

Suppen, Vorneweg & Zwischendurch

Süßkartoffelsuppe mit Kokos und Aprikose
und einer gebackenen Riesengarnele

7.5

Cremesuppe von frischen Steinpilzen
mit krossem Speck und Frühlingszwiebeln

7

„Auf den Tisch für Zwei“

Büffelburrata mit Kräuterpesto, Loins vom gebeizten Lachs
Beef Tatar, eingelegte Oliven und Südtiroler Schinkenspeck
serviert mit unserem Holzofenbrot
Meersalzbutter und Wildkräuterquark

25

Beef Tatar „Loretta Style“

mild gewürzt und angemacht, dazu ein gebackenes Onsen - Ei
geröstetes Holzofenbrot und Butter

13.5

Frisches Holzofen- und Körnerbrot

mit Meersalzbutter, eingelegten Oliven und Wildkräuterquark

4.5

Loretta`s Salatgarten

Vegane „Salat - Bowl“

Blattsalate mit marinierter Ofenpaprika, Rote Bete - Couscous
Avocado, Oliven, gebratenen Tofuwürfeln und gerösteten Kernen

14.5

Wildkräutersalat

mit gepickeltem Gemüse, Ciabatta Chips
Ziegenfrischkäse - Pralinen im Kürbiskernmantel

14

Caesar Salad

mit Parmesandressing und Kirschtomaten
Parmesanspäne und Knoblauch - Croûtons, dazu...

Tandoori - Hähnchen

oder

Streifen vom Simmentaler Roastbeef

je 14.5

Loretta's
Hausgemachter Kartoffelrösti
(ca. 200g)

mit überbackenem Ziegenkäse
auf gebratenem Ofengemüse, Thymianhonig
und mariniertem Rucola
16.5

mit zweierlei vom Irischen Weidelamm
geschmorte Keule in Kürbiskernöljus und rosa gebratener Lammrücken
Ratatouille und weißer Pfefferschaum
23

mit Tatar und Loin
vom hausgebeiztem Lachsfilet
mit Gurke, Koriander und Sesam
Wildkräuter und Wasabi - Mayonnaise
19

mit zartem Emdener Matjesfilet
frischen grünen Stangenbohnen, krossem Tiroler Speck
und eingelegten Rotweinschalotten
17.5

Klassiker

Ofenfrischer Schweinebraten
mit Thymianjus und Apfelrotkohl
dazu Kartoffelklöße mit Semmelbutter
16.5

Paniertes Schweineschnitzel
in Butter gebraten mit
lauwarmem Kartoffel - Gurken - Feldsalat
Zitrone und Preiselbeeren
kleine Portion 12
große Portion 16

„Loretta's Burger“
Brioche Brötchen mit Meerrettich - Senf - Mayonnaise
reinem Simmentaler Rinderfleisch, Bergkäse
krossem Schinkenspeck, Römersalat und Tomate
dazu Süßkartoffelpommes
15

Weißweinrisotto mit Hokaido Kürbis
sautierten Apfelspalten, Walnüssen, Radicchio
und geriebenen Pecorino
15

Spaghetti Scampi

Spaghetti mit gebratenen Riesengarnelen (5 St.) in Sauce Napoli
abgeschmeckt mit Curry, Chili und Knoblauch
Rucola und Parmesan
17

Wilde Dänische Miesmuscheln

mit mediterranem Gemüse, Kräutern und Chili im Tomatensud
serviert mit Baguette und Frischkäse - Aioli
16.5

Fisch des Tages

Täglich frische Anlieferung von der Nord- und Ostsee,
Mittelmeer und Atlantik
Fragen Sie bitte nach unserer Tagesempfehlung

Pfifferlingsnudeln

Tagliatelle mit sautierten frischen Pfifferlingen in Rahmsauce
Wildkräutern und Parmesan
16.5

Vom Grill

Simmentaler Rumpsteak
oder
Entrecôte vom Kalb

je 250g und jeweils mit Café de Paris - Butter
18

Argentinisches Rinderfilet 200g
mit Café de Paris Butter
22

Beilagen zu den Steaks nach Wahl

Rosmarin - Drillinge
3.5

Pommes
3.5

Süßkartoffel Pommes
4

Caesar Salad
5

Ofengemüse
4.5

Gebratene Pfifferlinge mit Speck und Zwiebeln
8

Desserts

Auswahl von hausgemachten Desserts aus unserer Patisserie.
Wir präsentieren Ihnen die Desserts am Tisch.

Der „Kaiserliche Schmarrn“

mit Zwetschgenröster und Vanilleeiscreme
(Wartezeit - ca. 20 min.)
9.5

Warme Marillenknödel

mit Mascarpone - Esspressosauce und Karamelleiscreme
8

Weinempfehlung zu unseren Desserts

Oliver Zeter „Sweetheart“, Pfalz 0,1l

Edelsüßer Sauvignon Blanc
Akzente von Orangen, Limetten und Pfirsich
6.5

Kindergerichte

Kartoffelkloß

mit Rotkohl und Sauce
6

Gebackene Fischstäbchen

mit lauwarmem Kartoffelsalat
7.5

Kinderschnitzel

mit Pommes Frites „rot - weiß“
8.5

Wussten Sie schon? Unser Obergeschoss im Restaurant mit Blick auf dem Wannsee ist der perfekte Ort für Ihr Event! Damit Ihre Veranstaltung wie z.B. Hochzeit, Geburtstagsfeier, Jubiläum oder Weihnachtsfeier zu einem entspannten Erfolg für Sie und einem unvergesslichen Erlebnis für Ihre Gäste wird, beraten wir Sie gerne.
Fragen Sie unser Personal.

„Bio take away“

Auf Wunsch verpacken wir Ihre Speisen in unsere kompostierbaren und nachhaltigen Boxen für je 1,50 €.