

Aperitifs

Martini (Dry, Bianco, Rosso)	5 cl	4,00 €
Prosecco (Glas)	0,1 l	4,00 €
Ramazotti Rosato Ramazotti Aperitivo Rosato, Tonic Water, Limette	0,2 l	6,50 €
Campari Sprizz Campari, Holunderblütensirup, Prosecco, Minze, Mineral Wasser	0,2 l	6,50 €
Lillet Vive Mit Tonic Water, Gurkenscheibe und Minze	0,2 l	6,50€
Hugo Holunderblütensirup, Limette, Minze, Prosecco, Mineral Wasser	0,2l	6,50€
Aperol Sprizz Aperol mit prosecco, mineral Wasser ,Orangenscheibe	0,2 l	6,50 €
Orange Spritz(alkoholfrei) Lyre's Orange Sec, Lyre's Italian Orange, Orangensaft, Mineral wasser	0,2 l	6,50€

Vorspeisen /Starter

Tagessuppe <i>soup of the day</i>		5,90 €
Französischer Ziegenkäse Vegetarisch mit Honig und rosa Pfeffer <i>French goat cheese with honey and pink pepper</i>		8,90€
Griechischer Weinblätter Vegetarisch Gefüllt mit gewürztem Reis und Sauerrahm <i>Greek grape leaves fillet with spiced rice and sour cream</i>		7,50 €
Antipasti Verdure Vegetarisch gegrillte und eingelegte Zucchini, Auberginen, Paprika, Champignons, getrocknete Tomaten, Oliven mit Rucola und Parmesankäse <i>Zucchini, eggplant, peppers, balsamic mushrooms, and olives, with rocket and parmesan</i>		8,90 €
Carpaccio Di Manzo hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet mit Olivenöl, Rucola und Parmesankäse <i>Carpaccio Di Manzo Beef Wafer-thin slices of marinated beef tenderloin, olive oil, Rocket and Parmesan cheese</i>		9,90€

Salate / Salads

Lichtburg Salat Vegetarisch	9,50 €
gemischter Salat mit Cherrytomaten, Gurke, Oliven, Fetakäse, und Haus-Dressing <i>Crispy mixed leaves with tomatoes, cucumber, olives, feta cheese with a Home-made dressing</i>	
Salat mit Hähnchenbrustfilet-Streifen	12,00 €
Hähnchenbrustfilet-Streifen gebraten mit Süß-Chilisauce auf gemischtem Salat mit Cherrytomaten, Gurke, und Haus-Dressing <i>Chicken breast fillet strips fried with sweet chili sauce on mixed salad with cherry tomatoes, Cucumber, and house dressing</i>	
Salat mit Gebratenem Rindfleischstreifen	12,50€
Rindfleischstreifen gebraten mit Süß-Chilisauce auf gemischtem Salat mit Cherrytomaten, Gurke und Haus-Dressing <i>Fried beef strips with sweet chilli sauce on mixed salad with cherry tomatoes, Cucumber and house dressing</i>	

Fisch / fish

Gebratenes Zanderfilet	17,90€
mit Mandelbutter, frischem Gemüse und Thymiankartoffeln <i>Filet of zander with almond butter, vegetables, and thyme potatoes</i>	
Gebratenes Lachsfilet	17,90€
in Orangen-Pfeffer Soße mit Gemüse und Thymiankartoffeln, <i>Filet of Salmon with vegetables and thyme potatoes,</i>	
Gegrillte Garnelen	21,90€
(5Stück) In Knoblauch-Weißwein-Soße dazu Basmatiereis und Beilagensalat <i>Grilled Prawns Garlic and white wine sauce served with basmati rice and garnish salad</i>	

Nudelgerichte / *pasta*

Spaghetti Aglio e Olio Vegetarisch mit Knoblauch, Olivenöl und Basilikum (scharf) <i>Spaghetti in garlic, olive-oil and basil sauce (hot)</i>	9,90 €
Spaghetti al Carbonara nach Original-Rezept, mit einer Soße aus Speck-Sahne, Ei und Zwiebel <i>Spaghetti The original Roman recipe is made from eggs, onion and ham</i>	10,90 €
Spaghetti Bolognese mit Hackfleisch-Tomatensoße <i>Spaghetti Bolognese with mince and tomato sauce</i>	9,90€
Tagliatelle Formaggio Vegetarisch Bandnudeln mit Gorgonzolakäse, Parmesankäse und Fetakäse <i>Ribbon noodle with Gorgonzola cheese, Parmesan cheese and feta cheese</i>	11,90€
Tagliatelle Salmone Bandnudeln mit Lachs in Hummer-Sahnesauce <i>Ribbon noodle with salmon in lobster cream sauce</i>	12,90€
Tagliatelle Manzo Bandnudeln mit gebratenem Roastbeefstreifen in Tomaten-Sahne-Soße und frischem Gemüse <i>Ribbon noodle with roast beef strips with vegetables in tomato cream sauce</i>	12,90€
Rigatoni al Forno Nudeln mit Hackfleisch und mit Käse überbacken. <i>Small pasta with minced Meat and baked with cheese</i>	9,90€
Rigatoni al Arrabbiata Vegetarisch Nudeln mit Tomatensoße, Knoblauch, Zwiebeln und Chili (scharf) <i>Pasta tubes in a tomato sauce with garlic, onions and chili (hot)</i>	9,90 €
Rigatoni al Pollo Nudeln mit Hähnchenbrustfilet, Broccoli und Gorgonzola-Soße <i>Pasta tubes with chicken, Broccoli and gorgonzola sauce</i>	11,90 €

