

Veggis

12 – 22:30 Uhr

Tomazza 8.80
Mozzarella mit Tomate und Pesto, dazu frisches Baguette

Nachos 8.00
überbacken mit Cheddar und Mozzarella, dazu
Avocadocreme und Kräuterquark

Sweet Potato Fries 6.50
mit Kräuterquark und Schnittlauch

Käsespätzle 11.50
hausgemacht, mit Gouda, roter Zwiebel und Salat

Senf Eier 10.50
gekochte Eier in Dijon-Senfsauce mit Kartoffelpüree

Veggi Spaghetti 10.50
mit Gemüse der Saison, frischem Chili und Knoblauch
in Olivenöl gebraten

Sunny Veggi Burger 14.50
vegetarischer Burger mit Salat, Tomate und American
Dressing, dazu Sweet Potato Fries und Sour Cream

Salate

12 – 22:30 Uhr

Tomatensalat im Glas	7.50
mit roten Zwiebeln und Balsamico-Vinaigrette, dazu Baguettescheiben	
Kleiner gemischter Salat im Glas	7.50
mit einem Dressing Ihrer Wahl	
Kleiner Caesar's Salat im Glas	8.50
Römersalat mit Dijon-Senfdressing, Croûtons und frisch gehobeltem Parmesan	
Hirtensalat	15.50
lauwarmer Ziegenkäse auf gegrillter Hähnchenbrust mit gebratenen Champignons, Zwiebel, Tomate und Croûtons	
Iooms Salat	14.00
mit Hähnchenbrust vom Grill, Tomate, Mais, Emmentaler- Streifen und gekochtem Ei	
Salat Niçoise	14.00
mit Thunfisch, Tomate, Gurke, roten Zwiebelringen, schwarzen Oliven ⁷ und gekochtem Ei	
Caesar's Salat	14.00
Römersalat mit Dijon-Senfdressing, Croûtons und frisch gehobeltem Parmesan	
– mit Hähnchenbrust	17.50
– mit Black Tiger Shrimps	18.50

unsere Salate servieren wir mit einem Knoblauchbaguette
und einem Dressing Ihrer Wahl
Joghurt / French / American / Curry / Balsamico-Vinaigrette
Essig & Öl

aus Topf und Pfanne

12 – 22:30 Uhr

Elsässer Flammkuchen 9.50
mit Speckstreifen, Zwiebel und würziger Crème Fraîche

Chili con Carne 7.50
pikant gewürzt und hausgemacht, mit Kidneybohnen
und Mais, dazu frisches Baguette

Clubsandwich 10.50
mit Hähnchenfilettranchen vom Grill, Salat, Tomate,
und knusprigen Speckstreifen

Leber Berliner Art 16.50
frische Kalbsleber mit Apfel- und Zwiebelringen,
dazu hausgemachtes Kartoffelpüree

Wiener Schnitzel 18.00
paniertes Kalbsschnitzel, dazu knusprige
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebel

Hähnchen Schnitzel 15.00
paniert, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Bauernomelett 11.00
Bratkartoffeln mit Ei, Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke

Spaghetti looms 14.50
mit Kalbfleisch und frischen Champignons
in Sahnesauce

Penne Piccante 12.50
mit gebratener Hähnchenbrust, Frühlingszwiebeln
und Chili in Soja-Sahnesauce

Fischiges

12 – 22:30 Uhr

Black Tiger Shrimps 11.50
in Olivenöl, mit frischem Knoblauch und Chili, dazu Baguette

Kartoffelpuffer mit Lachs 15.00
hausgemachte Reibekuchen mit geräuchertem
Lachs und Sahnemeerrettich

Pannfisch 17.00
Fischfilets vom Buntbarsch in Dill-Senfsauce, dazu
Bratkartoffeln mit Zwiebeln

Spaghetti Scampi 14.50
in Weißwein-Sahnesauce mit Tomate, Chili und Knoblauch

Burger

12 – 22:30 Uhr

Cheeseburger 180 g 12.50
Rindfleisch vom Grill mit Chester, Tomate, Gewürzgurke
und Salat, dazu Pommes Frites

Double Cheeseburger 360 g 15.50
zwei Scheiben Rindfleisch vom Grill mit Chester, Tomate,
Gewürzgurke und Salat, dazu Pommes Frites

HalbPfänder Cheese 250 g 14.50
Rindfleisch vom Grill mit Chester, Tomate, Gewürzgurke
und Salat, dazu Pommes Frites

EinPfänder Cheese 500 g 17.50
zwei Scheiben Rindfleisch vom Grill mit Chester, Tomate,
Gewürzgurke und Salat, dazu Pommes Frites

looms Burger 180 g 14.00
Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Römersalat, Dijon-
Senfsauce und Parmesan, dazu Pommes Frites

Mexican Burger 180 g 13.50
Rindfleisch vom Grill mit Mais, roten Zwiebelringen,
Tomate und Salsa, dazu Pommes Frites

