

## Loretta am Wannsee Veranstaltungen

### Menuevorschläge

#### Vorspeisen

Carpaccio vom irischen Weiderind mit Vinaigrette von gerösteten Kürbiskernen fruchtigem Sellerie-Apfelsalat und geriebenem Parmesan	14,00 €
Rosa gebratener Kalbstafelspitz auf Thunfischcreme mit Kapernäpfel und Wildkräutern	13,50 €
Loin und Tatar vom hausgebeizten Lachs auf mariniertem Orangen-Fenchel und knusprigen Kartoffelrösti	13,50 €
Mit Waldblütenhonig gratinierter französischer Ziegenkäse auf Gewürztomaten mit provenzalischem Pfannengemüse und Oliventapenade (vegetarisch)	12,50 €
Panna Cotta von 24 Monaten altem Parmesan an wildem Rucola mit getrockneten Tomaten in Pinienkern-Dressing und Ofengemüse (vegetarisch)	13,00 €
„Caesar Salad“- Römersalatherzen im cremigen Parmesandressing mit Knoblauchcroûtons, Kirschtomaten und Parmesanspäne	9,00 €
Pflücksalate der Saison in Apfel-Balsamicodressing mit mariniertem Gartengemüse Sprossen und geriebenem geräucherten Tofu (vegan)	9,50 €
Gebratener Soja-Kichererbsenbratling auf rotem Linsensalat mit mediterranem Gemüse und Basilikumpesto (vegan)	11,00 €

#### Suppen

Tomaten-Kokossuppe mit frischem Blattkoriander und gegrillter mariniertes Meerwassergarnele	7,00 €
Cremesuppe von Freilandkarotten und gelben Ingwer mit gebratenem Pulpo und Orangenöl	7,50 €
Cremige Kartoffel-Lauchsuppe mit gehobelten frischem schwarzen Trüffel und Schnittlauch (vegetarisch)	9,00 €
Cremesuppe von frischen Waldpilzen mit Sauerrahm und Kartoffelchips (vegetarisch)	6,00 €
Spargelcremesuppe mit grünen Spargelspitzen (Saisonal Mai-Juli)	6,50 €
Kartoffel-Möhrensuppe mit Sojajoghurt und frischen Kräutern (vegan)	5,50 €
Kalte Gurken-Dillsuppe mit Tiefsee Garnelen und Schmand (Sommer)	6,00 €

#### Vegetarisch

Rieslingrisotto mit sautiertem grünem Spargel, geräucherter Olivetti-Tomate und gebackenem Ziegenkäse-Grissini	14,50 €
Gebratene Sofamedailles auf Gartengemüse mit gerösteten Pinienkernen in Rahm und kleinen Kartoffelnocken	13,50 €
Pilzravioli mit gebratener Zucchini und Kürbiskernen in Parmesansauce	12,50 €

### Vegan

Waldpilzrisotto mit gebratenen Schluppen, Kirschtomaten und mariniertem Babyspinat	13,00 €
Chili con Soja mit pikanter Guacamole, Mandelmilch und Koriander-Gurkensalat	13,50 €

