

Vorspeisen / Kleinigkeiten

Tomatencremesuppe mit hausgemachtem Pesto, dazu ein Knoblauchbaguette	5.50
Black Tiger Shrimps in Olivenöl, mit frischem Knoblauch und Chili, dazu Baguette	9.50
Nachos überbacken mit Cheddar und Mozzarella, dazu Avocado-creme und Kräuterquark	6.80
Sweet Potato Fries mit Kräuterquark und Schnittlauch	5.80
Chili con Carne pikant gewürzt und hausgemacht, mit Kidneybohnen und Mais, dazu frisches Baguette	6.80
Backkartoffel mit Kräuterquark und Schnittlauch	5.00
Backkartoffel mit Salat mit Kräuterquark und Schnittlauch, dazu gemischter Salat	8.50
Clubsandwich mit Hähnchenfilettranchen vom Grill, Salat, Tomate und knusprigen Speckstreifen	8.80

Flammkuchen

Elsässer mit aromatischen Speckstreifen, Zwiebel und würziger Crème Fraîche	8.80
Waldpilze mit Pilzvariationen herzhaftem Käse und Crème Fraîche	10.80

Salate

Rucola Salat	10.50
mit Kirschtomaten, Paprika, gerösteten Kernen und gehobeltem Parmesan, dazu Balsamico-Vinaigrette	
— mit Hähnchenbrust vom Grill	13.50
Tomatensalat	6.80
mit roten Zwiebeln, Essig und Öl, dazu Baguettescheiben	
Hirtensalat	13.80
lauwarmer Ziegenkäse auf gegrillter Putenbrust mit gebratenen Champignons, Zwiebel, Tomate und Croûtons	
looms Salat	12.50
mit Putenbrust vom Grill, Tomate, Mais, Emmentaler-Streifen und gekochtem Ei	
Salat Niçoise	11.50
mit Thunfisch, Tomate, Gurke, roten Zwiebelringen, schwarzen Oliven ⁷ und gekochtem Ei	
American Salat	12.50
mit Putenbrust vom Grill, Tomate, Mais und knusprigen Speckstreifen	
Hawaii Salat	12.50
mit Hähnchenbrust vom Grill, Ananas, Kiwi und Mandarinenfilets	
Caesar's Salat	12.50
Römersalat mit Dijon-Senfdressing, Croûtons und frisch gehobeltem Parmesan	
— klein	7.50
— mit Hähnchenbrust	15.50
— mit Black Tiger Shrimps	17.00

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

Aus Topf und Pfanne

Leber Berliner Art	15.50
frische Kalbsleber mit Apfel- und Zwiebelringen, dazu hausgemachtes Kartoffelpürée	
Wiener Schnitzel	17.50
paniertes Kalbsschnitzel, dazu knusprige Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebel	
Hähnchen Schnitzel	13.50
paniert, dazu knusprige Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	
Hähnchen Kartoffel	11.50
mit Kräuterquark und Hähnchenbrust, dazu gemischter Salat	
Senf Eier	9.00
gekochte Eier in pikanter Dijon-Senfsauce mit hausgemachtem Kartoffelpürée	
Bauernomelett	10.50
Bratkartoffeln mit Ei, Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke	
Käsespätzle	9.50
hausgemacht, mit Gouda, roter Zwiebel und Salat	
Kartoffelpuffer mit Lachs	12.50
hausgemachte Reibekuchen mit geräuchertem Lachs und Sahnemeerrettich	

Burger

Cheeseburger 180 g	11.50
Rindfleisch vom Grill mit Chester, Tomate, Gewürzgurke und Salat, dazu Pommes Frites	
Double Cheeseburger 360 g	14.50
zwei Scheiben Rindfleisch vom Grill mit Chester, Tomate, Gewürzgurke und Salat, dazu Pommes Frites	
HalbPfänder Cheese 250 g	13.50
Rindfleisch vom Grill mit Chester, Tomate, Gewürzgurke und Salat, dazu Pommes Frites	
EinPfänder Cheese 500 g	16.50
zwei Scheiben Rindfleisch vom Grill mit Chester, Tomate, Gewürzgurke und Salat, dazu Pommes Frites	
looms Burger 180 g	12.50
Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Römersalat, Dijon-Senfsauce und Parmesan, dazu Pommes Frites	
Mexican Burger 180 g	11.50
Rindfleisch vom Grill mit Mais, roten Zwiebelringen, Tomate und Salsa, dazu Pommes Frites	
Hawaii Cheeseburger 180 g	12.50
Rindfleisch vom Grill mit Chester, Kiwi, Mandarinenfilets, Ananas und Salat, dazu Pommes Frites	

