LUNCHKARTE

Montag - Freitag
12:00 - 15:00

Herzhafter Gemüseeintopf/ Hearty Vegetable Stew
mit Kälberzähnen und würzigem Rauchfleisch
with veal sweetbreads and smoked meat
8,90

Vegetarisches Sellerieschnitzel/ Vegetarian Celeriac Schnitzel
dazu glasierte Möhren und cremiges Kartoffelpüree
served with glazed carrots and creamy mashed potatoes
9,90

Knusprige Gänseflügel/ Crispy Goose Wings
mit feinem Rotkohl und hausgemachten Klößen
served with braised red cabbage and traditional potato dumplings
10,90

DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

ganztägig

Hausgemachter Streuselkuchen/ Homemade Crumble Cake
wahlweise mit Apfel oder Pflaume mit Sahne
choice of apple or plum and whipped cream
5,90

Vanille & Zimteis/ Vanilla & Cinnamon Ice Cream
mit heißen Kirschen mit Sahne
served with hot cherries and whipped cream
6,90

Lorettas Heiße Liebe/ Loretta's Hot Love
Cremiges Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne
Creamy vanilla ice cream with hot raspberries and whipped cream
6,90

Marzipan trifft Schokolade/ Marzipan Meets Chocolate
Je eine Kugel Marzipan- und Schokoladeneis, verfeinert mit Eierlikör
served One scoop of marzipan and one scoop of chocolate ice cream, topped with advocaat (egg liqueur)
8,90

SONNTAGSBRATEN

Berliner Kohlroulade/ Traditional Berlin-Style Cabbage Rolls
mit herzhafter Specksoße und Salzkartoffeln
served with a rich bacon sauce and boiled potatoes
24,90

Loretta
AM WANNSEE