

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 marinierter 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 Kalbsrückensteak 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 €

Menuevariationen

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

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 Hausseuf	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 Erdnussauce	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 karamellisierter 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