SPEISEKARTE

loft
RESTAURANT

VORSPEISEN & KLEINE GERICHTE

Brot, Butter & Kalamata Oliven (V)		8,5
Spundekäs	mit kleinen Brezeln (V)	6,9
Rote Beete Carpaccio	Ziegenkäse Crème brûlée, Cashewkerne, Wildkräuter, Himbeere Vinaigrette (V)	16,9
Garnelen-Pfännchen	Knoblauchöl, Chili, Baguette	12,9
Thunfischtatar	Misocreme, Mango, Wasabi Mayonnaise , Glasnudel	19,9
Feldsalat	Kartoffeldressing, Croutons	9,9
mit gebratenen Pilzen, Austernpilze und Buchenpilze		+4,0
mit Hühnchen		+6,0
mit Garnelen		+9,0
mit karamellisiertem Ziegenkäsetaler		+5,0

SALATE

Kleiner gemischter Salat	Hausdressing (V)	5,8
Großer gemischter Salat	Hausdressing	11,9
mit Hühnchen		+6,0
mit Garnelen		+9,0
mit karamellisiertem Ziegenkäsetaler		+5,0

PASTA

Rigatoni Bolognese	vom Rind, Parmesan	15,9
Linguine Aglio e Olio	Olivenöl, Knoblauch, Peperoni, Parmesan (V)	14,9
mit Garnelen		+9,0
Kürbis Gnocchi	Wallnuss, Kürbiskerne, Rucola, Kürbis Öl	19,9

HAUPTSPEISEN

Butter Chicken	Reis, Schmand, Limette	17,9
Clubsandwich	Hähnchenbrust, Bacon, Spiegelei, Tomate, Salat, Pommes	16,9
Schnitzel Wiener Art	Pommes, kleiner Salat	19,9
mit Rahmsauce		+2,5
Wiener Kalbsschnitzel	Pommes oder Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren	29,9
Kabeljau	Champagnerschaum, Safranrisotto, Zuckerschote	28,9
Rumpsteak	240g, Jus, Ofenkartoffel, Kräuterschmand, Salat	29,9
Flanksteak	240g, Jus, Ofenkartoffel, Kräuterschmand, Salat	26,9
Ochsenbäckchen	Schmorsauce, Süßkartoffelpüree, Rotweinscharlotte, gebratener Lauch, gelbe Möhre	28,9
Entenbrust	Gewürzsauce, Petersilienwurzelcreme, Apfel-Tomaten-Vanille-Salat	28,9
Loftburger	180g Beef, Cheddar, Salat, Tomate, Gurke, Zwiebel, Loftsauce	18,9
BBQ Bacon Burger	180g Beef, Cheddar, Bacon, Bio-Spiegelei, Salat, Tomate, Gurke	21,9

Als Beilage können Sie zwischen Pommes mit Dip oder einem kleinen Salat wählen.
Unsere Burger bieten wir auch als vegetarische Version oder glutenfrei (+2,0 Euro) an.

(V) Vegetarisch

DRINKS

Aperol Spritz	8,0
Limoncello Spritz	8,0
Campari Spritz	8,0
Hugo	8,0
Bombay Gin Tonic	10,0
Campari Orange	8,0
Martini Bianco	6,5
Martini Rosso	6,5

Negroni 10,0
Gin, Martini Rosso, Campari, Orange

Vesper 10,0
Gin, Absolut Vodka, Lillet Blanc

Cuba Libre 10,0
Havanna Club Rum, Cola, Limette

Lillet Wildberry 10,0
Lillet Blanc, Wildberry, Beeren

- Alkoholfrei -

Venezero Spritz 8,0
Unser alkoholfreier Aperol Spritz, fruchtig florale Noten von Blutorange, Grapefruit und Holunder. Serviert mit alkoholfreiem Sekt, Soda und Orange.

