CAFÉ
LORÖSCH

FEIERN & BESONDERE ANLÄSSE

Sie planen eine Feier oder haben Fragen und Wünsche?
Sprechen Sie uns gerne persönlich an – wir beraten Sie individuell
und freuen uns darauf, gemeinsam mit Ihnen zu planen.

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag - Samstag 09:00 Uhr – 18:00 Uhr
Sonn- und Feiertage 09:00 Uhr – 18:00 Uhr
Donnerstag Ruhetag

APERITIF

Aperol Spritz	€ 7.90
Hugo	€ 7.90
Hugo *Alkoholfrei*	€ 7.70
Lillet Lemon	€ 8.20
Lillet Wild Berry	€ 8.20
Campari Spritz	€ 8.20
Sarti Spritz	€ 8.20
Limoncello Spritz	€ 8.20

SEKT

Glas Sekt	€ 3.50
Piccolo	€ 6.00
Flasche Sekt	€ 18.50

MINERALWASSER

Gerolsteiner *Sprudel*	0,25 l	€ 2.80
	0,75 l	€ 6.00
Gerolsteiner *Medium*	0,25 l	€ 2.80
	0,75 l	€ 6.00
Gerolsteiner *Naturell*	0,25 l	€ 2.80
	0,75 l	€ 6.00

SÄFTE

Apfelsaft
Orangensaft
Ananassaft
Maracujanektar
Johannisbeernektar

0,2 l € 3.10
Auch als Saftschorlen 0,4 l € 4.90
Frisch gepresster Orangensaft 0,33 l € 4.50

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Coca-Cola
Coca-Cola Zero
Fanta
Mezzo Mix
Sprite 0,2 l € 2.90

Schweppes *Bitter Lemon*
Schweppes *Ginger Ale* 0,2 l € 2.90

Trade Island *Sunny Peach*
Trade Island *Blueberry* 0,33 l € 4.50

Red Bull 0,25 l € 4.50

HAUSGEMACHTE BIO-LIMONADEN

Himbeer-Zitrone
Limette-Ingwer-Minze
Holunder-Zitronenmelisse

0,4 l € 5.50
↳ mit Prosecco € 8.00

BIERE

Krombacher *Pils vom Fass*	0,3 l	€ 3.20
	0,5 l	€ 4.80
Krombacher *Pils vom Fass – Radler*	0,3 l	€ 3.20
	0,5 l	€ 4.80
Krombacher Pils *Alkoholfrei*	0,33 l	€ 3.20
Krombacher *Hefeweizen*	0,5 l	€ 4.50
Krombacher *Weizen Alkoholfrei*	0,5 l	€ 4.50

APFELWEIN

Bad Orber Apfelwein von Prehler	0,25 l	€ 3.10
pur, sauer oder süß gespritzt	0,5 l	€ 5.20

OFFENER AUSSCHANK

Weißweine

	0,2 l	1,0 l
Franken		
Bürgerspital Würzburg		
Silvaner, Qualitätswein trocken		
Weingut Bürgerspital zum hl. Geist	€ 7.90	€ 28.00
Rheingau		
Vollratz		
Riesling, Qualitätswein trocken		
Weingut Vollrads KG	€ 6.90	€ 26.00
Rheinhessen		
Brogsitter		
Weissburgunder, Qualitätswein mild		
Weingut Brogsitter	€ 6.50	€ 24.00
Italien		
Soligio		
Pinot Grigio, trocken		
cantina colli del soligio	€ 6.50	€ 24.00

OFFENER AUSSCHANK

Rosé

	0,2 l	1,0 l
Pfalz		
Anselmann		
Portugieser Weißherbst, Qualitätswein mild	€ 6.50	€ 24.00
Weingut Werner Anselmann		
Rheinhessen		
Brogsitter		
Rosé vom Spätburgunder, Qualitätswein trocken	€ 6.50	€ 24.00
Weingut Brogsitter		

OFFENER AUSSCHANK

Rotweine

	0,2 l	1,0 l
Italien		
Rocca di peci		
Merlot trevenezie		
Delle venezie igp	€ 6.00	€ 22.00
Pfalz		
Anselmann		
Dornfelder, Qualitätswein halbtrocken		
Weingut Werner Anselmann	€ 6.00	€ 22.00

