

Vorspeisen / Kleinigkeiten

Tomatencremesuppe 5.80
mit hausgemachtem Pesto, dazu ein Knoblauchbaguette

Tomazza 8.80
Mozzarella mit Tomate und hausgemachtem Pesto,
dazu frisches Baguette

Black Tiger Shrimps 10.80
in Olivenöl, mit frischem Knoblauch und Chili, dazu Baguette

Nachos 7.80
überbacken mit Cheddar und Mozzarella, dazu
Avocadocreme und Kräuterquark

Sweet Potato Fries 6.50
mit Kräuterquark und Schnittlauch

Chili con Carne 6.80
pikant gewürzt und hausgemacht, mit Kidneybohnen
und Mais, dazu frisches Baguette

Backkartoffel 5.50
mit Kräuterquark und Schnittlauch

Clubsandwich 9.80
mit Hähnchenfilettranchen vom Grill, Salat, Tomate,
und knusprigen Speckstreifen

Anna's Club 10.80
gegrillte Hähnchenbrust im hausgebackenen Brot mit
Salat, Tomate, Guacamole und krossem Bacon

Flammkuchen

Elsässer 8.80
mit aromatischen Speckstreifen, Zwiebel
und würziger Crème Fraîche

Waldpilze 10.80
mit Pilzvariationen herzhaftem Käse
und Crème Fraîche

Salate

Tomatensalat 7.50
mit roten Zwiebeln, Essig und Öl, dazu Baguettescheiben

Kleiner gemischter Salat 6.80

Kleiner Caesar's Salat 7.80

Rucola Salat 11.50
mit Kirschtomaten, Paprika, Sonnenblumenkernen und
gehobeltem Parmesan, dazu Balsamico-Vinaigrette

– mit Hähnchenbrust vom Grill 14.50

Hirtensalat 14.80
lauwarmer Ziegenkäse auf gegrillter Hähnchenbrust
mit gebratenen Champignons, Zwiebel,
Tomate und Croûtons

Iooms Salat 13.50
mit Hähnchenbrust vom Grill, Tomate, Mais, Emmentaler-
Streifen und gekochtem Ei

Salat Niçoise 12.50
mit Thunfisch, Tomate, Gurke, roten Zwiebelringen,
schwarzen Oliven⁷ und gekochtem Ei

Hawaii Salat 13.50
mit Hähnchenbrust vom Grill, Ananas, Kiwi
und Mandarinenfilets

Caesar's Salat 13.80
Römersalat mit Dijon-Senfdressing, Croûtons
und frisch gehobeltem Parmesan

– mit Hähnchenbrust 16.80

– mit Black Tiger Shrimps 17.80

unsere Salate servieren wir mit einem Knoblauchbaguette
und einem Dressing Ihrer Wahl
Joghurt / French / American / Curry / Balsamico-Vinaigrette
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	14.50
paniert, dazu knusprige Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	
Hähnchen Kartoffel	12.50
mit Kräuterquark und Hähnchenbrust, dazu gemischter Salat	
Lachs Kartoffel	14.50
gefüllt mit Kräuterquark und Räucherlachs, dazu Sahnemeerrettich und gemischter Salat	
Senf Eier	9.80
gekochte Eier in pikanter Dijon-Senfsauce mit hausgemachtem Kartoffelpürée	
Bauernomelett	10.50
Bratkartoffeln mit Ei, Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke	
Käsespätzle	10.50
hausgemacht, mit Gouda, roter Zwiebel und Salat	
Kartoffelpuffer mit Lachs	13.80
hausgemachte Reibekuchen mit geräuchertem Lachs und Sahnemeerrettich	

Burger

Cheeseburger 180 g 11.80
Rindfleisch vom Grill mit Chester, Tomate, Gewürzgurke
und Salat, dazu Pommes Frites

Double Cheeseburger 360 g 14.80
zwei Scheiben Rindfleisch vom Grill mit Chester, Tomate,
Gewürzgurke und Salat, dazu Pommes Frites

HalbPfänder Cheese 250 g 13.80
Rindfleisch vom Grill mit Chester, Tomate, Gewürzgurke
und Salat, dazu Pommes Frites

EinPfänder Cheese 500 g 16.80
zwei Scheiben Rindfleisch vom Grill mit Chester, Tomate,
Gewürzgurke und Salat, dazu Pommes Frites

looms Burger 180 g 13.50
Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Römersalat, Dijon-
Senfsauce und Parmesan, dazu Pommes Frites

Mexican Burger 180 g 12.50
Rindfleisch vom Grill mit Mais, roten Zwiebelringen,
Tomate und Salsa, dazu Pommes Frites

Hawaii Cheeseburger 180 g 13.50
Rindfleisch vom Grill mit Chester, Kiwi, Mandarinenfilets,
Ananas und Salat, dazu Pommes Frites

Nudeln

Spaghetti Scampi	13.80
in einer leichten Weißwein-Sahnesauce mit Tomate, frischem Chili und Knoblauch	
Penne Piccante	11.50
mit gebratener Hähnchenbrust, Frühlingszwiebeln und Chili in Soja-Sahnesauce	
Spaghetti Carbonara	10.50
mit Schinkenwürfeln und Ei in Sahnesauce	
Veggi Spaghetti	9.80
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	