Martini Floreale auf Eis, Zitrone 6cl 5,5

Golfer Grapefruit, Bitterlemon, Grenadine 0,4 5,5

Hausgemachte Limonaden 0,4 5,5
Zitrone - Holunder - Minze
Waldmeister - Zitrone
Lavendel - Zitrone

DESSERT

Affogato 5,5
Espresso mit Bourbon-Vanilleeis

Crème Brûlée 7,9

Lava Cake 12,9
karamellisierte Nüsse, Waldfruchtsauce, Bourbon-Vanilleeis

FRÜHSTÜCK

tägl. 8-10:30 Uhr

Cappuccino & Croissant	6,5
Müsli mit Obst und Naturjoghurt	7,5
Obstsalat mit Naturjoghurt	7,5

Golfer Frühstück 14,5
Salami, Schinken und Käseaufschnitt, Räucherlachs, Obstsalat, 2 Spiegeleier, mit Brotkorb, Butter und Marmelade

Bio-Eierspeisen
mit Brotkorb, Butter und Marmelade

Rühreier oder Spiegeleier	9,5
mit Bacon	+2,0
mit Räucherlachs	+4,0

loft
RESTAURANT

SOFTDRINKS

Gerolsteiner Medium | Still	0,25	3,9
Gerolsteiner Medium | Still	0,75	7,5
Hausgemachte Limonaden Zitrone - Holunder - Minze Waldmeister - Zitrone Lavendel - Zitrone	0,4	5,5
Coca Cola | Zero	0,33	4,0
Fanta | Sprite | Spezi	0,33	4,0
Tonic Water	0,2	3,5
Ginger Ale	0,2	3,5
Bitter Lemon	0,2	3,5
Vaihinger Säfte und Schorlen Apfel | Traube | Orange | Johannisbeere | Rhabarber Maracuja | Kirsche | Banane | Grapefruit	0,2	3,5
	0,4	4,8

BIERE

Weihenstephan Älteste Brauerei der Welt

Frisch gezapft vom Fass

Pils | Helles | Hefeweizen / alkoholfrei

	0,3	4,0
	0,5	5,5
Bier-Mix		
Radler | ColaBier	0,3	4,0
	0,5	5,5
Flaschenbier		
Weihenstephan Kristall	0,5	5,5
Flaschenbier alkoholfrei		
Weihenstephan Helles	0,33	4,0
Jever Fun	0,33	4,0

HEISSES

Kaffeespezialitäten

Mainzer Kaffeemanufaktur seit 1926

Espresso	2,8
Espresso Macchiato	3,0
Espresso Doppio	4,5
Café Crema	3,5
Cappuccino	4,0
Michkaffee	4,2
Latte Macchiato	4,5

Auf Wunsch erhalten Sie unsere Kaffeespezialitäten koffeinfrei und/oder mit Hafermilch | lactosefreier Milch (+0,5€)

Affogato 5,5

Espresso mit Bourbon-Vanilleeis

Ronnefeldt Leaf Cup Tee 1823 4,0

Serviert mit braunem Kandiszucker

Darjeeling | Earl Grey | English Breakfast | Roiboos Orange | Green Dragon | Bergkräuter | Refreshing Mint | Sweet Berries | Lemon Fresh Fruity Camomile | Morgentau

WEINSCHORLEN

Rieslingschorle	0,2	4,0
	0,4	5,0
Roséschorle	0,2	4,0
	0,4	5,0

Auch alkoholfrei erhältlich.

loft
RESTAURANT

WEINKARTE

Bio-Weine, aus Überzeugung
für Nachhaltigkeit und Qualität.