### Fleisch und Fisch

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Spreewälder Rahmsauerkraut krossem Speck und kleinen Kräuterkartoffeln	18,50 €
Gebratenes Fjord-Lachsfilet mit Jakobsmuschelhaube auf schwarzen Belugalinsen in Rahm und Kartoffel-Kurkumapüree	22,50 €
Mit Aromaten gebratene Maishähnchenbrust auf Chorizo-Risotto mit Frühlingslauch und Orangenschaum	17,00 €
Rosa gebratenes Irisches Lammkarree gefüllt mit getrockneten Tomaten und Mandeln auf Langkornpfeffer-Jus, Bohnenpanaschee und Trüffelgnocchi	24,00 €
Schweinebraten mit Thymianjus, getrüffeltem Rahmwirsing und Serviettenknödel	16,50 €
Filetmedaillons vom Havelländer Kräuterschwein mit Champignonrahmsauce sautiertem Spitzkohl und kleinen Speckkartoffeln	18,00 €
Gebratenes Linumer Kalbrückensteak mit gegrillten Kräuterseitlingen Kaffeemöhren, reduzierter Balsamicojus und Kartoffelpüree	20,00 €
Gegrilltes Filet vom US Beef mit Café de Paris Jus, grünen Speckbohnen und getrüffeltem Kartoffelgratin	28,50 €
„Zweierlei vom Pommern Rind“ In altem Portwein geschmortes Bäckchen und medium gebratenes Roastbeef auf Ratatouille und Basilikum-Gnocchi	23,00 €
Ofenfrischer Entenbraten mit eigener Jus, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen mit gerösteter Semmelbutter	21,50 €
Ofenfrischer Gänsebraten auf eigener Jus mit Rot- und Grünkohl dazu Kartoffelklöße mit Semmelbutter (Saisonal ab November)	23,50 €

### Dessert

„Zweierlei von der Creme Brûlée“ Bourbon Vanille und Espresso mit knackigem Zuckerspiegel und Cassissorbet	8,50 €
Mousse von der Jahrgangsschokolade mit karamellisierten Äpfeln und Parfait von gerösteten Kürbiskernen	8,50 €
Schokoladen Cheesecake mit glasierten Zwergorangen und Sauerrahm	8,00 €
Kokos-Batida Panna Cotta mit Thai Mango Coulis und knusper Wan Tan	7,50 €
Marzipanparfait im Schokoladenmantel mit Bratapfelkompott (Herbst/Winter)	8,50 €
Warmer Apfelstrudel mit Vanille-Eierlikörsauce und Alpenkaramell Eiscreme	7,50 €
Französische Käseauswahl mit blauen Trauben, Walnüssen, Feigensenfsauce und hausgemachtem Fruchtbrot	10,00 €
Praline vom Ziegenfrischkäse im rosa Pfeffermantel mit roter Zwiebelmarmelade und Ciabatta	8,00 €



## Buffets

### Loretta's Brotzeit

Hamburger Matjessalat mit Rote Beete, Apfel und Gewürzgurke  
Pikanter Wurst-Käsesalat mit Paprika, Schnittlauch und Zwiebeln  
Hausgemachte Bouletten und Kartoffel-Gurkensalat  
Marktsalate der Saison mit Apfel-Balsamicodressing , Tomaten, Gurke und Kernen  
Krustenbrot mit Butter und Schmalz

\*\*\*

Weißwürste und Berliner Knacker mit zweierlei Senf  
Käsespätzle mit frischen Kräutern und Röstzwiebeln  
Ofenfrischer Krustenbraten mit Sauerkraut und Butterkartoffeln

\*\*\*

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce  
Apfelkuchen

32 €

### Berliner Buffet

Matjeshäckerle, Brathering und Shrimps-Cocktailsalat  
Geräuchertes von Lachs und Forelle mit Preiselbeerenkren  
Spanferkelsülze mit Sauce Tartare  
Brandenburger Wurstspezialitäten mit Spreewälder Essiggemüse  
Berliner Kartoffelsalat mit kleinen Buletten  
Bunte Salatauswahl mit verschiedenen Beilagen z.B. Tomate, Gurke, Mais, Bohnen  
Karottensalat, Schafskäse, Croûtons, helles Balsamicodressing und Himbeerdressing

\*\*\*

Berliner Kartoffelsuppe mit Schinkenknacker und frischem Majoran

\*\*\*

Königsberger Klopse mit Kapernsauce, Reis und Rote Beete  
Gebratenes Zanderfilet mit Dillgurken und Butterkartoffeln  
Gebratene Knödelscheiben von der Berliner Schrippe mit Pilzragout von Wald und Wiese