Nudeln

Spaghetti Scampi 12.50
in einer leichten Weißwein-Sahnesauce mit Tomate,
frischem Chili und Knoblauch

Penne looms 10.50
mit gebratener Putenbrust, Champignons und Mais
in Kräuter-Sahnesauce

Penne Piccante 10.50
mit gebratener Putenbrust, Frühlingszwiebeln
und Chili in Soja-Sahnesauce

Penne Toscana 10.50
mit gebratener Putenbrust, Champignons, getrockneten
Tomaten und Strauchtomaten in pikanter Sauce,
verfeinert mit frischem Chili und Knoblauch

Spaghetti Carbonara 9.50
mit Schinkenwürfeln und Ei in Sahnesauce

Veggi Spaghetti 9.00
mit Gemüse der Saison, frischem Chili und Knoblauch
in Olivenöl gebraten

Für Kinder bis 140 cm

Hook 6.50
paniertes Hähnchenschnitzel mit Pommes Frites

Spatz'n 6.50
hausgemachte Käsespätzle mit Salatbeilage

Lola 4.50
Penne mit frischer Tomatensauce

Hein 4.50
Fischstäbchen mit hausgemachtem Kartoffelpüree

Oskar 4.50
frischer Eierpfannkuchen mit Apfelmus

Desserts

Kartoffelpuffer 6.50
frisch gerieben, mit Apfelmus und Puderzucker

Eis und Heiß 4.50
Vanilleeis mit heißen Kirschen und Schlagsahne

Eierpfannkuchen 4.50
frisch aus der Pfanne, mit Puderzucker

— und einer Kugel Vanilleeis 5.50

Blaubeer Pfannkuchen 6.50
frisch aus der Pfanne, mit heißen Blaubeeren und Schlagsahne

— und einer Kugel Vanilleeis 7.50

Waffeln 4.50
knusprig gebacken, mit Kirschsauce und Schlagsahne

— und einer Kugel Vanilleeis 5.50

Eiscreme / Kugel 1.50
Vanille / Schokolade / Erdbeere

hausgebackene Kuchen
unser Angebot erfragen Sie bitte bei Ihrer Servicekraft

Eier

9 – 12 Uhr | Sa / So 9 – 14 Uhr

in unseren Eiergerichten verarbeiten wir ausschließlich
Freilandeier regionaler Herkunft

Rührei / Spiegeleier natur 5.00

mit frischem Schnittlauch, Toast und Butter

Rührei / Spiegeleier mit Speckstreifen 5.50

dazu Toast und Butter

Englisch 8.50

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

Lachs 12.50

geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich und Rührei,
dazu Toast und Butter

Rührei / Omelett Scampi 9.50

mit Tomate, dazu Toast und Butter

Rührei / Omelett American 6.50

mit Tomate, Zwiebel und Gouda,
dazu Toast und Butter

Rührei / Omelett
Tomate-Lauch-Champignon 6.50

dazu Toast und Butter

Frühstück

9 – 12 Uhr | Sa / So 9 – 14 Uhr

Klein	4.50
frischer Kochschinken, Gouda, Konfitüre, Butter und Brötchen	
Süß	4.50
Croissant mit Konfitüre, Honig und Butter	
Käse	9.80
Leerdammer, Blauschimmel, Tortenbrie, Frischkäse und Fol Epi, Gouda, Emmentaler, dazu Butter, Konfitüre und Brotauswahl	
Groß	12.00
Salami, roher und gekochter 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

9 – 12 Uhr | Sa / So 9 – 14 Uhr

Eiweißchock	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	2.20
– groß	3.00
Tasse Milchkaffee	3.00
Tasse Cappuccino	2.80
Tasse Espresso	2.00
– doppelt	3.00
Glas heiße Schokolade	
– mit Milchschaum	3.50
– mit Schlagsahne	4.00
Glas Vanilla Chai Latte	4.00
Glas Ingwer Tee	4.00
frisch	
Glas Minz Tee	4.00
frisch	
Glas Tee	2.50
Schwarzer / Pfefferminz / Früchte / Kamille / Hagebutte	
Glas Loser Tee	3.50
Grüner / Darjeeling / Earl Grey / Rooibos	
Soja-Milch / lactosefrei	0.50
als Alternativen zu Vollmilch bei unseren warmen Getränken	

