

Herzlich Willkommen

im Restaurant Loretta am Wannsee,
einem Ort, an dem Geschichte und Genuss auf
harmonische Weise miteinander verschmelzen.

Gelegen in der malerischen Kulisse des Wannsees
blickt unser Restaurant auf eine lange Tradition zurück,
die bis in die Anfänge des 20. Jahrhunderts reicht.

Ursprünglich als Ausflugslokal für Berliner und
Reisende konzipiert hat sich das Loretta im Laufe
der Jahre zu einem beliebten Treffpunkt für
Feinschmecker und Naturliebhaber entwickelt.

Die charmante Architektur und die idyllische Lage am
Wasser laden dazu ein, die Seele baumeln zu lassen
und die kulinarischen Köstlichkeiten zu genießen, die
wir mit viel Liebe und Hingabe zubereiten.



Loretta

— AM WANNSEE —

UNSER MENÜ

AUSGELÖFFELT

100 Feines Waldpilzsuppchen mit frittierten
Blattpetersilie-Chips **7,50 €**

101 Rindsbouillon mit feinen Gemüsestreifen **8,50 €**

MAL WAS LEICHTES VORNEWEG

103 Käse-Brotzeit - für 1 Person **17,50 €**
Hausbrot, Brezn, Fassbutter, Obadza, Käseauswahl
und Burrata (A,F,G)

104 Balsamico mariniertes Ofengemüse **17,50 €**
mit kleinen Rosmarinkartoffeln, dazu ein Tomaten-Relish

105 Berner Käsespätzle **16,50 €**
mit Rapunzel-Salat und geschmolzenen Zwiebeln

ZUM SATT WERDEN

108 Kalbsgeschnetzeltes "Wiener Art" **19,00 €**
mit Wiesenchampignons und gebutterten Spätzle

109 Hühnefrikassee "Berliner Art" **17,50 €**
mit Fleischklößchen, Kapern, dazu Kartoffelstampf

110 "Der Klassiker" hausgemachte Rindsroulade **23,50 €**
mit Blaukraut & Kartoffenklößchen

111 Schweineschnitzel "Hamburger Art" **19,00 €**
mit 2 Spiegeleiern & Speck-Röstkartoffeln

112 Wildgulasch "Hubertus" **22,50 €**
im Steinpilzrahmen mit Kartoffel-Butter-Püree

13 Dammwildbraten **24,50 €**
in Rosmarinkruste geschmort mit Blaukraut, Breznknödel
& Preiselbeerjus

114 Winter-Dorschfilet nach Hausfrauenart **22,50 €**
in Wiener Panierung mit lauwarmen Kartoffel-Kresse-
Salat und Grüner Remouladensoße

Guten Appetit!

WEIHNACHTSZEIT
IM LORETTA

Weihnachtskarte

Loretta's Ente	26,50 €
Entenkeule mit Klößen, wahlweise mit Rotkohl oder Grünkohl, dazu Orangen-Lebkuchen-Entenfond	
Martins Gans	29,50 €
Gänsekeule mit Klößen, Rotkohl, Grünkohl, dazu Orangen-Lebkuchen-Gänsefond	
Martins ganze Gans	149,00 €
<i>Auf Vorbestellung bieten wir Ihnen auch ganze Gänse an. Dazu servieren wir Ihnen Klöße, Rotkohl und Grünkohl. Bitte sprechen Sie unser Personal dazu an.</i>	

Unsere Weinempfehlung

Beauvignac Chardonnay - Weißwein	0,75 l	26,00 €
<i>Trocken, aus Frankreich, 2023.</i>		
Chateau des Platanes - Roséwein	0,75 l	32,00 €
<i>Aus Frankreich, 2020.</i>		
Schneider Black Print Rotwein Cuvee - trocken	0,75 l	44,00 €
<i>Aus der Pfalz, 2021.</i>		
Loretta's Glühwein		6,50 €
Glühwein mit Nelken, frischer Orange & Zimt wahlweise mit Schuss + 2,00 €		