\*\*\*

Mini Pfannkuchen  
Rote und Grüne Grütze mit Vanillesauce  
Brandenburger Apfelkuchen mit Zimtschmand  
Deutsche Käseauswahl vom Brett mit Trauben  
Brotkorb mit Schrippen, Pumpernickel und Krustenbrot  
Butter und Schmalz

39 €



### **Mediterranes Buffet**

Weißer Bohnen-Thunfischsalat mit roten Zwiebeln und Kräutern  
Mariniertes Ofengemüse mit frischen Kräutern, Olivenöl und Knoblauch  
Balsamicoschalotten und Champignons, Couscous Salat mit Ziegenkäse, Rosinen und Minze  
„Vitello Tonnato“- rosa gebratener Kalbstafelspitz mit cremiger Thunfischsauce und Kapernbeeren  
Mit Orangen, Kräutern und Olivenöl eingelegter Manchego, Serranoschinken mit Grissini und Oliven

\*\*\*

Rote Linsencremesuppe mit Balsamico

\*

Mit Kräutern geschmorte Lammhaxe auf Barolojus  
Buntes Bohnenragout und Kartoffelgratin  
Rigatoni mit geräucherten Tomatensugo, Zucchini und geriebenem Parmesan  
Gegrilltes Thunfischfilet mit Rahmartischocken und Gemüsebulgur

\*\*\*

Espresso Panna Cotta mit Waldbeerenmark  
Spanischer Mandelkuchen und Mousse von der Schokolade und Tonkabohnen  
Käseauswahl mit Honignüssen und zweierlei Senfsaucen  
Ciabatta und Baguette, Tomatenfrischkäse und Meersalzbutter

46 €

### **Buffet „Loretta Style“**

Büffelburrata mit Pesto von getrockneten Tomaten und Rucola  
Asiatischer Hühnchensalat mit grünem Spargel, Erdnüssen und Wokgemüse  
Mariniertes Ofengemüse mit Knoblauch, Oliven, Kirschtomaten und frischen Kräutern  
Mediterraner Couscous Salat mit Rosinen, Paprika und Petersilie  
Gebratene Speckpflaumen mit pikanter Chilisaucen  
Thailändischer Rindfleischsalat mit Glasnudeln und Koriander  
Tranchen von hausgebeiztem Basilikum-Lachs mit mariniertem Orangen-Fenchel

\*\*\*

Pikantes Rotes Thaicurry mit Poulardenbrust, Kokosmilch, Sojasprossen und Ingwer  
Gebratenes Roastbeef vom Pommernrind mit Portweinjus  
Gegrillte Loins vom Buntbarschfilet mit geräuchertem Tomatensugo  
Kartoffel-Zucchini-Gratin und Rahmartischocken  
Provenzalisches Pfannengemüse und Korianderreis

\*\*\*

Weißer Schokoladen Cheesecake mit Waldbeerensauce  
Kokos-Batida Panna Cotta mit Thaimango  
Aprikosenknödel im Tonkabohnen-Bröselmantel

\*

Internationale Käseauswahl mit Trauben, Walnüssen und Feigensenf  
Brotkorb mit Baguette, Krustenbrot und Ciabatta

49 €

## Menue- Buffetvariationen

### Wies`n - Menue

#### ... am Tisch eingesetzt

Südtiroler und Schwarzwälder Schinken  
 Kasselerbraten mit roten Zwiebeln und Gemüse-Meerrettich  
 Leberkäse mit Senf und Hausmacher Leberwurst mit Gewürzgurken  
 Eingelegter Bergkäse und Camembert, Radieschen, Radi, Gurkensticks und Tomaten  
 Apfel-Griebenschmalz und cremiger Obatzda, Brotkorb mit Krustenbrot und kleine Laugen



#### ... am Tisch in der Pfanne eingesetzt

Knusprige Oldenburger Landente und ofenfrischer Schweinebraten mit Thymiansauce  
 Apfelrotkohl und warmer bayrischer Krautsalat mit Speckwürfeln und Schnittlauch  
 Kartoffel- und Semmelknödel