Alkoholfreies

Mineralwasser

Surgiva Perle / Surgiva Naturale

0.25 l 2.50

0.75 l 5.80

Limonade / Brause

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

Apfelschorle / Lipton Ice Tea Lemon² / Fassbrause

0.2 l 2.50

0.4 l 3.80

Bionade

Holunder / Ingwer-Orange

0.33 l 3.00

Thomas Henry

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

0.2 l 3.20

Malztrunk¹

0.33 l 2.50

Fruchtsaftgetränk / Nektar

Ananas / Apfel / Orange / Bananennektar / Cranberry / KiBa Nektar

Kirschnektar / Maracujanektar² / Rhabarber / Tomate

0.2 l 2.80

0.4 l 4.50

Liloo 4.90

hausgemachte Limonade 0,3 l aus frischem Ingwer, Zitronengras,

Limette, Zitrone und Minze, aufgegossen mit Soda

Frisch gepresster Saft

Grapefruit / Orange

0.2 l 3.50

0.3 l 4.50

Karotte

0.3 l 4.90

Weine / Weiß

Weinschorle

0.2 l	3.50
-------	------

Soave D.O.C.

Italien / Gabbia d'Oro / trocken

0.2 l	4.00
-------	------

0.5 l	9.50
-------	------

Sauvignon Blanc

Deidesheim-Pfalz / von Winning / fruchtig

0.2 l	5.80
-------	------

0.5 l	13.50
-------	-------

Flasche 0.75 l	19.50
----------------	-------

Regaleali

Italien / Sicilia I.G.T. / vollmundig

0.2 l	5.40
-------	------

0.5 l	12.80
-------	-------

Flasche 0.75 l	19.00
----------------	-------

Grauburgunder

Deutschland / Rheinhessen / trocken

0.2 l	4.80
-------	------

0.5 l	11.50
-------	-------

Flasche 1.0 l	22.00
---------------	-------

Riesling

Deutschland / Peter Bott / trocken, leichte Säure

0.2 l	4.80
-------	------

0.5 l	11.50
-------	-------

Flasche 0.75 l	17.00
----------------	-------

Weine / Rosé

Rioja Rosado D.O.

Spanien / Vina Herminia / frisch

0.2 l	5.40
0.5 l	12.80
Flasche 0.75 l	19.00

Weißherbst

Deutschland / Blauer Portugieser / halbtrocken

0.2 l	4.50
0.5 l	11.00
Flasche 0.75 l	15.00

Weine / Rot

Merlot

Frankreich / Auguste Antonin / vollmundig

0.2 l	4.00
0.5 l	9.50
Flasche 1.0 l	18.50

Primitivo Salento S.c.a.

Italien / Cantina San Donaci / kräftig

0.2 l	5.40
0.5 l	12.80
Flasche 0.75 l	19.00

Spätburgunder

Deutschland / Rheinhessen / samtig, trocken

0.2 l	4.50
0.5 l	11.00
Flasche 1.0 l	21.00

Allozo Tempranillo D.O.

Spanien / Crianza / vollmundig, kräftig

0.2 l	4.50
0.5 l	11.00
Flasche 0.75 l	15.00

Rioja Tinto Tempranillo D.O.

Spanien / Vina Herminia / trocken

0.2 l	5.40
0.5 l	12.80
Flasche 0.75 l	19.00

Crémant

Crémant Grande Cuvée Blanc

Frankreich / Limoux / Brut

0.1l 5.50

Flasche 0.75 l 29.50

Crémant Grande Cuvée Rosé

Frankreich / Limoux / Brut

0.1l 5.50

Flasche 0.75 l 29.50

Prosecco

Prosecco VALDO Bianco

Italien / Spumante / Marca Oro / extra trocken

0.1l 4.50

Flasche 0.75 l 27.50

Prosecco Cocktails

Spritz

Aperol^{1,4} und Soda 6.80

Hugo

Holunderblütensirup² und Soda 6.80

looms

Rhabarbersaft und Soda 6.80

Liloo 6.80

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

Biere

www.looms-berlin.de

König Pilsener vom Fass		
	0.25 l	2.80
	0.4 l	4.00

König Pilsener Alkoholfrei		
	0.33 l	3.00

Budweiser vom Fass		
	0.25 l	2.80
	0.4 l	4.00

Franziskaner Weizen		
Hell / Dunkel / Kristall / Alkoholfrei		
	0.5 l	4.00

Alsterwasser ²		
	0.25 l	2.80
	0.4 l	4.00

Sion Kölsch		
	0.25 l	2.50

Köstritzer Schwarzbier		
	0.33 l	3.20

Spirituosen

Martini Bianco		
	0.05 l	4.00

Ramazzotti / Jim Beam / Bailey's ^{1,3} / Wodka Absolut		
Linie Aquavit / Sambuca / Fernet Branca / Grappa		
	0.02 l	3.00

Remy Martin / Havana Club / Bombay Sapphire		
	0.02 l	4.00

Moscow Mule		7.50
Absolut Wodka, Thomas Henry 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