

Veggies

Tomazza 10.50
Mozzarella mit Tomate und Pesto, dazu frisches Baguette

Nachos 8.50
überbacken mit Cheddar und Mozzarella, dazu
Avocadocreme und Kräuterquark

Sweet Potato Fries 9.50
mit Kräuterquark und Schnittlauch

Käsespätzle 14.00
hausgemacht, mit Gouda, roter Zwiebel und Salat

Senf Eier 13.00
gekochte Eier in Dijon-Senfsauce mit Kartoffelpürée

Veggie Spaghetti 13.50
mit Gemüse der Saison, frischem Chili und Knoblauch
in Olivenöl gebraten

Vegan Burger

Vegan Beyond-Cheeseburger ¹³ 16.50
Salat, Tomate, Mayonnaise, Gewürzgurke und Käse,
dazu Pommes Frites

Avocado Vegan Beyond-Burger ¹³ 16.50
Blattspinat, Tomate, Mayonnaise und Avocadocreme
mit Chili, dazu Pommes Frites

Mexican Vegan Beyond-Burger ¹³ 16.50
Salat, Tomate, Mayonnaise, rote Zwiebelringe,
Jalapenos und Salsa, dazu Pommes Frites

Salate

Tomatensalat im Glas mit roter Zwiebel und Balsamico-Vinaigrette, dazu Baguettescheiben	9.50
Kleiner gemischter Salat im Glas mit einem Dressing Ihrer Wahl	7.50
Kleiner Caesar Salat im Glas Römersalat mit Dijon-Senfdressing, Croûtons und frisch gehobeltem Parmesan	9.50
Hirtensalat lauwarmer Ziegenkäse auf gegrillter Hähnchenbrust mit gebratenen Champignons, Zwiebel, Tomate und Croûtons	16.50
looms Salat mit Hähnchenbrust vom Grill, Tomate, Mais, Emmentaler- Streifen und gekochtem Ei	16.50
Salat Niçoise mit Thunfisch, Tomate, Gurke, roten Zwiebelringen, schwarzen Oliven ⁷ und gekochtem Ei	16.00
Caesar Salat Römersalat mit Dijon-Senfdressing, Croûtons und frisch gehobeltem Parmesan	16.00
— mit Hähnchenbrust	19.50
— mit Black Tiger Shrimps	20.50

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

aus Topf und Pfanne

Elsässer Flammkuchen 12.50
mit Speckstreifen, Zwiebel und würziger Crème Fraiche

Chili con Carne 10.00
vom Rind, pikant gewürzt und hausgemacht, mit
Kidneybohnen und Mais, dazu frisches Baguette

Clubsandwich 13.50
mit Hähnchenfilettranchen vom Grill, Salat, Tomate,
und knusprigen Speckstreifen

Leber Berliner Art 20.50
frische Kalbsleber mit Apfel- und Zwiebelringen,
dazu hausgemachtes Kartoffelpüree

Wiener Schnitzel 21.50
paniertes Kalbsschnitzel, dazu knusprige
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebel

Hähnchen Schnitzel 16.50
paniert, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebel

Bauernomelett 13.50
Bratkartoffeln mit Ei, Speck, Zwiebel und Gewürzgurke

Spaghetti looms 16.50
mit Kalbfleisch und frischen Champignons
in Sahnesauce

Penne Piccante 15.00
mit gebratener Hähnchenbrust, Frühlingszwiebeln
und Chili in Soja-Sahnesauce

Fischiges

Black Tiger Shrimps 14.50
in Olivenöl, mit frischem Knoblauch und Chili, dazu Baguette

Kartoffelpuffer mit Lachs 17.50
hausgemachte Reibekuchen mit geräuchertem
Lachs und Sahnemeerrettich

Pannfisch 21.50
Fischfilets vom Buntbarsch in Dill-Senfsauce, dazu
Bratkartoffeln mit Zwiebeln

Spaghetti Scampi 16.50
in Weißwein-Sahnesauce mit Tomate, Chili und Knoblauch

Burger

Cheese 180 g 16.00
American Beef vom Grill mit Chester, Tomate, Gewürzgurke
und Salat, dazu Pommes Frites

Double Cheese 360 g 19.50
zwei Scheiben American Beef vom Grill mit Chester, Tomate,
Gewürzgurke und Salat, dazu Pommes Frites

Spicy Avocado Burger 180 g 17.50
American Beef vom Grill mit Blattspinat, Tomate,
Mayonnaise, Avocadocreme mit Chili und
Jalapenos, dazu Pommes Frites

Hirten-Burger 180 g 18.50
American Beef vom Grill mit Ziegenkäse, Feigenmarmelade
und Salat, dazu Pommes Frites

looms 180 g 16.50
Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Römersalat, Dijon-
Senfsauce und Parmesan, dazu Pommes Frites