HEISSGETRÄNKE

der Marke I·O

Café Crème	€ 2.80	Café Crème - Groß	€ 4.30
Espresso	€ 2.60	Doppelter Espresso	€ 4.00
Espresso Macchiato	€ 2.90	Doppelter Espresso Macchiato	€ 4.60
Cappuccino	€ 3.20	Latte Macchiato	€ 4.00
Milchkaffee	€ 3.80	Mokka	€ 3.20
Heiße Schokolade	€ 3.80	Affogato	€ 4.30
↳ mit Sahne	€ 4.20	↳ mit 1 cl Frangelico	€ 5.50

MATCHA

Bio-Matcha aus Japan

Matcha Latte	€ 5.20	Iced Mango Matcha	€ 6.50
Iced Matcha Latte	€ 5.50	Iced Strawberry Matcha	€ 6.50

UNSERE BIO-TEESORTEN

der Marke KEO

je Glas € 3.10

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

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

SIGNATURE LATTES

"YOGURELLA"
Latte Macchiato verfeinert mit feiner Erdbeernote
€ 4.90

"PROVENCE LATTE"
Latte Macchiato veredelt mit blumigem Lavendelduft
€ 4.90

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

Hafer-, Soja- oder Kokosmilch
+ € 0.90

FLAVOURS

Vanille, Karamell, Haselnuss, Kokos

+ € 0.90

ALKOHOLHALTIGE COCKTAILS

CAIPIRINHA
Limetten, Rohrzucker, Pitú Cachaça € 9.40

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

CUBA LIBRE
Limetten, Havana Club, Cola, Crushed Ice € 10.50

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

jeweils € 7.90

VIRGIN CAIPIRINHA
Limetten, Rohrzucker, Orangensaft, Crushed Ice

IPANEMA
Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale, Crushed Ice

VIRGIN MOJITO
Minze, Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale, Crushed Ice

JAMAICA FRUIT
Kokos-, Erdbeer-, Maracujasirup, Ananassaft, Maracujanektar, 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

Jägermeister	€ 3.40	Ouzo	€ 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
Jack Daniel`s	€ 4,00	Grappa	€ 3.70

Alle Spirituosen je 2 cl

FRÜHSTÜCK

von 9:00 Uhr – 14:00 Uhr

Guten Morgen Frühstück

2 Weizenbrötchen, Konfitüre, Butter, Frischkäse, gekochtes Ei,
Käse- & Wurstspezialitäten, Räucherlachs € 10.90

Veganes Frühstück

2 Körnerbrötchen, Hummus, Rote-Bete-Hummus, Avocadocreme, Konfitüre,
Margarine, kleiner Obstsalat € 11.20

Süßes Frühstück

1 Croissant, 1 Weizenbrötchen, 2 Mini-Pancakes mit Ahornsirup,
Konfitüre, Nutella, Honig, Butter € 10.60

Mediterranes Frühstück

2 Weizenbrötchen, Oliven, Butter, Schafskäse, Käse- & Wurstaufschnitt,
Mini-Käseröllchen, Mini-Würstchen, 1 Frühstückspfanne nach Wahl € 14.50

FRÜHSTÜCKSPFANNEN

Rührei *oder* Spiegelei Natur	€ 5.40
Rührei mit Käse	€ 6.00
Rührei mit Tomaten & Paprika	€ 6.80
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 – 14:00 Uhr

PANCAKES

mit frischem Obst & Ahornsirup € 7.50
mit frischen Beeren & Pistaziencreme € 8.50
mit gehackten Haselnüssen & Haselnusscreme € 8.20

BAGELS

mit Sesam und Mohn

Nordische Bagel
Gerösteter Bagel mit Räucherlachs, Meerrettichcreme,
Dill, Gurkenscheiben und einem Spritzer Zitrone € 10.50

Veganer Garden Bagel
Gerösteter Bagel mit Avocadocreme, Rote-Bete-Hummus,
Tomaten- und Gurkenscheiben auf einem Wildkräutersalat € 9.90

Sucuk Bagel
Gerösteter Bagel mit Rührei, gebratene Knoblauchwurst,
Frischkäse und Wildkräutersalat € 11.50

FRÜHSTÜCKS-EXTRAS

Gerne können Sie auch Ihren Frühstücksteller selbst zusammenstellen

Weizenbrötchen	€ 1.40	Butter	€ 1.00
Körnerbrötchen	€ 1.60	Konfitüre	€ 1.20
Croissant	€ 2.50	Frischkäse	€ 1.40
Portion Käse	€ 2.90	Gekochtes Ei	€ 1.60
Portion Salami	€ 2.90	Hummus	€ 1.80
Portion Schinken	€ 2.90	Avocadocreme	€ 1.80
Portion Lachs	€ 3.90	Margarine	€ 1.00
Obstsalat	€ 5.50	Honig	€ 1.20
Obstsalat mit Naturjoghurt	€ 6.80	Nutella	€ 1.40
Obstsalat mit Naturjoghurt & Müsli	€ 7.80	Oliven	€ 1.60

Unsere Brötchen bekommen wir täglich frisch aus der Bäckerei Pappert aus Bad Orb und unsere Eier aus dem Hühnerhof Dietrich in Lohr am Main.