Weißweine

	0,2	0,75
Grauburgunder, Bio-Weingut Keth	6,9	24,0
In der Nase reife, exotische Früchte, am Gaumen frisch und gehaltvoll. Dezente Walnuss- und Bananenaromen runden das Ganze stimmig ab. Bioweinpreis 2021		
Riesling, Bio-Weingut Keth	7,2	25,0
Rheinhessenriesling in Reinkultur! In der Nase ganz klassisch: feiner Maracujaduft untermalt von Limetten. Im Mund schön weich mit Schmelz, leicht mineralischen Anklängen und herrlich saftig. Ein echter Keth.		
Sauvignon Blanc, Bio-Weingut Keth	7,5	26,0
Matthias Keth kitzelt aus seinem Sauvignon Blanc feine Aromen von Stachelbeere, Litschi und Cassisblättern heraus. Am Gaumen knackig, gleichzeitig cremig, exotischer Nachhall.		
Chardonnay, Bio-Weingut Keth	7,5	26,0
Herrlicher Chardonnay mit allen Merkmalen dieser klassischen Sorte, cremige Struktur, kräftiger Körper dank teilweisem Holzausbau, für das Weingut typische Finesse und eleganter Nachhall.		
Blanc de Noir, Bio-Weingut Keth	7,5	26,0
Der Blanc de Noir ist ein weißer Wein, der aus roten Trauben gekeltert wird. In diesem Fall aus der Spätburgundertraube. Der Duft der roten Trauben wurde ebenso bewahrt wie ein Hauch von feiner Gärungskohlensäure. In der Nase dezente Aromen von Walderdbeeren und Roten Johannisbeeren.		
Riesling Spätlese feinherb, Bio-Weingut Keth	7,5	26,0
Herrliches, typisches Rieslingbukett von reifem Pfirsich und etwas Akazienhonig, ganz klassisch und reintönig, die feine Fruchtsüße ist perfekt ausbalanciert.		
Gewürztraminer trocken, Bio-Weingut Hemer	8,5	29,0
Die florale Nase eines typischen, klassischen Gewürztraminers: frische Trauben, tropische Frucht und vor allem Rosenblüten. Wirklich trocken und damit einhergehend eine erstaunlich gut bewahrte Frische.		
Eisquell Bio-Riesling, Weingut Battenfeld-Spanier	8,0	28,0
Im Glas zeigt der Wein ein blasses Gelb. Der Duft gibt sich sehr gelbfruchtig und erinnert vor allem an reife Mirabellen und Aprikosen.		

loft
RESTAURANT

Roséweine

	0,2	0,75

Aufspiel, Bio-Weingut Keth, Rheinhessen — 7,5 — 26,0

Unheimlich frischer, jugendlicher Rosé, in der Nase feine Erdbeernote, am Gaumen herrlich fruchtig mit natürlicher Himbeeraromatik. Eine wahre Sommerfrische und ein Weinstil, mit dem Trocken- wie Halbtrocken-Trinker gleichermaßen gut zurecht kommen. Bioweinpreis 2021

Gens et Pierres, Bio-Weingut Natoli, Montpeyroux, Fra — 7,5 — 26,0

Im Duft bildet Himbeerfrucht das aromatische Zentrum, begleitet von blumigen und angenehm sahnigen Anklängen. Im Mund rote Johannisbeere, lebendig und erfrischend, aber ohne Strenge – am Ende doch eher Charmeur als Gouvernante.

Rotweine

	0,2	0,75

Nero d´Avola Bio Mezzogiorno, Sizilien, Italien — 7,5 — 26,0

Nero d'Avola zählt zu den interessantesten Rebsorten Siziliens, wo man sie auch unter dem Namen Calabrese kennt. Interessantes Spiel zwischen Reife und Frische, dunkle Farbe und Würze, mit Aromen von Backpflaumen und feiner Fruchtkonfitüre.

Vermador Tinto Barrica, Bio-Weingut Pinoso, Alicante — 7,5 — 26,0

Feiner Duft von Waldfrüchten und dezenten Röstaromen, reife und gut verwobene Tannine, konzentriert und würzig am Gaumen mit viel Beerenfrucht, langer Nachhall.
Aus Monastrell und Syrah.

Cabernet Sauvignon Novas, Bio Emiliana Organic, Chile — 8,5 — 29,0

Gran Reserva. In der Nase die Frucht von roten Beeren, dezent an Portwein erinnernde Aromen und etwas Zedernholz. Am Gaumen unheimlich saftig und eingängig, schöne Schwarzkirsche und im Hintergrund dezent Speck und ein wenig Pfeffer.
JG 2020 92/100 Punkte Suckling, 90/100 Punkte Descorchados Wine Guide Chile

Spätburgunder Reserve Bio, Battenfeld-Spanier — 33,0

Der südliche Wonnegau ist seit dem Mittelalter dafür bekannt, dass Rebsorten, für die es anderen Orten zu kalt war, hier stets volle Reife erreichten. Der Spätburgunder gehört seit jeher dazu und ist dementsprechend lange hier beheimatet.
Reif aber niemals überreif gelesen, bauen wir unseren Spätburgunder Gutswein in Barriques und französischen Tonneaux aus. Untermalt von feinen Kräuternoten ist der Spätburgunder Réserve saftig frisch mit einladender Frucht, feiner Würze und poliertem Gerbstoff, der ihn anregend herb konturiert.

