

Loretta's Mittagskarte

Montag bis Freitag 11:30 - 15 Uhr

LUNCH 30.09. - 04.10.

Geschnetzeltes vom Schwein
mit Pilzen und Kräuterspätzle
A/D/E/G/I
*

Gebratenes Rotbarschfilet
auf süß - saurem Linsengemüse
und Kartoffelpüree
B/D/K
*

vegetarisch

Penne mit Tomaten - Chutney
Oliven und Ziegenkäse
J/D
*

vegan

Gemüsecurry mit Reis
M

Hauptgang 8,90 € (inklusive Tafelwasser)
zusätzlich Salat oder Dessert nach Wahl
aus der Vitrine je 3,50 €

SUPPEN, VORSPEISEN & SALATE

Karotten - Ingwersuppe
mit Koriander und Curry
6,00 €
D
*

Gratinierter Ziegenkäse
mit Bio - Thymianhonig
auf eingelegtem frischem Grillgemüse
mit gerösteten Kichererbsen
Rucola und Olivencreme
12,90 €
K
*

Caesar Salad
Römersalat mit Parmesandressing
knusprigen Knoblauch - Croutons
und geriebenem Parmesan 7,90 €
... mit gebratener Hähnchenbrust 12,90 €
D

KLASSIKER

Paniertes Schweineschnitzel
in Butter gebraten, dazu lauwarmer Kartoffel - Feldsalat
und Wildpreiselbeeren - Schmand
kleine Portion 10,50 €
normale Portion 14,90 €
A/D/E/G/I/L
*

Ofenfrischer Schweinebraten
mit Thymianjus, Apfelrotkohl
und Kartoffelklößen
14,90 €
E/L/I
*

Halbe knusprige Bauernente
auf eigener Jus, mit Apfelrotkohl
und Brez`n - Knödel
19,50 €
A/E/G/I/L

LORETTAS RÖSTIAUSWAHL

Hausgemachter Kartoffelrösti (ca. 200 g)

... mit Pulled Chicken, Thai - Mangosauce
Rotkrautsalat und Kräuter - Sour Cream
14,90 €
D/G
*

... mit Emdener Matjesfilet aus dem Aalrauch
an grünen Speckbohnen und Frischkäse - Aioli
15,30 €
B/D/G
*

... mit Tatar und Loin vom hausgebeizten Lachs
Babyspinat mit Wildkräutern
Landgurke, Koriander und Frischkäse - Aioli
15,90 €
B/D/G
*

vegan
... mit warmem Antipasti, Avocado - Tomatencreme
Rucola und Salzmandeln
14,50 €
K/G/ME

Allergene Stoffe sind beim Personal zu erfragen.

ANTIPASTI- & SALATBAR
täglich wechselnde Auswahl

- Selbstbedienung am Tresen -

NA(S)CHTISCH

täglich wechselnde Auswahl

- Selbstbedienung am Tresen -



Loretta Speisekarte

Entspann Dich, Berlin!

GETRÄNKEEMPFEHLUNG

Weißwein

Riesling, Schloss Vollrads, Rheingau

0,2 l 7,50 €

0,75 l 28,00 €

Rosé

Doktorspiele, Dr. Köhler, Rheinhessen

0,2 l 6,50 €

0,75 l 24,00 €

SUPPEN & VORSPEISEN

Karotten - Ingwersuppe

mit Koriander und Curry

6,00 €

D

*

Gemischter Blattsalat der Saison

mit Balsamicodressing, Strauchtomaten
und Sprossen

5,90 €

L/M

*

Caesar salad

Römersalat mit Parmesandressing
knusprigen Knoblauch - Croutons und
geriebenem Parmesan 7,90 €

... mit gebratener Hähnchenbrust 12,90 €

D

*

Gratinierter Ziegenkäse

mit Bio - Thymianhonig
auf eingelegtem frischem Grillgemüse
mit gerösteten Kichererbsen
Rucola und Olivencreme

