

Le Pavillon

Restaurant & Café



www.lepavillon.de

Le Pavillon Gaststätten GmbH · Martin-Luther-Platz 1
41199 Mönchengladbach · Tel. 02166 - 60 22 50

Le Pavillon

Restaurant & Café

Herzlich willkommen!

Wir freuen uns, Sie in unserem Hause
begrüßen zu dürfen.

Wir bieten Ihnen ein ganz besonderes Ambiente und hoffen,
dass Sie sich auch kulinarisch bei uns wohlfühlen.

Feiern Sie mit uns Ihre Feste!

Familienfeste aller Art (z.B. Kommunion, Konfirmation,
Hochzeit, Geburtstag usw.),
Weihnachtsfeiern und Firmenveranstaltungen gestalten wir für Sie
und Ihre Gäste zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Gerne organisieren wir auch ein passendes Veranstaltungsprogramm,
wie z.B. einen Discjockey, eine Karaoke-Show, Zauberer und vieles mehr...

**Buffets ab 30 bis 50 Personen.
Flying Buffets bis zu 80 Personen.**

Wenn Sie wünschen, kochen wir auch mit Ihnen für Ihre Gäste!
Außerdem können wir noch ein beheiztes Zelt für
ca. 80 Personen zur Verfügung stellen.

Einen guten Appetit
und einen angenehmen Aufenthalt
wünscht Ihnen

Ihr „Le Pavillon“ - Team

Alle Preise inkl. Service und Mehrwertsteuer!



**SCHADENSGUTACHTEN FÜR PKW,
LKW UND KRAFTFÄHRE**

Düsseldorfer Str. 35, 41238 Mönchengladbach
Tel.: 02166/18 70 91, Mobil: 0172/26 86 286

WIR WÜNSCHEN GUTEN APPETIT! WWW.SGJANSEN.DE



**Wir backen gesundes Brot
und viele feine Sachen.
„Bei uns ist Qualität zu schmecken“**

Klaus Kamphausen GmbH
Burgstr. 6 • MG-Odenkirchen
Tel. 0 21 66 / 60 11 37

*wünscht
guten Appetit!*

Le Pavillon

Restaurant & Café

*Verschenken Sie ein paar
schöne Stunden.*



*Wir stellen
Geschenkgutscheine
für Sie aus!*



GEILEN GMBH

SANITÄR — HEIZUNGSBAU

41199 Mönchengladbach-Odenkirchen · Duvenstr. 18 · Tel. (0 21 66) 96 11 50

Le Pavillon

Restaurant & Café

Frühstück

Montag bis Freitag Frühstück von 10.00 bis 12.00 Uhr
Samstag ab 11.00 Uhr

Ein belegtes Brötchen mit Belag nach Ihrer Wahl	5,50

Frühstück „Le Pavillon“ Körnerbrot mit Schinken ^{1,2,3} und Käse ¹ belegt, dazu zwei Spiegeleier	9,90

Kleines Frühstück 2 halbe belegte Brötchen, 1 Ei	6,90

Lachsbrötchen mit Zwiebeln	7,90

Französisches Frühstück 3 Rühr- oder Spiegeleier mit geb. Speck ^{2,3,4} , Butter und Toast	10,90

Spiegeleier mit Lachs und Salat, dazu Toast oder Körnerbrot	12,90

Großes Frühstück Verschiedene Wurstsorten ^{1,2,3} , Käse ¹ , Marmelade ² , Honig, Nutella 1 gekochtes Ei, 1 Glas Orangensaft, Brotauswahl und Butter,	12,90

Genießer-Frühstück Graved Lachs, Parmaschinken, Käse ¹ und Marmelade ² , Honig, Nutella Spiegel- oder Rührei, Brotauswahl und Butter	14,90

Avocadobrot mit Salat	9,50 (dazu 2 Spiegeleier +2,50€)

Omelette serviert mit Toast, Butter und wahlweise:	
Natur	8,90
Gemüse	10,90
Schinken	9,90
Käse ¹	9,90
Käse ¹ - Schinken ^{1,2,3}	10,90
geräuchertem Lachs	12,50

WeyHAARmanns

Tauche ein in die Welt von WeyHAARmanns - Vertraue auf unsere Expertise und erlebe Schönheit auf höchstem Niveau.