Loretta

— AM WANNSEE —

UNSER MENÜ

AUSGELÖFFELT

100 Feines Waldpilzsuppchen mit frittierten
Blattpetersilie-Chips **7,50 €**

101 Rindsbouillon mit feinen Gemüsestreifen **8,50 €**

MAL WAS LEICHTES VORNEWEG

103 Käse-Brotzeit - für 1 Person **17,50 €**
Hausbrot, Brezn, Fassbutter, Obadza, Käseauswahl
und Burrata (A,F,G)

104 Balsamico mariniertes Ofengemüse **17,50 €**
mit kleinen Rosmarinkartoffeln, dazu ein Tomaten-Relish

105 Berner Käsespätzle **16,50 €**
mit Rapunzel-Salat und geschmolzenen Zwiebeln

ZUM SATT WERDEN

108 Kalbsgeschnetzeltes "Wiener Art" **19,00 €**
mit Wiesenchampignons und gebutterten Spätzle

109 Hühnefrikassee "Berliner Art" **17,50 €**
mit Fleischklößchen, Kapern, dazu Kartoffelstampf

110 "Der Klassiker" hausgemachte Rindsroulade **23,50 €**
mit Blaukraut & Kartoffenklößchen

111 Schweineschnitzel "Hamburger Art" **19,00 €**
mit 2 Spiegeleiern & Speck-Röstkartoffeln

112 Wildgulasch "Hubertus" **22,50 €**
im Steinpilzrahmen mit Kartoffel-Butter-Püree

13 Dammwildbraten **24,50 €**
in Rosmarinkruste geschmort mit Blaukraut, Breznknödel
& Preiselbeerjus

114 Winter-Dorschfilet nach Hausfrauenart **22,50 €**
in Wiener Panierung mit lauwarmen Kartoffel-Kresse-
Salat und Grüner Remouladensoße

Guten Appetit!

BEILAGEN

133 Hausbrot (A)	2,50 €
134 Brezn (A)	4,00 €
135 Steakhouse Pommes	4,50 €
136 Kartoffel-Kressesalat	4,50 €
137 Kartoffel-Butter-Püree	4,00 €
138 Speck-Röstkartoffeln	5,00 €
139 Wiesenchampignons	4,50 €
140 Balsamico mariniertes Ofengemüse	5,50 €
141 Obazda (G)	4,00 €
142 Butter (G)	2,50 €
143 Pfefferrahmsoße	4,50 €
144 Champignonrahmsoße	4,50 €

Die Beilagen können zu unseren Gerichten gewählt werden.

ALLES QUATSCH

125 Kurze Macaroni mit Tomatensoße und Käse	6,50 €
126 Kartoffelpüree mit feiner Bratensoße	6,50 €
127 Knusprige Kartoffelstäbchen mit Chicken Nuggets dazu Ketchup und Mayo	6,50 €

SCHÖN SÜSS, WA?

128 Tiroler Apfel-Rosinen-Strudel	9,50 €
wahlweise mit Vanillesauce oder Bourbonvanilleeis	
129 Österreichischer Kaiserschmarrn	13,50 €
mit gelierten Schattenmorellen und Schokostreuseln	
130 Kuchen aus unserer Kuchenvitrine	6,50 €
<i>Wechselnde Tagesangebote</i>	

GETRÄNKE

CAFÉ & TEE

150 Espresso (12)	2,70 €
151 Espresso Doppio (12)	3,90 €
152 Kaffee Crema (12)	3,20 €
153 Pott Kaffee (12)	4,40 €
154 Cappucino (12,G)	3,70 €
155 Milchkaffee (12,G)	4,30 €
156 Latte Macchiato (12,G)	4,30 €
157 Flavoured Latte Macchiato (1,12,G)	4,90 €
158 Heisse Schokolade mit Sahne (G)	4,90 €
159 Glass Tee (KEO FAIR TRADE)	3,90 €
Schwarzer, Pfefferminze, Kamille, Früchte	
160 Tee mit frischer Minze	4,70 €
161 Tee mit frischem Ingwer	4,70 €
162 Frischer Pfefferminz- und Ingwertee	4,70 €

WASSER

170 Tafelwasser prickelnd	0,4 l	3,50 €
171/2 Vöslauer still	0,25 l / 0,75 l	3,50 € 7,00 €
173/4 Vöslauer prickelnd	0,25 l / 0,75 l	3,50 € 7,00 €