STULLEN

La Tradition
Geröstetes Landkrusten-Bauernbrot mit Frischkäse, Avocadocreme, zwei Spiegeleier auf einem Wildkräutersalat mit Granatapfeltopping & Sesam € 10.80
+ zusätzlich Knoblauchwurst + € 3.50

Das Lorösch-Brot
Geröstetes Landkrusten-Bauernbrot mit Hummus & Avocadocreme, Chiliflocken, mit Wildkräutersalat und Pinienkernen € 9.20

Brotzeit
Geröstetes Landkrusten-Bauernbrot mit zwei Rühreiern, Tomaten, Butter & Schnittlauch € 7.20

Rote-Ziege-Brot NEU
Geröstetes Landkrusten-Bauernbrot mit flambiertem Ziegenkäse, Rote-Bete-Hummus, Rucola, Walnüsse und Schnittlauch € 10.20

Lachs-Brot
Geröstetes Landkrusten-Bauernbrot mit Räucherlachs, Dill und Frischkäse € 9.90
+ zusätzlich Rührei + € 3.00
+ zusätzlich Avocadocreme + € 1.50

Pastirma-Brot NEU
Geröstetes Landkrusten-Bauernbrot mit Pastirma, Frischkäse, Rucola, Fetakäse und Sriracha-Mayonnaise € 13.50

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

Avocado-Ei-Brot
Geröstetes Landkrusten-Bauernbrot mit Avocadocreme, gekochtes Ei und Chiliflocken € 8.90

Burrata-Brot NEU
Geröstetes Landkrusten-Bauernbrot mit Burrata, Cherrytomaten, Pesto, Rucola und Basilikumöl € 13.90

BELEGTE BRÖTCHEN

mit Käseaufschnitt	€ 5.80
mit Schinkenaufschnitt	€ 5.80
mit Käse & Ei	€ 6.10
mit Räucherlachs	€ 6.90

BELEGTE CROISSANTS *NEU*

mit Rührei, Knoblauchwurst, Käse und Sriracha-Mayonnaise	€ 9.90
mit Rührei, Räucherlachs, Frischkäse und Avocadocreme	€ 10.90

EGG DROP SANDWICHES *NEU*

Sucuk Brioche
Geröstetes Brioche-Bun mit Rührei, Knoblauchwurst, Cheddar-Käse,
Sriracha-Mayonnaise und Schnittlauch € 11.90

Salmon Brioche
Geröstetes Brioche-Bun mit Rührei, Räucherlachs, Frischkäse, Avocadocreme,
Honig-Senf-Mayonnaise und Schnittlauch € 13.20

VORSPEISE

Gamberetti aglio e olio
Gebratene Garnelen in Olivenöl mit Knoblauch, Chilischoten und Weißbrot € 15.20

Gebratener Schafskäse (paniert)
mit frischem Salat und Weißbrot € 12.90

Gebackener Camembert (paniert)
mit Preiselbeeren, Weißbrot und frischem Salat € 11.90

Bruschetta
Geröstete Baguettescheiben mit Olivenöl, Zwiebeln, Tomaten und Kräutern € 7.20

SALATE

Griechischer Bauernsalat
Tomaten, Gurken, Oliven, Paprika, Zwiebeln, Fetakäse, Oregano € 13.90

Italienischer Salat
Bunter Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Käse, Ei, Schinken, Thunfisch € 14.60

Großer bunter Salatteller € 11.50
mit verschiedenen Blattsalaten, Paprika, Granatapfelkernen, Karotten, Tomaten, Salatgurken, Trauben, gerösteten Salatkernen
zusätzlich mit Hähnchen € 14.90
zusätzlich mit Garnelen € 18.50
zusätzlich mit Falafel € 13.90

