0.90 €

Alle Kaffeesorten sind
 sowohl *koffeinfrei* als
 auch *laktosefrei*
 erhältlich.

Hafer- oder Sojamilch
 +0.90€

ALKOHOLHALTIGE COCKTAILS

CAIPIRINHA

Limetten, Rohrzucker, Pitú Cachaça € 9.40

MOJITO

Limetten, Rohrzucker, Minze, Havana Club, Soda € 10.20

TEQUILA SUNRISE

Tequila, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine € 9.50

SWIMMING POOL

Vodka, Blue Curaçao, Kokos, Ananassaft, Sahne € 10.00

CUBA LIBRE

Limetten, Havana Club, Cola, Crushed Ice € 10.50

MAI TAI

Brauner Rum, Apricot Brandy, Ananassaft, Mandelsirup, Crushed Ice € 11.00

SEX ON THE BEACH

Vodka, Pfirsichlikör, Orangensaft, Maracujanektar, Grenadine € 10.20

PINA COLADA

Weißer und Brauner Rum, Kokos, Ananassaft, Sahne € 10.20

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

jeweils € 7.50

VIRGIN CAIPIRINHA

Limetten, Rohrzucker, Orangensaft, Crushed Ice

IPANEMA

Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale, Crushed Ice

VIRGIN MOJITO

Minze, Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale, Crushed Ice

COCONUT KISS

Kokos, Ananassaft, Sahne, Grenadine, Crushed Ice

JAMAICA FRUIT

Kokos-, Erdbeer-, Maracujasirup, Ananassaft, Maracujanektar, Crushed Ice

VIRGIN COLADA

Kokos, Ananassaft, Sahne, Crushed Ice

CINDARELLA

Ananassaft, Orangensaft, Maracujasirup, Grenadine, Crushed Ice

LONGDRINKS

Wir servieren die Longdrinks mit je 4 cl Spirituosen und wahlweise mit Sorten Schweppes, Coca-Cola und Red Bull

Bombay Sapphire	€ 8.50	Havana Club 3 Jahre	€ 7.50
Absolut Vodka	€ 7.50	Jack Daniel's	€ 8.50

SPIRITUOSEN

Alle Spirituosen je 2 cl

Jägermeister	€ 3.40	Tequila Silver	€ 3.40
Ramazzotti	€ 3.40	Tequila Gold	€ 3.40
Havana Club 3 Jahre	€ 3.40	Bailey's Irish Cream	€ 3.40
Absolut Vodka	€ 3.40	Williams Christ Birne	€ 3.40
Bombay Sapphire	€ 4.00	Grappa	€ 3.70
Jack Daniel's	€ 4.00	Yeni Raki	€ 3.20
Chivas Regal 12 Jahre	€ 5.00	Ouzo	€ 2.80

ALLERGENEN & ZUSATZSTOFFE

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß
9. koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. mit Süßungsmittel
12. gewachst

FRÜHSTÜCK

von 9:00 Uhr – 13:00 Uhr

Guten Morgen Frühstück

2 Weizenbrötchen, Konfitüre, Butter, Frischkäse, gekochtes Ei,
Käse- & Wurstspezialitäten, Räucherlachs € 10.50

Veganes Frühstück

2 Körnerbrötchen, Hummus, Avocadocreme, Konfitüre, Margarine,
kleiner Obstsalat € 10.20

Süßes Frühstück

1 Croissant, 1 Weizenbrötchen, 2 Mini-Pancakes mit Ahornsirup,
Konfitüre, Nutella, Honig, Butter € 10.20

Mediterranes Frühstück

2 Weizenbrötchen, Oliven, Butter, Schafskäse, Käse- & Wurstaufschnitt,
Mini-Käseröllchen, Mini-Würstchen, 1 Frühstückspfanne nach Wahl € 13.80

FRÜHSTÜCKSPFANNEN

Rührei oder Spiegelei Natur € 5.20

Rührei mit Käse € 5.80

Rührei mit Tomaten & Paprika € 6.50

Rührei mit Knoblauchwurst € 6.90

Gebratenes Gemüse € 6.30

Gebratene Knoblauchwurst € 4.80

Im Preis sind 1 Weizenbrötchen und Butter mit enthalten.

FRÜHSTÜCK

von 9:00 Uhr – 13:00 Uhr

Pancakes <i>mit frischem Obst & Ahornsirup</i>	€ 7.20
Omelett Natur	€ 6.60
Omelett mit Käse und Tomaten	€ 8.20
Omelett mit Knoblauchwurst	€ 8.20

FRÜHSTÜCKS-EXTRAS

Gerne können Sie auch Ihren Frühstücksteller selbst zusammenstellen

Weizenbrötchen	€ 1.00	Butter	€ 0.60
Körnerbrötchen	€ 1.30	Konfitüre	€ 0.60
Croissant	€ 1.90	Frischkäse	€ 0.80
Portion Käse	€ 1.90	Gekochtes Ei	€ 1.30
Portion Salami	€ 1.90	Hummus	€ 1.20
Portion Schinken	€ 1.90	Avocadocreame	€ 1.20
Portion Lachs	€ 2.90	Margarine	€ 0.60
Obstsalat	€ 5.00	Honig	€ 0.80
Obstsalat mit Naturjoghurt	€ 6.50	Nutella	€ 0.80
Obstsalat mit Naturjoghurt & Müsli	€ 7.50	Oliven	€ 1.00

Unsere Brötchen bekommen wir täglich frisch aus der **Bäckerei Fink** in Steinau an der Straße oder **Bäckerei Papperts** aus Bad Orb und unsere Eier aus dem **Hühnerhof Dietrich** in Lohr am Main.