SÄFTE, NEKTARE, SCHORLEN

	0,2 l	0,4 l
175/6 Dietz Apfelsaft	3,50 €	4,70 €
177/8 Dietz Orangensaft	3,50 €	4,70 €
178/9 Dietz Kirschnektar	3,50 €	4,70 €
180/1 Dietz Bananenektar	3,50 €	4,70 €
182/3 Dietz Kiba-Nektar	3,50 €	4,70 €
184/5 Dietz Johannisbeere	3,50 €	4,70 €
186/7 Alle Säfte auch als Schorle	3,50 €	4,70 €

SOFTDRINKS

190	Paulaner Spezi (1,12)	0,5 l		5,00 €
			0,2 l	0,4 l
191/2	Coca Cola (1,12) / Cola zero		3,50 €	4,70 €
193/4	Fanta (1,2,6,9)		3,50 €	4,70 €
195/6	Sprite		3,50 €	4,70 €
197	Spezi		3,50 €	
198/9	Rixdorfer Fassbrause (1,A)		3,50 €	4,70 €
200/1	Schweppes Bitter Lemon (5)		3,50 €	4,70 €
202/3	Schweppes Tonic Water (11)		3,50 €	4,70 €
208/9	Schweppes Ginger Ale (1,2,3)		3,50 €	4,70 €

APERITIFS

204	Aperol Spritz (1,4,7,11,L)			7,90 €
205	Limoncello Spritz			7,90 €
206	Hugo (L)			7,90 €
207	Prosecco	0,1 l		4,50 €

BIER

PAULANER FASSBIER (A)

			0,3 l	0,5 l
210/1	Original Münchner Hell		4,20 €	5,20 €
212/3	Hefe-Weißbier Naturtrüb		4,20 €	5,20 €
214/5	Paulaner Premium Pils		4,20 €	5,20 €
216/7	Paulaner Ur-Dunkel		4,20 €	5,20 €

FLASCHENBIER (A)

218	Paulaner Münchner Hell alkoholfrei	0,5 l		5,20 €
219	Paulaner Hefe-Weißbier alkoholfrei	0,5 l		5,20 €
220	Paulaner Kristallklar	0,5 l		5,20 €
221	Berliner Weisse rot/ grün	0,33 l (1,7,8,9,A)		5,20 €

LONGDRINKS

231 Likör 43 mit Milch (G)	10,00 €
232 Bacardi Coca Cola (1,12)	10,00 €
233 Jack Daniels Coca Cola (1,12)	10,00 €
234 Havanna Coca Cola (1,12)	10,00 €
235 Jägermeister Redbull (1,8,10,12)	10,00 €
236 Moscow Mule <i>Vodka Limejuice & Ginger Beer (5)</i>	10,00 €

GIN-DRINKS

*alle Gin-Drinks werden mit 5 cl Gin und
Schweppes Tonic aufgegossen*

261 Bombay	10,00 €
262 Hendrick`s	12,00 €
263 Monkey 47	14,00 €

VODKA-DRINKS

*alle Vodka-Drinks werden mit 5 cl Vodka und
Schweppes Bitter Lemon oder Redbull (1,8,10,12)
aufgegossen*

264 Absolut	10,00 €
265 Belvedere	12,00 €
266 Grey Goose	14,00 €

SPIRITUOSEN

	2 cl	4 cl
240/1 Grappa	3,00 €	5,00 €
242/3 Vodka Absolut	3,00 €	5,00 €
244/5 Nordhäuser Doppelkorn	3,00 €	5,00 €
246/7 Havanna Club - 3 anno	3,00 €	5,00 €
248/9 Bailey`s	3,00 €	5,00 €
250/1 Sambuca	3,00 €	5,00 €
252/3 Ramazzotti	3,00 €	5,00 €
254/5 Jägermeister	3,00 €	5,00 €
256/7 Berliner Luft	3,00 €	5,00 €

Unsere Obstbrände

258 Williams-Christ-Brand	3,50 €
259 Mirabellenwasser	3,50 €
260 Obstler	3,50 €
<i>vom Weingut Meier aus Kippheim/ Schwarzwald</i>	
267 Williams Christ-Birne von Lantenschammer	6,00 €

OFFENE WEINE

WEISS

270 Zimmerlin Grauburgunder **0,2 l** 7,00 €

Vom Kaiserstuhl - der leichte Klassiker - geradlinig, mit einer spritzigen Säure und saftiger Struktur. Zarte Noten von grünem Apfel, Weinbergpfirsich und Limette begleitet von einer leichten Nussigkeit.

