

LOFT

SPEISEN / DISHES
MO – SA 11:30 – 18:00

Kürbissuppe mit Einlage **VEGGI** 10,90
Pumpkin soup with toppings

Gerösteter Blumenkohl auf Kürbispüree mit Röstzwiebeln und Nüssen **VEGGI** 13,90
Roasted cauliflower on pumpkin purée with crispy onions and nuts

Schweizer Leberkäse mit Bratkartoffeln und ABB-Senf 14,90
Swiss-style meatloaf with fried potatoes and ABB mustard

Königsberger Klopse mit Kapernsoße auf Kartoffelpüree 17,90
Königsberger Klopse (German meatballs) with caper sauce and mashed potatoes

LOFT Burger aus feinstem Rinderhack mit Pommes 16,90
LOFT burger made from finest ground beef, served with fries

Knusprige Fischstäbchen mit Pommes frites und Gurkensalat 17,90
Crispy fish fingers with french fries and cucumber salad

Lachsfilet auf Kürbispüree mit Pak Choi und Miso Sauce 17,90
Salmon fillet on pumpkin purée with pak choi and miso sauce

Salat / Salad

Frischer Pflücksalat mit gebackenem Ziegenkäse und karamellisierten Walnüssen **VEGGI** 14,90
Fresh mixed salad with baked goat cheese and caramelized walnuts

Cesar Salat aus frischem Pflücksalat mit Tomaten, Hähnchenbrust und Grana Padano 14,90
Cesar salad with fresh mixed salad, tomatoes, grilled chicken breast and Grana Padano

Dessert **VEGGI**

Lauwarmes Schokotörtchen
mit Vanilleeis 8,90
*Warm chocolate fondant
with vanilla ice cream*

Apfelstrudel mit Vanilleeis 4,90
Apple strudel with vanilla ice cream

Affogato 4,90
Vanilleeis mit Espresso
vanilla ice cream with espresso

Frische Pasta / Fresh Pasta

Spaghetti mit Trüffelbutter und Grana Padano **VEGGI** 14,90
Spaghetti with truffle butter and Grana Padano

Spaghetti Bolognese und Grana Padano 15,90
Spaghetti Bolognese and Grana Padano

Kürbis-Ravioli in Salbeibutter mit Ziegenkäsecreme
und karamellisierten Walnüssen **VEGGI** 17,90
*Pumpkin ravioli in sage butter with goat cheese cream
and caramelized walnuts*

www.loftfood.de

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Personal.
Alle Preise sind inklusive der derzeitigen Mehrwertsteuer, in Euro, ausgewiesen.

LOFT

PINSA
MO – SA 11:30 – 18:00

Vegetarisch / Vegetarian VEGGI

Tomatensugo, Mini Mozzarella, Kirschtomaten, Rucola 14,90
Tomato sauce, mini mozzarella, cherry tomatoes, arugula

Parmigiana VEGGI

Parmigiana, Pestocreme, Rucola 14,90
Parmigiana, pesto cream, arugula

Spinat / Spinace VEGGI

Tomatensugo, Spinat mit Knoblauch, Feta 14,90
Tomato sugo, spinach with garlic, feta cheese

Limette / Lime VEGAN

Limettencreme, Zucchini, Koriander, getrocknete Tomaten 14,90
Lime cream, zucchini, coriander, sun-dried tomatoes

Parmigiana Proscuitto

Parmigiana, Pestocreme, Rucola, Schlössers Metzgerschinken 16,90
Parmigiana, pesto cream, arugula, ham

Proscuitto

Tomatensugo, Mozzarella, Schlössers Metzgerschinken 15,90
Tomato sauce, mozzarella, ham

Tonno

Tomatensugo, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln 14,90
Tomato sauce, mozzarella, tuna, red onions

Salmone

Schmand, Räucherlachs, Dill, Rucola 16,90
Sour cream, smoked salmon, dill, arugula

Tartufo

Trüffelschmand, italienische Trüffelsalami, Mozzarella 16,90
Truffle sour cream, Italian truffle salami, mozzarella

Burrata

Rohschinken, Rucola, getrocknete Tomaten, Pesto 17,90
Raw ham, arugula, dried tomatoes, pesto

Asia

Sriracha-Creme, Teriyaki Hähnchen, Sesam, Koriander 15,90
Sriracha cream, teriyaki chicken, sesame, coriander

Bitte beachtet, dass aus küchentechnischen Gründen ein gleichzeitiges Servieren in der Kombination mit anderen Gerichten nicht garantiert werden kann.
Please note: Due to kitchen constraints, we cannot guarantee that dishes ordered together will be served at the same time.

www.loftfood.de

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Personal.
Alle Preise sind inklusive der derzeitigen Mehrwertsteuer, in Euro, ausgewiesen.