Echthaarverlängerungen und -verdichtungen • Colorations-Techniken • Haarschnitt & Styling

Burgstraße 2 • 41199 Mönchengladbach • ☎ 02166 601061 • instagram@weyhaarmanns

Le Pavillon

Restaurant & Café

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Einlage	5,90
Tomatensuppe mit Sahnehäubchen	5,90
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot	8,90

Vorspeisen

Gratinierter Ziegenkäse auf Wildkräutersalat und Himbeer-Balsamico	14,50
Norwegischer Graved Lachs mit Honig-Senf und kleinen Reibeküchlein	14,90
Bruschetta mit Tomaten und Parmesan	8,50
Bruschetta mit Tomaten, Parmesan und Serrano-Schinken	10,90
Brot mit Kräuterquark	5,50
Rinder-Carpaccio mit Rucola-Nest, Parmesan und Balsamico-Vinaigrette	14,90

Hauptgerichte

Original Wiener Schnitzel vom Kalb, dazu Pommes frites und Salat	22,90
Lachssteak mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	23,90
Cordon Bleu ^{1,2,3} vom Kalb mit Pommes Frites und Salat	25,90
Tagliata vom Roastbeef mit Rucola, Tomaten und Parmesan	23,90
Grillteller „Le Pavillon“ mit Gemüse der Saison und Pommes Frites	27,50
Rinderfiletgeschnetzeltes „Stroganoff“ auf Kartoffelrösti und Salat	25,90
Surf and Turf Roastbeef mit Gambas, dazu Ofenkartoffel und Gemüse	31,90

Pasta

Spaghetti Aglio e Olio mit Rucola und Parmesan	11,90
Spaghetti Bolognese vom Rind mit Parmesan	13,90
Penne mit Tomaten & Mozzarella	12,50
Tagliatelle mit Lachs in Weißweinsauce	18,50
Spaghetti Gambas in Knoblauch-Olivenöl, pikant, mit Rucola und Parmesan	21,90

- **AKUSTIKDECKEN**
- **TRENNWÄNDE**
- **DACHAUSBAU**

MEISTERBETRIEB
ERIKOFFERMANN
TROCKENBAU

Kamphausener Höhe 3
41199 Mönchengladbach

Fon 0 21 66 / 13 13 43
Mobil 0174 / 9 80 84 44

info@offermann-trockenbau.de
www.offermann-trockenbau.de



Weitere
Informationen
mit diesem
QR-Code direkt
aufs Handy.

Le Pavillon

Restaurant & Café

Für den kleinen Appetit

Potatoe Wedges mit Trüffelcreme	6,90
Currywurst mit Pommes frites	8,90
Bauernteller Bratkartoffeln mit Spiegelei	11,90
Clubsandwich mit Pute, Speck ¹⁴ , Käse ¹ , Salatblätter und Sandwichsauce, dazu Salatgarnitur	13,90
Speckpfannkuchen ^{2,3,4} mit kleinem Salat der Saison	11,50
Gambaspfanne „Pikant“ 5 Gambas mit Tomaten, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Knoblauchbrot	16,90