Weine können Sulfite enthalten.

loft
RESTAURANT

Alkoholfreie Weine

	0,2	0,75

Gens et Pierres Chardonnay, Natoli, Montpeyroux, Fra 7,5 26,0

Der Chardonnay kombiniert anregende Frische und einladende Fruchtnuancen von Zitrone und Apfel mit lebendiger Fruchtsäure. Die rebsortentypische Eleganz, seine Cremigkeit und das dezente Aroma von Vanille erinnern an einen Chardonnay aus dem Holzfass. Weiniges Mundgefühl, ein guter Begleiter zu Vorspeisen oder leichten Gerichten.

Rebstoff Pinot Rosé, Bio Weingut Keth, Rheinhessen 7,5 26,0

Vollmundig und fruchtig mit belebender Säure mit Aromen von Erdbeeren und Himbeeren. Der Grundwein wurde schonend entalkoholisiert, dass sich die typischen Roséaromen im Glas wiederfinden. 0,1 0,7

Sparkling Blanc Sekt, Bio Weingut Keth 7,0 35,0

Winzerhandwerk aus Rheinhessen: Prickelnd frisch, elegant und alkoholfrei.
In der Nase finden sich Aromen von Zitrusfrüchten und Anklänge von Aprikosen.
Am Gaumen knackig und mit präsenter Frucht.

Schaumweine

	0,1	0,375	0,7

Bio-Prosecco Spumante DOC Pizzolato, Italien 7,0 39,0

Am Anfang stehen eine sanfte Pressung und die traditionelle Weißweinbereitung. In der nächsten Phase wird die zweite Gärung in Stahltanks bei kontrollierter Temperatur für mindestens 30 Tage durchgeführt. In der Nase feines Aroma von roten und grünen Äpfeln. Am Gaumen genauso elegant wie harmonisch und fruchtig.
91/100 Punkte FALSTAFF 2025, Silber Prosecco Masters The Drink Business 2022

Bio-Prosecco Rosé Spumante DOC Pizzolato, Italien 39,0

Verführung in Zartrosa! Das Flaschendesign erinnert an ein (vielleicht etwas groß geratenes) edles Parfümflakon. Harmonisch und fruchtig mit einem Hauch von Kirsche, Himbeere und zarten floralen Noten. Feine Perlage, frisch und saftig.
Gold Global Rosé Masters The Drink Business 2022

Demeter Riesling Sekt, Friedrich, Rheinhessen 7,0 39,0

Typischer Rieslingsekt in Demeterqualität. Feine Nase von grünen Äpfeln, Weinbergpfirsich und Ananas. Am Gaumen reife Exotik und gelbe Früchte. Schönes Spiel zwischen belebender Säure und unaufdringlicher Süße. Die feine Perlage rundet FRIEDRICH gelungen ab.

Bio-Champagner Extra Brut Réserve, LeClerc Briant 55,0

94/100 Punkte FALSTAFF 1. Platz Sparkling Spezial 2023, 90/100 Punkte Decanter 2020,
16,5/20 Punkte Coup de Coeur La Revue du Vin de France 2019,
16/20 Punkte Bettane+Desseauve 2019

Weine können Sulfite enthalten.

loft
RESTAURANT

Deklaration von Zusatzstoffen

Unsere Speisen bereiten wir ohne Geschmacksverstärker zu.
Wir würzen mit unserem Kräuter-Salz, schwarzem Pfeffer, Kräutern und echter Gemüsebrühe. Wenige Produkte, die bei uns zum Einsatz kommen, beinhalten deklarationspflichtige Zusatzstoffe.

Allergene

Allergenlegende:
A - (Glutenhaltiges Getreide),
B - (Krebstiere),
C - (Ei),
D - (Fisch),
E - (Erdnuss),
F - (Soja),
G - (Milch oder Laktose),
H - (Schalenfrüchte),
L - (Sellerie),
M - (Senf),
N - (Sesam),
O - (Sulfite),
P - (Lupinen),
R - (Weichtiere)

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den ausgewiesenen Allergenen Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Zusatzstoffe

1 Koffeinhaltig
2 mit Farbstoff
3 chininhaltig
4 konserviert
5 mit Geschmacksverstärker
6 geschwefelt
7 geschwärzt
8 mit Phosphat
9 enthält eine Phenylalaninquelle
10 mit Süßungsmittel(n)
11 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
12 mit Antioxidationsmittel