Desserts

Kaiserschmarrn	7.50
frisch zubereitet, mit Zwetschgenkompott und Preiselbeer-Sahne	
Kartoffelpuffer	7.50
frisch gerieben, mit Apfelmus und Puderzucker	
Eierpfannkuchen	4.50
frisch aus der Pfanne, mit Puderzucker	
Blaubeer Pfannkuchen	6.50
frisch aus der Pfanne, mit heißen Blaubeeren	
Eiscreme / Kugel	2.00
Vanille / Schokolade / Erdbeere	
Erdbeerbecher mit Eis	7.50
Erdbeeren mit frischer Schlagsahne und Vanilleeis	
Erdbeerbecher	6.50
Erdbeeren mit frischer Schlagsahne	
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 9.50

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

Lachs 13.80

geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich und Rührei,
dazu Toast und Butter

Rührei / Omelett Scampi 10.50

mit Tomate, dazu Toast und Butter

Rührei / Omelett American 6.80

mit Tomate, Zwiebel und Gouda,
dazu Toast und Butter

Rührei / Omelett 6.50

Tomate-Lauch-Champignon

dazu Toast und Butter

Frühstück

9 – 12 Uhr | Sa / So 9 – 14 Uhr

Klein	4.50
geräucherte Putenbrust, Gouda, Konfitüre, Butter und Brötchen	
Süß	5.00
Croissant mit Konfitüre, Honig und Butter	
Käse	9.80
Leerdammer, Blauschimmel, Tortenbrie, Frischkäse und Fol Epi, Gouda, Emmentaler, dazu Butter, Konfitüre und Brotauswahl	
Groß	12.80
Salami, roher Schinken, geräucherte Putenbrust, Frischkäse, Leerdammer, Tortenbrie, Gouda, Emmentaler, frische Früchte und ein gekochtes Ei, dazu Butter, Konfitüren, Brotauswahl und frisch gepresster Orangensaft 0,1l	

Vitamine / Cerealien / Quark

9 – 12 Uhr | Sa / So 9 – 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	2.20
– 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	
Glas Loser Tee	3.50
Grün / Darjeeling / Earl Grey	
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

Coca Cola & Co.

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

Flasche 0.2 l 2.80

0.4 l 3.80

Limonade

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

0.2 l 2.50

0.4 l 3.80

Thomas Henry

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

0.2 l 3.20

Bionade

Holunder / Ingwer-Orange

0.33 l 3.00

Malztrunk¹

0.33 l 2.50

Fruchtsaftgetränk / Nektar

Ananas / Apfel / Bananennektar / Cranberry / KiBa Nektar

Kirschnektar / Maracujanektar² / Orange / Rhabarber

Schwarze Johannisbeere / 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-Ingwer-Apfel

0.3 l 5.50

Weine / Weiß

Weinschorle

0.2 l	3.80
-------	------

Sauvignon Blanc

Deidesheim-Pfalz / von Winning / fruchtig

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

Deutschland / Rheinhessen / trocken

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

0.5 l	12.00
-------	-------

Flasche 1.0 l	24.00
---------------	-------

Santa Christina

Italien / Umbrien / ausgewogen, frisch, weich

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

0.5 l	14.50
-------	-------

Flasche 0.75 l	21.50
----------------	-------

Weine / Rosé

Rioja Rosado D.O.		
Spanien / Vina Herminia / frisch		
0.2 l		5.80
0.5 l		14.50
Flasche 0.75 l		21.50

Regaleali Le Rose		
Italien / Sicilia I.G.T. / vollmundig		
0.2 l		5.80
0.5 l		14.50
Flasche 0.75 l		21.50

Weine / Rot

Merlot		
Frankreich / Auguste Antonin / vollmundig		
0.2 l		4.50
0.5 l		11.00
Flasche 1.0 l		22.50

Primitivo Salento S.c.a.		
Italien / Cantina San Donaci / kräftig		
0.2 l		5.80
0.5 l		14.50
Flasche 0.75 l		21.50

Spätburgunder		
Deutschland / Rheinhessen / samtig, trocken		
0.2 l		4.80
0.5 l		12.00
Flasche 1.0 l		24.00

Allozo Tempranillo D.O.		
Spanien / Crianza / vollmundig, kräftig		
0.2 l		5.80
0.5 l		14.50
Flasche 0.75 l		21.50

Rioja Tinto Tempranillo D.O.		
Spanien / Vina Herminia / trocken		
0.2 l		5.80
0.5 l		14.50
Flasche 0.75 l		21.50

Crémant

Crémant Grande Cuvée Blanc

Frankreich / Limoux / Brut

0.1l 5.80

Flasche 0.75 l 32.50

Crémant Grande Cuvée Rosé

Frankreich / Limoux / Brut

0.1l 5.80

Flasche 0.75 l 32.50

Prosecco

Prosecco VALDO Bianco

Italien / Spumante / Marca Oro / extra trocken

0.1l 4.80

Flasche 0.75 l 29.50

Prosecco Cocktails

Erdbeerbowle 6.80

frische Erdbeeren, aufgegossen mit Prosecco VALDO
und Soave

Pampelle Spritz 7.80

Ruby Red Grapefruit¹, VALDO und Soda

Spritz 6.80

Aperol^{1,4}, Valdo und Soda

Hugo 6.80

Holunderblütensirup², VALDO und Soda

looms 6.80

Rhabarbersaft, VALDO und Soda

Liloo 6.80

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

www.looms-berlin.de

Biere

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

Berliner Kindl Weisse	
Himbeere / Waldmeister ¹	
0.33 l	3.20

Spirituosen

Martini Bianco	
0.05 l	4.00

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

Remy Martin / Bombay Sapphire	
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