#### ... am Tisch in der Pfanne eingesetzt oder vom Buffet

Der Kaiserliche Schmarrn mit Zwetschgenröster  
 Warmer Apfelstrudel mit Alpenkaramell Eiscreme

42 €

### Almhütten - Menue

#### ... am Tisch eingesetzt

Rosa gebratene Roastbeefscheiben mit roten Zwiebeln und steirischem Kernöl  
 Geräuchertes Forellenfilet mit Wasabi-Frischkäse  
 Praline vom Ziegenfrischkäse im Kräutermantel  
 Parmaschinken und Mailänder Salami  
 Tatar vom Emdener Rauchmatjes mit Gurke und Schmand  
 Manchego eingelegt mit Rosmarin, Orangen und Olivenöl  
 Brotkorb mit Krustenbrot und Baguette, Butter und Tomaten-Frischkäse

#### ... am Tisch in der Pfanne eingesetzt

Geschmorte Kalbsschulter in kräftiger Rotweinjus, Speckbohnen und La Ratte Kartoffeln  
 Rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit getrüffeltem Rahmwirsing und Semmelknödel

#### ... am Tisch in kleinen Gläsern eingesetzt

Dunkles Schokoladen Panna Cotta mit Mangosauce  
 Joghurtmousse mit eingelegten Aprikosen  
 „Trifle“ Honigquark, Waldbeeren und Karamellsauce

52 €

## Hüttenschmankerl Menue

### ... am Tisch eingesetzt

Rindertatar mit roten Zwiebeln auf ofenfrischem Krustenbrot  
„Vitello Tonnato“ - rosa gebratener Kalbstafelspitz mit cremiger Thunfischsauce und Kapernbeeren  
Büffelburrata mit Pesto von getrockneten Tomaten  
Loins von gebeiztem Lachs im Sesammantel auf Algensalat  
Gebratene Pflaumen und Aprikosen im Speckmantel  
Brotkorb mit Baguette und Ciabatta, Butter und Basilikumcreme mit rosa Pfeffer

### ... am Tisch in der Pfanne eingesetzt

Gebratene Steaks vom US Beef mit Rotweinjus, Speckrosenkohl und kleinen Kräuterkartoffeln  
Medaillons vom Kräuterschwein mit Waldpilzsauce, Marktgemüse und Schupfnudeln

### ... am Tisch in kleinen Gläsern eingesetzt

Weißer Kaffeemousse mit Butterkekse  
Hausgemachter Brownie mit Walnüssen  
Rosmarin Creme Brûlée mit knackigem Zuckerspiegel

54 €

## „Gans oder gar nicht“

(saisonal Oktober - Januar)

### ... am Tisch eingesetzt

Pflücksalate mit gerösteten Kürbiskernen  
steirischem Kernöl und  
geräucherter Ditmarscher Gänsebrust

### ... am Tisch in der Pfanne eingesetzt

Brust und Keule von der Freiland Gans auf eigener Jus  
Apfelrotkohl und Grünkohl  
Kartoffelklöße mit gerösteter Semmelbutter  
und Bratäpfel

### ... am Tisch in der Pfanne

„Der Kaiserliche Schmarrn“  
mit Zwetschenröster, beschwipsten Aprikosen  
und Alpenkaramell Eiscreme

46 €

## Fingerfood

(ab 15 Stück pro Sorte)

### Suppen

Tomaten-Kokossuppe mit Blattkoriander	3,00 €
Getrüffelte Kartoffel-Lauchsuppe mit Sauerrahm und Gemüsestroh	3,50 €
Kürbis-Ingwercremesuppe mit gegrillter Meerwassergarnele	4,50 €
Essenz von der Oldenburger Landente mit eigenem Ravioli und Gemüsestreifen	4,50 €
Waldpilzsuppe mit Sauerrahm und Gemüsechips	3,50 €
Spargelcremesuppe mit grünen Spargelspitzen (Mai-Juli)	4,00 €