STULLEN

La Tradition

Geröstetes Landkrusten-Bauernbrot mit Frischkäse, Avocado-creme, zwei Spiegeleier auf einem Wildkräutersalat mit Granatapfel-Topping & schwarzem Sesam € 9.90

Das Lorösch Brot

Geröstetes Landkrusten-Bauernbrot mit Hummus & Avocado-creme, Chiliflocken, mit Wildkräutersalat und Pinienkernen € 8.90

Brotzeit

Geröstetes Landkrusten-Bauernbrot mit zwei Rühreiern, Tomaten, Butter & Schnittlauch € 6.90

Lachs-Brot

Geröstetes Landkrusten-Bauernbrot mit Räucherlachs, Dill und Frischkäse € 8.20

Lachs-Avocado-Brot

Geröstetes Landkrusten-Bauernbrot mit Räucherlachs, Avocado-creme & Pinienkernen € 9.40

Lachs-Ei-Brot

Geröstetes Landkrusten-Bauernbrot mit Räucherlachs, Frischkäse, Rührei & Pinienkernen € 11.20

Tomate-Mozzarella-Brot

Geröstetes Landkrusten-Bauernbrot mit Tomaten, Mozzarella, Kräuterbutter & Basilikum € 9.60

Strammer Max

Geröstetes Landkrusten-Bauernbrot mit Schinken, zwei Spiegeleier und Butter € 10.20

Avocado-Ei-Brot

Geröstetes Landkrusten-Bauernbrot mit Avocado-creme, gekochtes Ei und Chiliflocken € 8.60

Sucuk-Ei-Brot

Geröstetes Landkrusten-Bauernbrot mit Frischkäse, zwei Spiegeleier auf einem Wildkräutersalat & Knoblauchwurst € 10.90

BELEGTE BRÖTCHEN

mit Käseaufschnitt € 5.50

mit Schinkenaufschnitt € 5.50

mit Käse & Ei € 5.80

mit Räucherlachs € 6.90

VORSPEISE

Tsatsiki Griechischer Joghurt mit Gurken, Knoblauch und Weißbrot	€ 6.90
Oliven mit Weißbrot	€ 6.90
Gamberetti aglio e olio Gebratene Garnelen in Olivenöl mit Knoblauch, Chilischoten und Weißbrot	€ 14.90
Gebratener Schafskäse (paniert) mit Tsatsiki und Weißbrot	€ 12.50
Gebackener Camembert (paniert) mit Preiselbeeren, Weißbrot und frischem Salat	€ 11.50
Bruschetta Geröstete Baguettescheiben mit Olivenöl, Zwiebeln, Tomaten und Kräutern	€ 6.90

SALATE

Griechischer Bauernsalat Tomaten, Gurken, Oliven, Paprika, Zwiebeln, Schafskäse, Oregano	€ 13.50
Italienischer Salat Bunter Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Käse, Ei, Schinken, Thunfisch	€ 14.00
Caprese Salat Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum	€ 14.00
Großer bunter Salatteller <i>mit verschiedenen Blattsalaten, Paprika, Granatapfelkernen, Karotten, Tomaten, Salatgurken. Trauben, gerösteten Salatkernen</i>	€ 10.90
zusätzlich mit Hähnchen	€ 14.50
zusätzlich mit Falafel	€ 13.50
Beilagensalat	€ 5.00

Wahlweise mit einem hausgemachten Salat-Dressing oder Essig und Öl

SUPPEN

Hausgemachte Linsensuppe (püriert) mit frischem Brot	€ 6.50
Hausgemachte Tomatensuppe mit frischem Brot	€ 6.50
Französische Zwiebelsuppe nach Art des Hauses	€ 6.50

SCHNITZEL

vom Schwein (paniert)

mit Zitrone und Preiselbeeren „Wiener Art“	€ 14.50
mit Champignonrahm „Jägerschnitzel“	€ 16.00
mit Paprikasauce „Papikarahmschnitzel“	€ 16.00
mit Rahmsauce „Rahmschnitzel“	€ 16.00
mit Zwiebeln „Zwiebelschnitzel“	€ 16.00
mit Hackfleisch und Käse überbacken „Schnitzel parmigana“	€ 16.00
mit Schinken, Ananas und Käse überbacken „Schnitzel Hawaii“	€ 16.00
mit Salat und wahlweise Rosmarinkartoffeln oder Pommes frites	

