

Suppen, Vorneweg & Zwischendurch

Weißer Kartoffelsuppe

mit gebackener Eisbeinpraline

6.9

Loretta`s Fischeintopf

mit Edelfischen, Shrimps und Muscheln

Kresse, Pesto und Schmand

9.5

Tapasvariation

Serranoschinken, mariniertes Gemüse und zweierlei Oliven

Obatzda und eingelegter Bergkäse

Brez`n - Meerrettich, Butter und Holzofenbrot

12.9

Hausgemachter Gemüsestrudel

gefüllt mit Paprika, Zucchini und Lauch mit Tomatensalsa

dazu kleiner Salat mit Himbeerdressing (vegetarisch)

11.9

Loretta`s Salatgarten

Gartenfrische Blattsalate

in weißem Balsamico - Honigdressing mit Kirschtomaten

Champignons und gerösteten Kernen ...

... mit gratiniertem Ziegenkäse

und Thymianhonig

12.9

oder

... mit Roulade von der Hähnchenbrust

gefüllt mit Blattspinat

12.9

Loretta`s Caesar Salad

mit Kirschtomaten, Parmesanspäne

und Croûtons, dazu...

... gegrillte Scampis mit frischen Kräutern (5 Stück)

13.9

oder

... Simmentaler Rumpsteak (ca. 220g)

18.5

Loretta's Hausgemachter Kartoffelrösti (ca. 200g)

... mit Sizilianischer Caponata
Rucola, getrockneten Tomaten
und Walnüssen
14.5

*

... mit Tatar und Filet vom Emden Matjesfilet
mit roten Zwiebeln und Rote Bete - Salat
Walnüsse und Apfel - Meerrettichcreme
15.9

*

... mit gebratenem Lachsfilet
auf marinierten Zucchiniestreifen
mit getrockneten Tomaten
Zitronenbutter und Kren
17.9

*

... mit Pulled Chicken
asiatischer BBQ - Sauce und Krautsalat
Schmand und geröstetem Sesam
14.9

*

...mit gebratener Blutwurst
Apfel - Rosinenragout und
Rotweinzwiebeln
sowie Granatapfelkernen
15.5

*

...mit Bœuf Stroganoff
Cornichons und Steinchampignons
Rote Bete - Salat und
Kräuterschmand
16.9

Klassiker

Unsere grosse
„Loretta Grillhaxe“ ca. 1100 g
in Schwarzbier gegrillt
dazu frisch geriebener Kren,
geschmorter Kohl und Kartoffelklöße
halbe Haxe 14.9
ganze Haxe 18.5

Halbe knusprige
Oldenburger Bauernente
mit Backpflaumensauce, Birnenrotkohl
und gebratenen Semmelknödelscheiben
21

Käs`spätzlepfanne
in Butter gebratene Spätzle mit Schnittlauch
roten Zwiebeln und mit Käse überbacken
dazu Röstzwiebeln und
hausgemachter Krautsalat
(vegetarisch)
13.5

Paniertes Schweineschnitzel
in Butter gebraten mit
warmen Kartoffel - Gurkensalat
und Preiselbeeren
kleine Portion 10.5
große Portion 14.9

Tranchen vom
gebratenen Rumpsteak
mit Thymianjus
auf Pfannengemüse
mit Süßkartoffelpommes
21.5

Tatar vom Pommern Rind
„Loretta Style“ ca. 130 g
mild gewürzt mit kleinen Kapern,
Schalotten & Cornichons
dazu geröstetes Holzofenbrot & Butter
14.9

Desserts

Affogato

Italienisches Vanilleeis
dazu Espresso und Baileys
7.5

Altbayerischer warmer Apfelstrudel

auf Vanillesauce
mit Alpen - Karamelleis
6.5

Kaiserschmarr`n

mit Zwetschgenröster
und italienischem Vanilleeis
8.9

Schokoküchlein im Weckglas

mit Amarenaeis
6.5

Unsere original italienischen Eissorten:

Milchspeiseeis:

Vanille und Amarena
Schokolade und Alpenkaramell

Sorbet (laktosefrei):

Zitrone

je 1.5

Kindengerichte

Gebackene Hähnchenbruststreifen

mit knusprigen Pommes
und Ketchup
7.5

Portion Pommes

rot - weiß
4.5