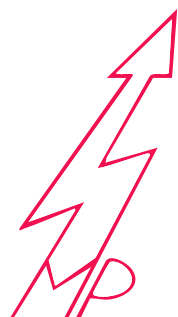
Salate

Großer gemischter Salatteller -mit Hausdressing und Ei	9,90
-mit Thunfisch, Zwiebeln, Oliven, und Ei	15,50
-mit Käse ¹ , Schinkenstreifen ^{1,2,3} und Ei	14,50
-mit Putenkrüstchen und Quark	15,50
-mit gebratenen Putenstreifen und Champignons	16,50
-mit Black Tiger Garnelen und Knoblauchbrot	19,90
-mit Ziegenkäse im Speckmantel gebraten	15,90
-mit gebr. Putenstreifen mit Champignons, süß-sauer	17,90
-mit Roastbeefscheiben und Parmesan	23,90

Kartoffeln

Ofenkartoffel -mit Kräuterquark an Salatgarnitur	9,90
-mit Speck ¹⁴ , Zwiebeln und Champignons	14,90
-mit Putenstreifen und Champignons	17,90
-mit gebratenen Roastbeefscheiben	22,90
-mit Räucherlachs	16,90

Ihr Elektropartner mit Kompetenz und Erfahrung



Elektro Michael Prosch MEISTERBETRIEB

- Montage, Wartung und Reparatur von elektrischen Anlagen
- Licht und Leuchten
- Neu- und Altbauinstallation
- Schaltschrankbau
- Planung und Installation von KNX-Systemen
- E-Check

Inh. Alexandra Prosch

www.elektroprosch.de



Am Schomm 19 • 41199 Mönchengladbach ☎ 02166 16161 • Mail: michaelprosch@arcor.de

Le Pavillon

Restaurant & Café

Hauptspeisen

Kombinieren Sie Ihr Essen selbst

Putensteak	250 g	13,90
Schweinesteak	250 g	13,50
Argent. Rumpsteak	220 g	22,50
Argent. Rumpsteak	300 g	29,90
Argent. Rinderfilet	220 g	28,90
Argent. Rinderfilet	300 g	35,90
Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“		16,50
mit einer Beilage nach Wahl, dazu ein kleiner gemischter Salat der Saison		
- mit Sauce nach Wahl		17,90

SPECIAL Hamburger Royal vom Black Angus 17,50
mit Käse¹, dazu Potato Wedges, Salatgarnitur und Sour Cream

Als Beilagen empfehlen wir:

Kleiner gem. Salatteller	4,90
Gemüse der Saison	6,90
Pommes frites	4,50
Curry-Ketchup	0,80
Ketchup / Mayo / Trüffel-Mayo	0,80
Kroketten oder Rösti	3,90
Bratkartoffeln mit Speck ¹⁴ und Zwiebeln, Ofenkartoffel mit Kräuterquark oder Potato Wedges mit Sour cream	6,90
Saucen ⁴ extra	
Hollandaise, Champignon-Rahmsauce, Pfeffer-Knoblauchrahm, Ungarische Paprikasauce, Kräuterquark	3,90
Salatsauce	1,50

Auf Nachfrage bereiten wir auch Kinderportionen zu



Wir wünschen guten Appetit!

Ihre Provinzial Versicherung
Vits in Odenkirchen

Burgfreiheit 94 - 41199 Mönchengladbach
02166-2585977  0174-7834426
christian.vits@gs.provinzial.com

 Provinzial Vits Odenkirchen
 provinzial_vits

PROVINZIAL 

Le Pavillon

Restaurant & Café

Desserts

Affogato all Caffé Vanilleeis ¹ , Espresso ⁵ und karamellisierte Walnüsse	6,50
Schokoküchlein mit Vanilleeis ¹	7,90
Crêpe mit Vanilleeis ¹ , Schokosauce und Sahne	7,90
Sekt mit Zitronensorbet	7,90
Kugel Walnuss-Eis	2,00