Putenschnitzel (paniert)

mit Zitrone und Preiselbeeren	€ 16.00
mit Champignonrahm „Jägerschnitzel“	€ 17.50
mit Paprikasauce „Papikarahmschnitzel“	€ 17.50
mit Rahmsauce „Rahmschnitzel“	€ 17.50
mit Zwiebeln „Zwiebelschnitzel“	€ 17.50
mit Salat und wahlweise Rosmarinkartoffeln oder Pommes frites	

Toast Hawaii

mit Schinken, Ananas und Käse überbacken und frischem Salat	€ 10.50
---	---------

PASTA

Spaghetti Napoli in Tomatensauce mit frischem Basilikum und Grana Padano	€ 9.90
Spaghetti Aglio e Olio in Olivenöl mit Knoblauch und Chilischoten	€ 9.90
Spaghetti Frutti di Mare mit Meeresfrüchten, Tomaten, Knoblauch in einer Tomatensauce	€ 15.90
Spaghetti Bolognese mit Rinderhackfleisch	€ 12.50
Hausgemachte Lasagne mit Rinderhackfleisch „Bolognese“, Béchamel und Käse überbacken	€ 14.50
Rigatoni Lorösch Eins mit Hähnchenbruststreifen in Tomaten-Sahnesauce	€ 11.90
Rigatoni Lorösch Zwei mit Hähnchenbruststreifen in Käse-Sahnesauce	€ 11.90
Rigatoni Lorösch Vegetarisch mit verschiedenem Gemüse in Tomaten-Sahnesauce mit Käse überbacken	€ 11.90 € 12.90
Rigatoni all'arrabbiata in Tomatensauce mit Knoblauch, Cherrytomaten, Petersilie und Chilischoten	€ 10.90
Rigatoni al forno mit Hackfleisch, Schinken, Erbsen und frischen Champignons in einer Tomaten-Sahnesauce mit Käse überbacken	€ 13.50
Tortellini alla Panna gefüllte Tortellini mit Rindfleisch in einer Schinken-Sahnesauce und Grana Padano	€ 10.90

FLAMMKUCHEN

Original Elsässer Art mit Speck und Zwiebeln	€ 10.90
Flammkuchen mit Lachs und Shrimps Sauerrahm und Dill	€ 10.90
Vegane Flammkuchen Mit Soja-Creme & verschiedenem Gemüse	€ 10.90
Flammkuchen griechische Art mit Weißkäse und Peperoni	€ 10.90

PINSA

Pinsa Originale mit Tomatensauce, Mozzarella-Goudakäse, Grana Padano, Rucola & hausgemachtem Basilikumöl	€ 10.50
Pinsa Caprese mit Tomatensauce, Mozzarella-Goudakäse, Grana Padano, Mozzarellakugeln, Kirschtomaten Rucola & hausgemachtem Basilikumöl	€ 13.00
Pinsa Serrano mit Tomatensauce, Mozzarella-Goudakäse, Grana Padano, Serrano-Schinken, Rucola & hausgemachtem Basilikumöl	€ 14.50
Pinsa Salame Piccante mit Tomatensauce, Mozzarella-Goudakäse, Grana Padano, Peperonisalami, Rucola & hausgemachtem Basilikumöl	€ 14.00
Pinsa Tonno e Cipolle mit Tomatensauce, Mozzarella-Goudakäse, Grana Padano, Thunfisch, roten Zwiebeln, Rucola & hausgemachtem Basilikumöl	€ 14.00
Pinsa da Mario mit Tomatensauce, Mozzarella-Goudakäse, Grana Padano, Grillgemüse, Oliven, rote Zwiebeln, Rucola & hausgemachtem Basilikumöl	€ 14.90
Pinsa Mediterran mit Tomatensauce, Mozzarella-Goudakäse, Grana Padano, Knoblauchwurst, Champignons, Oliven, Rucola & hausgemachtem Basilikumöl	€ 14.50
Pinsa Spinat-Feta mit Tomatensauce, Mozzarella-Goudakäse, Grana Padano, Blattspinat, Feta, rote Zwiebeln, Rucola & hausgemachtem Basilikumöl	€ 14.90

HEISSE WAFFELN

mit Puderzucker und frischen Früchten	€ 4.80
mit Zimt & Zucker und frischen Früchten	€ 5.00
mit Nutella und frischen Früchten	€ 5.70
mit Vanilleeis, Sahne und frischen Früchten	€ 6.90
mit heißen Sauerkirschen, Sahne und frischen Früchten	€ 7.20

WARMER APFELSTRUDEL

mit Vanilleeis und Sahne	€ 7.20
mit Vanillesoße und Sahne	€ 7.20
mit Vanillesoße und Vanilleeis	€ 7.50
mit Vanillesoße, Vanilleeis und Sahne	€ 7.90

KUCHEN & TORTEN

Die Kuchen- & Tortenauswahl sowie die Preise finden Sie an unserer Kuchentheke.