271 Seher Grüner Veltliner **0,2 l** 7,00 €

Aus Österreich, Weinviertel - Aromen von grünen Äpfeln und frisch geschnittenem Gras, am Gaumen zeigen sich neben Apfel und Quittentöne auch leicht exotische Fruchtnoten wie Maracuja. Der Nachhall ist saftig und würzig und ein typisches "Pfefferl" ist zu spüren.

ROSÉ

272 Zimmerlin Spätburgunder Weissherbst **0,2 l** 7,00 €

Halbtrocken - vom Kaiserstuhl - Feine lachsfarbene Reflexe lassen diesen frischen Weißherbst im Glas strahlen. Er duftet nach Kirsche, Sommerwiese und Honig. Im Geschmack ist er angenehm leicht und belebt mit harmonischer Säure und feiner Fruchtsüße.

ROT

273 Cal y Canto **0,2 l** 6,50 €

Aus Spanien - Dunkelrote Farbe. Würzige und fruchtige Noten nach Brombeeren, weißem Pfeffer und Weichselkirsche. Auf der Zunge saftig-frisch bei rundem Gesamteindruck und mittlerem Körper.

FLASCHENWEINE - 0,75 L

ROSÉ

281 Aliestre Dancing Grapes Rose (L) 32,00 €

Aus Portugal - Ein feiner Duft nach Frühlingsblüten und Pfirsichschalen lädt ein auf ein Schluck saftiger Fruchtigkeit. Mit seiner ansprechenden Leichtigkeit wünscht man sich sofort auf eine Sonnenterrasse im Loretta am Wannsee.

FLASCHENWEINE - 0,75 L

WEISS

274 Loretta Hauswein (L) 22,00 €
Sprechen Sie unser Personal an.

275 Huff Grauer Burgunder trocken vegan (L) 26,00 €
Aus Rheinhessen - Der Grauburgunder ist überraschend lebendig und animierend in seiner saftigen Fruchtigkeit. Im Duft und Geschmack erinnert er an reife Birnen, Ananas und frische Walnüsse..

276 Beauvignac Chardonnay (L) 26,00 €
Aus Frankreich, Languedoc - mit üppigen exotischen Fruchtaromen. Die selektive Lese von Hand in aller Herrgottsfrühe und die ausgefeilte Kellertechnik tun ein Übriges für ein saftiges Weißweinvergnügen.

277 Münzberg Weisser Burgunder Gutswein BIO (L) 30,00 €
Aus der Pfalz - duftet nach reifen Äpfeln, dezent nach Zitrusfrüchten und Wiesengras. Der Wein ist leicht zugänglich, verfügt über eine frische lebendige Säure und den dazu passenden mittelkräftigen Körper. Ausgewogen im Abgang, rund und süffig im besten Wortsinn.

278 Regaleali Bianco Sicilia DOC (L) 32,00 €
Aus Sizilien - In der Cuvée finden sich die drei autochthonen Rebsorten Inzolia, Grecanico und Cataratto und ein kleiner Anteil Chardonnay sorgt für etwas mehr Fülle. Eine zeitige Lese erhält die spannungsreiche Frische im Wein, eine feine Zitrusfrucht ist unterlegt von zarten floralen Noten.

279 Ca dei Frati I Frati Lugana DOC (L) 48,00 €
Aus der Lombardei, Norditalien - Mit seiner leuchtend strohgelben Farbe. Sehr verlockend im Duft entfalten sich die feinen Fruchtaromen, die an frische Aprikosen, Mandeln und weißen Blüten erinnern. Seinen saftigen Auftakt im Mund verdankt der Wein einer lebhaften und animierenden Säure, die nie zu fordernd wirkt und mit einer feinen Kräuternote klingt der Wein delikat aus.

280 Kaapzicht Sauvignon Blanc (L) 30,00 €
Aus Südafrika - Grüner Apfel, frisch geschnittenes Gras und Limettenaromen spielen mit kräftigen tropischen Früchten und frischen Feigen. Frisch und lebendig, mit einer lebhaften Säure, die für einen köstlichen, trockenen Abgang sorgt.