Mexican 180 g 16.50
American Beef vom Grill mit Mais, roten Zwiebelringen,
Jalapenos, Tomate und Salsa, dazu Pommes Frites

Vegan Burger

Vegan Beyond-Cheeseburger ¹³ 16.50
Salat, Tomate, Mayonnaise, Gewürzgurke und Käse,
dazu Pommes Frites

Avocado Vegan Beyond-Burger ¹³ 16.50
Blattspinat, Tomate, Mayonnaise und Avocadocreme
mit Chili, dazu Pommes Frites

Mexican Vegan Beyond-Burger ¹³ 16.50
Salat, Tomate, Mayonnaise, rote Zwiebelringe,
Jalapenos und Salsa, dazu Pommes Frites

Für Kinder bis 140 cm

Hook 7.50
paniertes Hähnchenschnitzel mit Pommes Frites

Calimero 7.50
Penne mit Putenschinkenstreifen in Sahnesauce

Spatz'n 7.50
hausgemachte Käsespätzle mit Salatbeilage

Hein 7.50
Fischstäbchen mit hausgemachtem Kartoffelpüree

Desserts

Kaiserschmarrn 10.50
frisch zubereitet, mit Zwetschgenkompott
und Preiselbeer-Sahne

Kartoffelpuffer 9.50
frisch gerieben, mit Apfelmus und Puderzucker

Eierpfannkuchen 7.00
frisch aus der Pfanne, mit Puderzucker

Eiscreme / Kugel 3.00
Vanille / Schokolade / Erdbeere

hausgebackene Kuchen
unser Angebot erfragen Sie bitte bei Ihrer Servicekraft

Eier

10 – 12 Uhr | Sa / So 10 – 13 Uhr

in unseren Eiergerichten verarbeiten wir ausschließlich
Freilandeier regionaler Herkunft

Rührei / Spiegeleier natur 8.00

mit frischem Schnittlauch, Toast und Butter

Rührei / Spiegeleier mit Speckstreifen 9.50

dazu Toast und Butter

Englisch 14.50

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

Lachs 17.50

geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich und Rührei,
dazu Toast und Butter

Rührei / Omelett Scampi 15.00

mit Tomate, dazu Toast und Butter

Rührei / Omelett American 9.50

mit Tomate, Zwiebel und Gouda,
dazu Toast und Butter

Rührei / Omelett
Tomate-Lauch-Champignon 9.50

dazu Toast und Butter

Frühstück

10 – 12 Uhr | Sa / So 10 – 13 Uhr

Klein	7.50
geräucherte Putenbrust, Gouda, Konfitüre, Butter und Brötchen	
Süß	6.50
Croissant mit Konfitüre, Honig und Butter	
Käse	15.50
Leerdammer, Blauschimmel, Tortenbrie, Frischkäse und Fol Epi, Gouda, Emmentaler, dazu Butter, Konfitüre und Brötchenauswahl	
Groß	19.00
Salami, roher Schinken, geräucherte Putenbrust, Frischkäse, Leerdammer, Tortenbrie, Gouda, Emmentaler, frische Früchte und ein gekochtes Ei, dazu Butter, Konfitüren und Brötchenauswahl	
Englisch	14.50
Spiegeleier mit gegrillten Würstchen und knusprigen Speck- streifen, dazu Orangenmarmelade, Toast und Butter	
Lachs	17.50
geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich und Rührei, dazu Toast und Butter	

Vitamine / Cerealien / Quark

10 – 12 Uhr | Sa / So 10 – 13 Uhr

Eiweißchock	7.00
Vanillequark mit frischen Früchten der Saison und Honig	
– klein	6.00
Frischer Obstsalat	7.50
aus frischen Früchten	
Müsli	7.00
mit frischen Früchten und Honig, dazu Joghurt oder Milch	

Warme Getränke

Glas Latte Macchiato	4.00
– mit doppeltem Espresso	5.00
Tasse Kaffee	3.00
– groß	4.00
Tasse Milchkaffee	4.00
Tasse Cappuccino	3.00
Tasse Espresso	2.50
– doppelt	3.50
Glas heiße Schokolade	5.00
– mit Schlagsahne	5.50
Glas Vanilla Chai Latte	4.50
Glas Ingwer Tee frisch	4.50
Glas Minz Tee frisch	4.50
Glas Tee Schwarzer / Pfefferminz / Früchte	4.00
Glas Loser Tee Grün / Darjeeling / Earl Grey	4.50