Heiße Getränke

Tasse Kaffee ⁵	2,60	Tee verschiedene Sorten	2,60
Cappuccino ⁵	3,10	Milchkaffee ⁵	3,50
Espresso ⁵	2,60	Chococcino ⁵	3,60
Latte Macchiato ⁵	3,70	Tasse Schokolade	6,80
Espresso Macchiato ⁵	2,80	mit Rum und Sahne	
Tasse Schokolade mit Sahne	4,00	Glühwein	4,50
Tasse Schokolade ohne Sahne	3,60	Tee mit Rum	5,40
Cappuccino mit Sahne	3,60		

Softdrinks

Sinalco COLA ^{1,5}	0,3 l	3,20	Apfelschorle	0,30 l	3,30
Sinalco COLA LIGHT ^{1,2,5,6}	0,3 l	3,20	Apfelschorle	0,50 l	5,50
Sinalco ZITRONE ²	0,3 l	3,20	Fruchtschorle	0,30 l	3,50
Sinalco ORANGE ^{1,2,3}	0,3 l	3,20	- Kirsch - Maracuja - - Rhabarber	0,50 l	5,50
Tafelwasser	0,3 l	2,90			
 Rheinfels Quelle	Fl. 0,25 l	3,10	granini		
	Fl. 0,7 l	6,90	Säfte & Nektare	0,20 l	3,50
Schweppes	Fl. 0,20 l	3,50	- Apfel - Orange		
- Tonic Water ¹⁰ - Bitter Lemon ¹⁰			- Banane - Sauerkirsch		
- Ginger Ale ¹					



Alltagshilfe & Demenzbetreuung

Beratung · Begleitung · Betreuung · Unterstützung

Mönchengladbach-Odenkirchen
Tel.: 0 21 66 / 27 99 505 · Mobil: 0174 / 233 27 50
info@kleeblatt-alltagshilfe.de
www.kleeblatt-alltagshilfe.de

Heinz-Schmitz-Gruppe.de



Straßenbau · Erdbewegung
Container · Abbruch

Schmitzhof 175 · 41199 Mönchengladbach
Telefon 0 21 66 / 60 15 96

Le Pavillon

Restaurant & Café

Aperitifs

Martini Bianco ¹	5 cl	3,80	Campari ¹ Orange	0,2 l	6,50
Aperol Spritz ¹	0,2 l	7,50	Lillet Wild Berry	0,2 l	7,50
Campari ¹	5 cl	4,90	Aperitivo Rosato	0,2 l	5,50

Biere

 Bolten	0,2 l	2,60	Altbier	0,2 l	2,60
	0,3 l	3,90	Altbier	0,3 l	3,90
Benediktiner Weissbier	0,3 l	3,90	 Bitburger ^{Bitte kein Bist} 0.0 ^{Alk.} ^{frei}	0,33 l	4,00
Benediktiner Weissbier	0,5 l	5,50	Malz	0,3 l	3,50
			 Bitburger ^{Bitte kein Bist}	0,2 l	2,60
				0,3 l	3,90

Longdrinks

Whisky Cola ^{1,5}	7,90	Gin Tonic ¹⁰	7,90
Wodka Lemon ¹⁰	7,90	Wodka Red Bull ^{1,5}	7,90

Spirituosen

Korn	2 cl	2,50	Fernet Branca	2 cl	3,50
Malteser	2 cl	3,70	Averna	2 cl	3,50
Jubiläums Aquavit	2 cl	3,70	Grand Marnier	2 cl	4,50
Grappa	2 cl	4,00	Amaretto	2 cl	3,50
Bacardi	2 cl	3,50	Limoncino	2 cl	3,50
Ramazzotti	2 cl	3,50	Baileys	2 cl	3,90
Jägermeister	2 cl	3,50			

FRISEUR SALON
SCHMITZ



Um Längen besser!!

Vielleicht lassen Sie sich inspirieren von der fabelhaften Welt der Haarextensions von

Great Lengths®

Professionelle Haarverlängerung

Extensions die sie nicht spüren, das gibt es wirklich!
Great Lengths bietet wundervolle Qualität mit extrem flachen Bondings, die nicht nur unsichtbar, sondern auch kaum zu spüren sind. Wundervolles Echthaar, perfekt von uns eingearbeitet und ein Traum geht in Erfüllung.