Für Kinder bis 140 cm

12 – 22:30 Uhr

Hook	6.50
paniertes Hähnchenschnitzel mit Pommes Frites	
Calimero	6.50
Penne mit Putenschinkenstreifen in Sahnesauce	
Spatz'n	6.50
hausgemachte Käsespätzle mit Salatbeilage	
Hein	6.50
Fischstäbchen mit hausgemachtem Kartoffelpüree	

Desserts

12 – 22:30 Uhr

Kaiserschmarrn	8.50
frisch zubereitet, mit Zwetschgenkompott und Preiselbeer-Sahne	
Kartoffelpuffer	7.50
frisch gerieben, mit Apfelmus und Puderzucker	
Eierpfannkuchen	5.00
frisch aus der Pfanne, mit Puderzucker	
Eiscreme / Kugel	2.00
Vanille / Schokolade / Erdbeere	
hausgebackene Kuchen	
unser Angebot erfragen Sie bitte bei Ihrer Servicekraft	

Eier

10 – 12 Uhr | Sa / So 10 – 14 Uhr

in unseren Eiergerichten verarbeiten wir ausschließlich
Freilandeier regionaler Herkunft

Rührei / Spiegeleier natur 5.50

mit frischem Schnittlauch, Toast und Butter

Rührei / Spiegeleier mit Speckstreifen 6.50

dazu Toast und Butter

Englisch 10.50

Spiegeleier mit gegrillten Würstchen und knusprigen Speck-
streifen, dazu Orangenmarmelade, Toast und Butter

Lachs 14.50

geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich und Rührei,
dazu Toast und Butter

Rührei / Omelett Scampi 11.50

mit Tomate, dazu Toast und Butter

Rührei / Omelett American 7.50

mit Tomate, Zwiebel und Gouda,
dazu Toast und Butter

Rührei / Omelett 7.00

Tomate-Lauch-Champignon
dazu Toast und Butter

Frühstück

10 – 12 Uhr | Sa / So 10 – 14 Uhr

Klein	5.50
geräucherte Putenbrust, Gouda, Konfitüre, Butter und Brötchen	
Süß	5.50
Croissant mit Konfitüre, Honig und Butter	
Käse	10.80
Leerdammer, Blauschimmel, Tortenbrie, Frischkäse und Fol Epi, Gouda, Emmentaler, dazu Butter, Konfitüre und Brotauswahl	
Groß	13.80
Salami, roher Schinken, geräucherte Putenbrust, Frischkäse, Leerdammer, Tortenbrie, Gouda, Emmentaler, frische Früchte und ein gekochtes Ei, dazu Butter, Konfitüren, Brotauswahl und frisch gepresster Orangensaft 0,1 l	

Vitamine / Cerealien / Quark

10 – 12 Uhr | Sa / So 10 – 14 Uhr

Eiweißschock	6.00
Vanillequark mit frischen Früchten der Saison und Honig	
– klein	5.00
Frischer Obstsalat	6.00
aus frischen Früchten	
Müsli	6.00
mit frischen Früchten und Honig, dazu Joghurt oder Milch	

Warme Getränke

Glas Latte Macchiato	3.50
– mit doppeltem Espresso	4.50
Tasse Kaffee	2.50
– groß	3.30
Tasse Milchkaffee	3.30
Tasse Cappuccino	3.00
Tasse Espresso	2.00
– doppelt	3.00
Glas heiße Schokolade	4.00
– mit Schlagsahne	4.50
Glas Vanilla Chai Latte	4.50
Glas Ingwer Tee	4.00
frisch	
Glas Minz Tee	4.00
frisch	
Glas Tee	3.00
Schwarzer / Pfefferminz / Früchte	
Glas Loser Tee	3.50
Grün / Darjeeling / Earl Grey	
Soja-Milch / lactosefrei	0.50
als Alternativen zu Vollmilch bei unseren warmen Getränken	

Alkoholfreies

looms - Wasser

Perle / Natur

Flasche 0.35 l 2.50

Flasche 0.7 l 5.00

Coca Cola & Co.

Coca Cola^{1,3} / Coca Cola Zero^{1,3,5,6} / Fanta^{1,2} / Sprite

Flasche 0.2 l 3.00

0.4 l 4.00

Limonade

Spezi^{1,2,3} / Apfelschorle / Lipton Ice Tea Lemon² / Fassbrause

0.2 l 2.80

0.4 l 4.00

Liloo 5.20

hausgemachte Limonade 0,3 l aus frischem Ingwer, Zitronengras,
Limette, Zitrone und Minze, aufgegossen mit Soda