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 3.50

0.4 l 4.50

Limonade

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

0.2 l 3.50

0.4 l 4.50

Liloo 6.50

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

The Basil

Basilikum-Limonade mit Zitrone

Flasche 0.33 l 4.50

Thomas Henry

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

Flasche 0.2 l 4.00

Bionade

Holunder / Ingwer-Orange

Flasche 0.33 l 4.00

Malztrunk¹

0.33 l 4.00

Fruchtsaftgetränk / Nektar

Bananennektar / Cranberry / KiBa Nektar / Kirschnektar

Apfel naturtrüb / Maracujanektar² / Orange / Rhabarber

Schwarze Johannisbeere / Tomate

0.2 l 3.50

0.4 l 5.00

Frisch gepresster Saft

Orange

0.3 l 6.00

Karotte-Ingwer-Apfel

0.3 l 7.00

Weine / Weiß

Weinschorle

0.2 l 5.00

Sauvignon Blanc

Nahe / Genheimer-Kiltz / saftig mit exotischer Frucht

0.2 l 6.50

Flasche 0.75 l 24.00

Regaleali Bianco

Italien / Sicilia I.G.T. / vollmundig

0.2 l 6.50

Flasche 0.75 l 24.00

Grauburgunder

Baden / Sasbach / schöne Balance zwischen Frucht und Frische

0.2 l 6.50

Flasche 1.0 l 32.00

Riesling

Pfalz / Jürgen Krebs / feine Würze und elegante Mineralität

0.2 l 6.50

Flasche 1.0 l 32.00

Wein / Rosé

Homenaje Rosado

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

0.2 l 6.50

Flasche 0.75 l 24.00

Miraval Rosé

Frankreich / Côte de Provence / Pitt-Jolie / füllig, saftig, frisch

Flasche 0.75 l 42.00

Flasche 3.00 l 175.00

Weine / Rot

Merlot à la Tieuna

Languedoc / Les Chaumels / geschmeidig und vollmundig

0.2 l 6.50

Flasche 0.75 l 24.00

Barbera Passito

Italien / Bricco Lagotto / Piemonte

tiefdunkle Farbe, kraftvoll, fruchtig und seidig mit

Aromen von Kirschen. Ein echter Charmebolzen...

0.1 l 5.00

Flasche 0.75 l 32.00

Primitivo del Salento

Italien / Vinosia / großes Fruchtspiel mit Eleganz

0.2 l 6.50

Flasche 0.75 l 24.00

Côtes du Rhône

Roccamaura / vollmundige Frucht mit Gewürzaromen

0.2 l 6.50

Flasche 0,75 l 24.00

Rioja Tinto

Spanien / Tunante Tempranillo / Beeren- und Kirscharomen

0.2 l 6.50

Flasche 0.75 l 24.00

Crémant

Crémant de Bourgogne Brut

Chartron & Trébuchet / frisch mit charmanten Blütenaromen

0.1l 7.50
Flasche 0.75 l 42.50

Crémant d'Alsace Brut Rosé

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

0.1l 7.50
Flasche 0.75 l 42.50

Prosecco

Prosecco Bianco

Italien / Spumante / extra trocken

0.1l 6.50
Flasche 0.75 l 38.50

Prosecco Cocktails

Pampelle Spritz 9.00

Ruby Red Grapefruit¹, Prosecco und Soda

Spritz 9.00

Aperol^{1,4}, Prosecco und Soda

Basil Spritz 9.00

Basilikum-Soda mit Zitrone und Prosecco

Hugo 9.00

Holunderblütensirup², Prosecco und Soda

looms 9.00

Rhabarbersaft, Prosecco und Soda

Liloo 9.00

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

Biere

König Pilsener vom Fass		
	0.25 l	3.50
	0.4 l	4.50
Kreuzberger Pils vom Fass		
	0.4 l	4.50
König Pilsener alkoholfrei		
	0.33 l	4.00
Corona Cero alkoholfrei		
	0.35 l	4.50
Desperados Citros alkoholfrei		
	0.33 l	4.50
Franziskaner Weizen		
Hell / Dunkel / Kristall / alkoholfrei		
	0.5 l	4.50
Alsterwasser ²		
	0.25 l	3.50
	0.4 l	4.50
Köstritzer Schwarzbier		
	0.33 l	4.00

Spirituosen

Martini Bianco / Campari ¹		
	0.05 l	4.50
Ramazotti / Jim Beam / Bailey's ^{1,3} / Grappa / Sambuca Wodka Absolut / Linie Aquavit / Helbing Kümmel Williamsbirne / Obstler		
	0.02 l	4.00
Hennessy V.S. / Bombay		
	0.02 l	4.50
Moscow Mule		9.50
Absolut Wodka, Spicy Ginger, Limettensaft und frische Gurke		
Espresso Martini		12.00
Espresso, Kaffee-Likör und Absolut Wodka		

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
13 auf pflanzlicher Basis mit Erbsenprotein, ohne Soja und Gluten