


SUPPEN


Rote Linsencremesuppe
mit gebratenem Blutwurst-Ravioli
8

Curry-Mangosuppe 
mit sautierten Shiitake Pilzen und Koriander
8

VORNEWEG & ZUM TEILEN

Brotkorb mit zwei Dips
2.5

4 gegrillte Riesengarnelen
in Kräutern-Knoblauch
mit pikantem Avocado-Tatar und Safran-Aioli
16

Gebratene Linsen-Minze Maultaschen 
mit sautierten Shiitake Pilzen und Hokkaido Kürbis
in Tomaten-Ingwerfond
13

Auswahl von mediterranen Vorspeisen
Panchetta, Iberico Salami und Rosmarin Lardo,
Taleggio, getrocknete Tomaten, hausgemachte Pickles,
eingelegte Oliven, Holzofenbrot, Butter und Olivenöl
15

Tatar vom Linumer Kalb (120g)
mild gewürzt und angemacht mit frischen Kräutern
dazu hausgemachte Pickles vom Gartengemüse
sowie rote Zwiebeln geröstetes Holzofenbrot und Butter
16

Zwei Kartoffelrösti
... mit provenzalischem Gemüsesalat und gebackenem Ziegenkäse
... mit rosa gebratenem Kalbtafelspitz, roten Zwiebeln und steirischem Kernöl
14

LORETTA`S SALATGARTEN

Mediterraner Gemüsesalat

mit 3 gebackenen Riesengarnelen, mariniertem Gemüse,
Rucola, Oliven, bunten Tomaten und Safran -Aioli

18.5

Caesar Salad "Loretta Style"

mit gelackter Maishähnchenbrust

Römersalatherzen mit Zitronengras-Parmesandressing, Chili-Erdnüsse
gegrillter grüner Spargel und pikantem Koriander-Sesam Crostini

19.5

Caprese

Tomatencarpaccio mit Basilikumpesto, Oliven
Rucola, Pinienkernen, (M)ozzarella und altem Balsamico

15

VARIATIONEN VON LORETTA'S HAUSGEMACHTEM KARTOFFELRÖSTI (CA. 200G)

Überbackener französischer Ziegenkäse

mit karamellisierten Walnüssen auf glasierter Roter Bete
mit Apfelbeignets und Babyspinat

20

Zweierlei gebeizter Fjordlachs

mit Lachstatar gefüllte lauwarme Avocado und Lachsloin
auf gebratenem saisonalem Gemüse mit Paprikacreme

22

Zartes Emdener Matjesfilet

frische grüne Stangenbohnen, krosser Tiroler Speck
und eingelegte Rotweinschalotten

21

Zweierlei vom Feersisch Rind

in Portwein geschmorte Backe und rosa gebratenes Filet
mit sautierten frischen Pilzen und grünem Spargel

28

HAUPTSPEISEN

Paniertes Schnitzel
vom Thüringer Duroc Schwein
in Butter gebraten mit
lauwarmem Kartoffel-Gurken-Feldsalat
Zitrone und Preiselbeeren
19

Gebratener Brandenburger Wildschweinerücken
auf Jus von Dörripflaumen mit Kartoffel-Kürbispüree
und Serviettenknödel
24

Getrübefelte Pasta Carbonara
mit Pancetta, Schalotten, Ei und gehobeltem schwarzen Trüffel
19

½ Ofenfrische Oldenburger Landente
auf eigener Jus mit Apfelrotkohl
und Kartoffelklößen mit Semmelbutter
24

REGIONALES VOM GRILL








serviert mit reduzierter Portweinjus und Café de Paris Butter

250g Filet vom Thüringer Duroc Schwein
mit geschmolzenem Rosmarin-Lardo
20

250g Entrecôte vom Feersisch Rind
24

200g Rinderfilet vom Feersisch Rind
29

Beilagen zu den Steaks nach Wahl

Gemischter Salat 
Caesar Salad 
Provenzalisches Pfannengemüse 
Grüne Bohnen 
Gebratene frische Pilze 
Pommes Frites 
Süßkartoffel Pommes 
4.5

VEGETARISCH & VEGAN

Weißweinrisotto

mit gebackenem Ziegenfrischkäse-Grissini und Ofenkürbis
17.5

Penne Puttanesca

Tomaten, Oliven, Kapern und Chili
frischen Kräutern und (M)ozzarella
16

DESSERTS

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

*

Zweierlei Crème Brûlée



von weißer Schokolade und Passionsfrucht
mit karamellisierter Zuckerkruste und Birnensorbet
10

Der Kaiserliche Schmarr`n

mit Zwetschgenröster und Vanille Eiscreme
10

Birne Helene

ingelegte Williams Birne mit Vanilleeis
und warmer Schokoladensauce
8

(vegetarisch vegan)

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
zu einem unvergesslichen Erlebnis für Ihre Gäste wird, beraten wir Sie gerne.
Fragen Sie unser Mitarbeiter.