Thomas Henry

Bitter Lemon^{2,4} / Ginger Ale¹ / Spicy Ginger¹ / Tonic Water⁴

Flasche 0.2 l 3.50

Bionade

Holunder / Ingwer-Orange

Flasche 0.33 l 3.50

Malztrunk¹

0.33 l 3.00

Fruchtsaftgetränk / Nektar

Bananennektar / Cranberry / KiBa Nektar / Kirschnektar

Apfel naturtrüb / Maracujanektar² / Orange / Rhabarber

Schwarze Johannisbeere / Tomate

0.2 l 3.00

0.4 l 5.00

Frisch gepresster Saft

Grapefruit / Orange

0.2 l 4.00

0.3 l 5.00

Karotte-Ingwer-Apfel

0.3 l 6.00

www.looms-berlin.de

Weine / Weiß

Weinschorle

0.2 l 4.00

Sauvignon Blanc

Nahe / Genheimer-Kiltz / saftig mit exotischer Frucht

0.2 l 5.80

0.5 l 14.50

Flasche 0.75 l 21.50

Regaleali Bianco

Italien / Sicilia I.G.T. / vollmundig

0.2 l 5.80

0.5 l 14.50

Flasche 0.75 l 21.50

Grauburgunder

Baden / Sasbach / schöne Balance zwischen Frucht und Frische

0.2 l 5.80

0.5 l 14.50

Flasche 1.0 l 28.00

Riesling

Pfalz / Jürgen Krebs / feine Würze und elegante Mineralität

0.2 l 5.80

0.5 l 14.50

Flasche 1.0 l 28.00

Wein / Rosé

Homenaje Rosado

Spanien / Navarra / Marco Real / weich, aromatisch und rund

0.2 l	5.80
0.5 l	14.50
Flasche 0.75 l	21.50

Weine / Rot

Merlot à la Tieuna

Languedoc / Les Chaumels / geschmeidig und vollmundig

0.2 l	5.80
0.5 l	14.50
Flasche 0.75 l	21.50

Primitivo del Salento

Italien / Vinosia / großes Fruchtspiel mit Eleganz

0.2 l	5.80
0.5 l	14.50
Flasche 0.75 l	21.50

Côtes du Rhône

Roccamaura / vollmundige Frucht mit Gewürzaromen

0.2 l	5.80
0.5 l	14.50
Flasche 0,75 l	21.50

Rioja Tinto

Spanien / Tunante Tempranillo / Beeren- und Kirscharomen

0.2 l	5.80
0.5 l	14.50
Flasche 0.75 l	21.50

Crémant

Crémant de Bourgogne Brut

Chartron & Trébuchet / frisch mit charmanten Blütenaromen

0.1l 6.00
Flasche 0.75 l 35.00

Crémant d'Alsace Brut Rosé

Philippe Michel / Tête de Cuvée / fruchtig, trocken, erfrischend

0.1l 6.00
Flasche 0.75 l 35.00

Prosecco

Prosecco VALDO Bianco

Italien / Spumante / Marca Oro / extra trocken

0.1l 5.00
Flasche 0.75 l 32.00

Prosecco Cocktails

Pampelle Spritz 8.00

Ruby Red Grapefruit¹, VALDO und Soda

Spritz 7.50

Aperol^{1,4}, Valdo und Soda

Hugo 7.50

Holunderblütensirup², VALDO und Soda

looms 7.50

Rhabarbersaft, VALDO und Soda

Liloo 7.50

hausgemachte Limonade 0,3 l aus frischem Ingwer,
Zitronengras, Limette, Zitrone und Minze,
aufgegossen mit Prosecco VALDO

Biere

König Pilsener vom Fass	
0.25 l	3.00
0.4 l	4.50

König Pilsener Alkoholfrei	
0.33 l	3.50

Budweiser vom Fass	
0.25 l	3.00
0.4 l	4.50

Franziskaner Weizen	
Hell / Dunkel / Kristall / Alkoholfrei	
0.5 l	4.50

Alsterwasser ²	
0.25 l	3.00
0.4 l	4.50

Köstritzer Schwarzbier	
0.33 l	3.50

Berliner Kindl Weisse	
Himbeere / Waldmeister ¹	
0.33 l	3.50

Spirituosen

Martini Bianco	
0.05 l	4.00

Ramazotti / Jim Beam / Bailey's ^{1,3} / Grappa / Sambuca	
Wodka Absolut / Linie Aquavit / Helbing Kümmel	
0.02 l	3.00

Remy Martin / Bombay	
0.02 l	4.00

Moscow Mule	8.50
Absolut Wodka, Spicy Ginger, Limettensaft und frische Gurke	

bei Bedarf bringen wir Ihnen gerne unsere Speisekarte mit den
allergenen Kennzeichnungen / englische Speisekarte
alle Preise in Euro / inklusive Mehrwertsteuer und Service

1 Farbstoff / 2 Antioxidationsmittel Ascorbinsäure / 3 Koffein
4 Chinin / 5 Süße / 6 Phenylaminquelle / 7 geschwärzt

www.looms-berlin.de