### Fleisch und Fisch

Häckerle vom Fassmatjes mit Gurke, Sauerrahm und Dill auf Pumpernickel	3,50 €
Raumlachsröllchen mit Wasabi-Frischkäse und Granny Smith	4,00 €
Cornet gefüllt mit gebeiztem Lachstatar, Sesam und Wasabi-Kaviar	3,50 €
Hausgebeizter Lachs im schwarzen Sesammantel auf Wakame Algensalat	4,00 €
Gegrillte Riesengarnele mit grünem Spargelsalat und Frischkäse-Aioli	4,50 €
Pikant angemachtes Tatar vom Simmentaler Rind mit kleinen Kapern und Schalotten auf Walnussbrot	4,00 €
Kleines Schweinelachsschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat	3,50 €
2 Stück gebratene kalifornische Medjool Datteln im Speckmantel	2,80 €
Fleischpflanzerl` mit Kartoffel-Radieschensalat und Haussenf	3,00 €
Knusprig gebackene Praline vom Ochenschwanz mit Kürbis-Apfelchutney	4,00 €
Cornet gefüllt mit Beef Tatar und BBQ Senf-Kaviar	3,50 €
Roastbeef Cube im Pfeffermantel mit roten Balsamico-Schalottenconfit	5,00 €
Pumpernickel mit Kräuterfrischkäse und Serranoschinken	3,00 €
Chorizo mit Rotwein und Lorbeer	3,50 €
Schweinefiletmedaillon mit Mango, Koriander und Erdnusssauce	4,50 €
Confierte Entenbrust auf Salat vom Wokgemüse mit Pflaumensauce	4,50 €
„Vitello Tonnato - Salat“ mit Kapernbeere und Kerbel	4,00 €
Asiatischer Rindfleischsalat mit Gemüse, Sesam und Sojasauce	4,00 €

### Vegetarisch

Salat von gebratener Zucchini mit Paprikaaioli und Malzbrot-Croûtons	3,50 €
Grüner Spargelsalat mit Bio Freilandei und Kerbelcreme	3,50 €
Mediterraner Couscous mit Aprikosen, Rosinen und Five Spice	3,00 €
Kartoffel-Panna Cotta mit Frühlingslauch und gerösteten Pinienkernen	3,50 €
Strauchtomate mit Büffelmozzarella und Basilikumpesto	3,00 €
Tatar von der Roten Bete mit Gurken-Creme Fraîche und Wasabi-Kaviar	3,50 €
Praline vom Ziegenfrischkäse im Walnussmantel	3,00 €
Kartoffelstampf mit schwarzem Wintertrüffel und Steinpilzöl	6,00 €
Linsen-Bulgursalat mit geräuchertem Tofu	3,50 €

### Dessert

Espresso-, Vanille-, Kokos oder Tonkabohnen-Creme Brûlée mit knackigem Zuckerspiegel	3,50 €
Panna Cotta mit Kumquat	4,00 €
Mousse von der Jahrgangsschokolade mit karamellierter Zwetschge	4,00 €
Schokoladen-Tartelette gefüllt mit weißer Schokoladen-Balsamicomousse	4,50 €
Weißes Schokoladenmousse mit geröstetem Pumpernickel und Kirschen	4,50 €
Weißer Brownie mit Mandelsplitter	4,00 €
Sauerkirschmousse mit Frischkäsecreme	4,00 €

**Gerne nehmen wir Rücksicht auf ernährungsbedingte  
Unverträglichkeiten bzw. Allergien**

- A Eier
- B Erdnüsse
- C Fisch
- D Glutenhaltiges Getreide
- E Krebstiere
- F Lupinen
- G Milch
- H Schalenfrüchte
- I Schwefeldioxid / Sulfite
- J Sellerie
- K Senf
- L Sesamsamen
- M Soja
- N Weichtiere