Beilagensalat € 5.50

Wahlweise mit einem hausgemachten Salat-Dressing oder Essig und Öl

SUPPEN

Hausgemachte Linsensuppe (püriert) mit frischem Brot	€ 7.20
Hausgemachte Tomatensuppe mit frischem Brot	€ 7.20
Französische Zwiebelsuppe nach Art des Hauses	€ 7.20
Hausgemachte Kürbissuppe mit frischem Brot	€ 7.90

SCHNITZEL

vom Schwein (paniert)

mit Zitrone und Preiselbeeren „Wiener Art“	€ 14.90
mit Champignonrahm „Jägerschnitzel“	€ 16.50
mit Paprikasauce „Paprikarahmschnitzel“	€ 16.50
mit Rahmsauce „Rahmschnitzel“	€ 16.50
mit Zwiebeln „Zwiebelschnitzel“	€ 16.50
mit Hackfleisch und Käse überbacken „Schnitzel parmigana“	€ 16.90
mit Schinken, Ananas und Käse überbacken „Schnitzel Hawaii“	€ 16.90

mit Salat und wahlweise Rosmarinkartoffeln oder Pommes frites

Hähnchenschnitzel (paniert)

mit Zitrone und Preiselbeeren	€ 16.50
mit Champignonrahm „Jägerschnitzel“	€ 17.90
mit Paprikasauce „Paprikarahmschnitzel“	€ 17.90
mit Rahmsauce „Rahmschnitzel“	€ 17.90
mit Zwiebeln „Zwiebelschnitzel“	€ 17.90

mit Salat und wahlweise Rosmarinkartoffeln oder Pommes frites

Toast Hawaii mit Schinken, Ananas und Käse überbacken und frischem Salat	€ 10.90

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 Gamberetti
in Tomatensauce mit Knoblauch, Garnelen, Cherrytomaten, Rucola und Grana Padano € 17.90

Spaghetti Bolognese
mit Rinderhackfleisch € 12.80

Hausgemachte Lasagne
mit Rinderhackfleisch „Bolognese“, Béchamel und Käse überbacken € 14.90

Rigatoni Lorösch Eins
mit Hähnchenbruststreifen in Tomaten-Sahnesauce € 12.50

Rigatoni Lorösch Zwei
mit Hähnchenbruststreifen in Käse-Sahnesauce € 12.50

Rigatoni Lorösch Vegetarisch
mit verschiedenem Gemüse in Tomaten-Sahnesauce € 12.50
mit Käse überbacken € 13.50

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 € 13.90

Tortellini alla Panna
gefüllte Tortellini mit Rindfleisch in einer Schinken-Sahnesauce und Grana Padano € 11.20

FLAMMKUCHEN

Original Elsässer Art
mit Speck und Zwiebeln € 10.90

Flammkuchen mit Lachs und Shrimps
Sauerrahm und Dill € 10.90

Veganer 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 € 10.90

Pinsa Caprese
mit Tomatensauce, Mozzarella-Goudakäse, Grana Padano, Mozzarellakugeln, Kirschtomaten
Rucola & hausgemachtem Basilikumöl € 13.50

Pinsa Serrano
mit Tomatensauce, Mozzarella-Goudakäse, Grana Padano, Serrano-Schinken,
Rucola & hausgemachtem Basilikumöl € 14.90

Pinsa Salame Piccante
mit Tomatensauce, Mozzarella-Goudakäse, Grana Padano, Peperonisalami,
Rucola & hausgemachtem Basilikumöl €14.50

Pinsa Tonno e Cipolle
mit Tomatensauce, Mozzarella-Goudakäse, Grana Padano, Thunfisch, roten Zwiebeln,
Rucola & hausgemachtem Basilikumöl € 14.50

Pinsa da Mario
mit Tomatensauce, Mozzarella-Goudakäse, Grana Padano, Grillgemüse, Oliven, rote Zwiebeln,
Rucola & hausgemachtem Basilikumöl € 15.20

Pinsa Mediterran
mit Tomatensauce, Mozzarella-Goudakäse, Grana Padano, Knoblauchwurst, Champignons, Oliven,
Rucola & hausgemachtem Basilikumöl € 14.90

Pinsa Spinat-Feta
mit Tomatensauce, Mozzarella-Goudakäse, Grana Padano, Blattspinat, Fetakäse, rote Zwiebeln,
Rucola & hausgemachtem Basilikumöl € 15.20

HEISSE WAFFELN

mit Puderzucker und frischen Früchten	€ 4.90
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.
Täglich frisch gebacken von unserem Konditormeister Peter Jung.