Der Traum von einem dichten, langen, gesunden und natürlich aussehenden Haar.

Von-der-Helm-Str. 166 • 41199 MG • Tel. 02166-60 11 53 -- Trompeterallee 3 • 41189 MG • Tel. 02166-13 60 890 -- www.friseur-schmitz.de

PAUL MITCHELL®
FLAGSHIPSALON

Le Pavillon

Restaurant & Café

Cognac/ Brandy

Mariacron	2 cl	3,50
Asbach Uralt	2 cl	3,50
Osborn Veterano	2 cl	3,50

Whiskys

Ballantines	3 cl	5,90
Johnnie Walker Red	3 cl	5,90
Jim Beam	3 cl	5,90

Weine

Pinot Grigio	0,2l	5,90	Regaleali	0,75l	28,00
Italien, trocken			weiß, trocken		
Conca Y Toro	0,2l	5,90	Lugana	0,2l	9,90
Chardonnay, Chile			Lugana	0,75l	38,00
Conca Y Toro	0,2l	5,90	Ottella		
Cab-Sauvignon, Rot			weiß, trocken		
Conca Y Toro	0,2l	5,90	La Mer	0,2l	5,90
Merlot, Rosé			La Mer	0,75l	23,00
Grauburgunder	0,2l	6,90	Weinschorle	0,2l	4,80
Grauburgunder	0,75l	27,00			

Sekt und Prosecco

Bernard-Massard	0,1l	3,90	Bernard-Massard	0,75l	26,00
Sekt extra dry			Sekt extra dry		

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 koffeinhaltig
6 mit Süßungsmittel

7 geschwefelt
9 enthält eine Phenylalaninquelle
10 chininhaltig
11 Steinobst könnte Reststeine enthalten
12 In Fischfilets könnten Reste von Gräten enthalten sein

13 Pantothensäure
14 Nitritpökelsalz
20 Pfanne ist heiß
35 Speisen nur zum sofortigen Verzehr
Sonstige Verbraucherhinweise sind beim Personal einzusehen.

Liebe Gäste, sollten Sie von Allergien betroffen sein, melden Sie sich bitte. Unsere separate Allergikerkarte gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Le Pavillon

Restaurant & Café



di lorenzo

immobilien- und sachverständigenbüro



Für jeden Geschmack
die passende Lösung

di lorenzo
Immobilien- und Sachverständigenbüro
Mülgastraße 52
41199 Mönchengladbach
Tel. 02166 276 76 93



Unser Team steht für diskrete und vertrauensvolle Betreuung Ihrer Immobilie. Durch unsere langjährige Erfahrung bieten wir Ihnen kompetenten und sympathischen Service in allen Fragen des Kaufes, Verkaufes und der Vermietung Ihrer Objekte.

www.dilorenzo-immobilien.de





HAWA – VIELFÄLTIGE ENERGIE, MASS-GESCHNEIDERT FÜR SIE. VON PROFIS FÜR PROFIS.

Willkommen bei Hawa – Ihrem vielseitigen Energiepartner! Entdecken Sie unsere breite Palette an Energielösungen, von Gas in Flaschen bis zu individuell gebauten Anlagen. Wir bieten maßgeschneiderte Antworten auf Ihre Energieanforderungen vor Ort. Hawa steht für Vielfalt und Flexibilität – denn für uns bedeutet Energie mehr als nur Gas.

- **TANKSTELLEN**
- **TANKANLAGEN**
- **HEIZÖL**
- **DIESEL**
- **LPG**
- **FLÜSSIGGAS**
- **TECHNISCHE GASE**
- **KRANSERVICE**

🌐 www.hawa-gruppe.de

☎ 02165 171950

Le Pavillon
Restaurant & Café