ROT

282 La Croisade Cabernet-Syrah Reserve (L) 26,00 €

Aus Frankreich, Languedoc - Purpurrote Farbe mit violetten Reflexen, in der Nase feine Vanille-, Röst- und Gewürzaromen, am Gaumen Fruchtnoten von Süßkirschen, Brombeeren, Cassis und Pflaumen mit Nuancen von Mokka und Schokolade, überzeugende Länge

283 El Abuelo Crianza D.O Almansa (L) 24,00 €

Aus Spanien - Der zarte Duft des El Abuelo Crianza Tinto verrät die lange Lagerung im Holzfass, feine Vanillenoten verbinden sich mit schwarzen Früchten, getrockneten Kräutern und erdigen Feinheiten. Am Gaumen zeigt der Wein ein mittleres Gewicht mit zugänglichen Tanninen und einer ausladenden warmen Fruchtigkeit.

284 Le Petit Merlot Pays d'Oc Les Yeuses (L) 24,00 €

Aus Frankreich, Languedoc - die Nähe zum Meer fügt am Ende der Reifezeit den Trauben etwas Frische hinzu, um die charakteristische Fruchtigkeit der Küstenweine zu erhalten. Alles andere als klein ist sein Auftritt mit einem warmfruchtigen Duft nach dunklen Beeren und Herzkirsche.

285 Anima Negra AN/2 (L) 48,00 €

Aus Spanien, Mallorca - Die 13 monatige Reife im Barrique hat die Struktur des Weines gestärkt. Die Aromen von dunklen Waldbeeren werden ergänzt von Röstnoten, die an Kaffee und Erdnüsse denken lassen.

286 San Marzano Primitivo Tratturi IGP (L) 24,00 €

Aus Italien, Apulien - Der rubinrote Wein duftet sortentypisch nach gekochten Früchten. Der Wein ist weich und geschmeidig und am Gaumen dominiert der fruchtsüße Eindruck mit deutlichem Südwein-Charakter, eingekochte Pflaume und dunkle Beeren, im Geschmack weich und geschmeidig mit leichter Fruchtsüße.

287 Schneider Black Print Rotwein Cuvee trocken(L) 44,00 €

Aus der Pfalz - Mit seiner dunklen Frucht und einer überraschend dichten Konzentration im Geschmack ist der Wein zupackend und zugleich tiefgründig.

Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff; 2) geschwärzt; 3) mit Konservierungsstoffen; 4) geschwefelt; 5) mit Phosphat; 6) mit Antioxidationsmittel; 7) gewachst; 8) mit Süßungsmittel; 9) enthält eine Phenylalaninquelle; 10) mit Taurin; 11) Chinchhaltig; 12) Koffeinhaltig; 13) Geschmacksverstärker

Allergene:

a) glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme sowie Erzeugnisse daraus); b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse; c) Eier und Eierzeugnisse d) Fisch und Fischerzeugnisse; e) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; f) Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse; g) Milch und Milcherzeugnisse; h) Schalenfrüchte und Schalenfrüchteezeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnuss, Pekannuss, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse); i) Sellerie und Sellerieerzeugnisse; j) Senf und Senferzeugnisse; k) Sesamsamen und Sesamerzeugnisse; l) Schwefeldioxid und Sulphite; m) Lupinen und Lupinenerzeugnisse n) Weichtiere und Weichtiereerzeugnisse

*Entdecken sie die erlesenen Weine
aus unseren alten Sortiment,
die mit ihrer zeitlosen Qualität und Charakter
perfekt zu unseren kulinarischen Köstlichkeiten passen.*

Weinempfehlung

ROTWEIN (L)

Chateau Lamothe de Bergeron **49,00 €**

2012 Frankreich, Haut Mèdoc AOC, Cabernet Sauvignon

Château Mèaume Bordeaux Supérieur **35,00 €**

2018 Frankreich, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Kaufmann Rheingau Pinot Noir

2019 Deutschland, Spätburgunder, Biowei, QBA **29,00 €**

Rings Das Kreuz

2008 Pfalz, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot **99,00 €**

Ondari Prieto Picuda

2018 Spanien, Prieto Picuda **25,00 €**