12,90 €

K

ANTIPASTI- UND SALATBAR

täglich wechselnde Auswahl

- Selbstbedienung am Tresen -

Tatar vom Pommern Rind - „Loretta Style“

mild gewürzt mit kleinen Kapern

Schalotten und Cornichons

dazu frisches Holzofenbrot und Butter

14,90 €

I/L/A

*

Loretta's Tapas - Variation

15 Monate gereifter Serrano - Schinken
Havelländer Metzger Kochschinken mit Kräutern

eingelegtem Bergkäse, zweierlei Oliven

hausgemachtem Tomatenpesto - Frischkäse

und Krustenbrot

14,50 €

D/L/J/E/H/G

LORETTAS RÖSTIAUSWAHL

Hausgemachter Kartoffelrösti (ca. 200g)

... mit Emdener Matjesfilet aus dem Aalrauch
an grünen Speckbohnen und Frischkäse - Aioli

15,30 €

B/D/G

*

... mit Tatar und Loin vom hausgebeiztem Lachs
Babyspinat mit Wildkräutern, Landgurke
Koriander und Frischkäse - Aioli

15,90 €

B/D/G

*

... mit Pulled Chicken, Thai-Mango-Sauce
Rotkrautsalat und Kräuter - Sourcream

14,90 €

D/C

*

... mit pikantem Pulled Pork,
gratinert mit irischem Cheddar
BBQ - Meerrettichcreme, Cole Slaw
und eingelegten roten Zwiebeln

15,90 €

D/G/C

*

vegetarisch

... mit gratiniertem französischem Ziegenkäse
auf provenzalischem Pfannengemüse
und Rucola

14,90 €

D/G

*

vegan

... mit warmem Antipasti, Avocado - Tomatencreme
Rucola und Salzmandeln

14,50 €

K/G/M/E

Loretta's Speisekarte

Entspann Dich, Berlin!

KLASSIKER

Käs´spätzle

gebratene Spätzle mit Schnittlauch
roten Zwiebeln und Käse überbacken
dazu Röstzwiebeln und Cole Slaw

12,90 €

I/A/D/G

*

Paniertes Schweineschnitzel

in Butter gebraten, dazu
lauwarmer Kartoffel - Feldsalat
und Wildpreiselbeeren - Schmand

kleine Portion 10,50 €

normale Portion 14,90 €

G/A/D/I

*

Ofenfrischer Schweinebraten

mit Thymianjus, Apfelrotkohl
und Kartoffelklößen

14,90 €

G/E/L

*

Halbe knusprige Bauernente

auf eigener Jus, mit Apfelrotkohl
und Brez`n - Knödel

19,50 €

G/A/D/I/L

*

ZUM ABSCHLUSS

Ofenfrischer Apfelstrudel

mit Vanillesauce und
italienischem Alpen - Karamelleis

6,50 €

A/D/I/H

NA(S)CHTISCH

täglich wechselnde Auswahl

- Selbstbedienung am Tresen -

VOM GRILL

Kalbsentrecôte ca. 300g

mit hausgemachter Café de Paris Butter
Kartoffel - Kräuter - Gratin und
kleinem Caesar Salat

23,50 €

D/G/L

*

Rumpsteak vom Pommern Rind ca. 250g

dazu Drillinge mit Rosmarin und Meersalz
mariniertes Ofengemüse und
Oliven - Trüffelmayonnaise

23,90 €

D/G/L

GETRÄNKEEMPFEHLUNG

Spanischer roter Vermut
mit Orange auf Eis

3,50 €

*

Loretta's Hauscocktail

Fruchtiger Wodkadrink auf Eis

Shot 2,00 €

Cocktail 5,80 €

VERANSTALTUNGSVORSCHAU

Bleiben Sie up to date

Jetzt Loretta's Infoletter abonnieren
und keine Neuigkeiten mehr verpassen.

www.loretta-spree.de