Hauptgerichte / *main dishes*

Kalbsleber „Berliner Art“	15,90€
gebraten mit Apfel, Zwiebel und Kartoffelpüree <i>Fried veal liver, Berlin-style with apple, onions, mashed potatoes</i>	
Rahmschnitzel	16,90 €
vom Schwein, mit Champignon-Rahmsoße und Salzkartoffeln <i>Pork escalope with creamy mushroom sauce, with boiled potatoes</i>	
Schnitzel „Braumeister“	17,90€
vom Schwein mit Bratkartoffeln, Röstzwiebeln und Spiegelei, <i>Pork escalope with roasted onions, roast potatoes and fried egg,</i>	
Original Wiener Schnitzel	18,90€
vom Kalb mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren <i>Veal escalope with roast potatoes and Cranberries</i>	
Hirtenpfanne	14,90€
Geschnetzeltes Rindfleisch mit Tomaten, Champignons, Zwiebeln, Paprika dazu Basmatireis <i>shepherd pan, Sliced beef with tomatoes, onions, peppers and basmati rice</i>	
Boeuf Stroganoff	14,90€
Rindfleischstreifen gebraten mit Gewürzgurken, Champignon in Sauer-Senf-Soße und Basmatireis <i>Fried beef with pickled cucumbers, mushrooms in a creamy mustard sauce and basmati rice</i>	
Hähnchenbrustfilet „Pfeffer“	13,90€
gegrillt auf Pfeffer-Soße dazu Basmatireis und Gemüse <i>Chicken breast fillet grilled on peper sauce with basmati rice</i>	
Hähnchenbrustfilet-Champignon	13,90€
Gegrillt auf Champignon-Rahmsoße dazu Basmatireis und Gemüse <i>Chicken breast fillet Grilled on champignon cream sauce with basmati rice</i>	
Gemüsepfanne Vegetarisch	12,50 €
mit frischem Gemüse in Sahnesoße und Basmatireis <i>Pan-fried with fresh vegetables in a béchamel sauce and Basmati rice</i>	

Steaks

Hüftsteak (250gr)	14,90€
Argentinisches Angus-Rindfleisch das besondere Stück aus der Rinderhüfte, kernig & fettfrei Argentinian Angus beef the special piece from the beef rump, hearty & fat-free	
Rumpsteak (250gr)	16,90€
Argentinisches Angus-Rindfleisch Aus dem Roast Beef geschnitten und mit charakteristischem Fettrand Argentine Angus beef Cut from the roast beef and with a characteristic fat rim	
Peppersteak(250gr)	16,90€
Argentinisches Angus-Rindfleisch aus dem Roast Beef geschnitten mit charakteristischem Fettrand, mit schwarzem Pfeffer Argentine Angus beef cut from the roat beef, with black pepper	
Entrecote (250gr)	19,90€
Argentinisches Angus-Rindfleisch Saftig, kräftig marmoriertes Steak, aus der Hochrippe geschnitten Argentinian Angus beef Juicy, strongly marbled steak, cut from the prime rib	
Rinderfilet(250gr)	26,90€
Argentinisches Angus-Rindfleisch aus dem Rinderfilet geschnitten das zarteste Stück Argentine Angus beef cut from the beef fillet the most tender piece	
T-Bone Steak, (400,00gr)	23,90€
zartes Filet und saftiges Roastbeef am T-Knochen, mit knusprigem Fettrand <i>tender fillet and juicy roast beef on the T-bone, with a crispy rim of fat</i>	
Lammkotelett(250gr)	17,90€
Lamb chop	
Klassik Burger	12,90€
Prime Rind Burger mit Cocktailsoße, Tomate, Blattsalat, Zwiebeln, saure Gurken, Röstkartoffeln <i>Beefburger with Tomato, lettuce, onions, pickles, roast potatoes</i>	
Cheeseburger	13,90€
Prime Rind Burger mit Cocktailsoße, Cheddar, Tomate, Blattsalat, saure Gurken, Röstkartoffeln <i>Beefburger with Cheddar, lettuce, onions, pickles, roast potatoes</i>	

**Alle Fleischangebote werden ohne Beilagen serviert
Wählen Sie sich bitte noch Ihre Beilage zu den Fleischgerichten aus**

Beilagen

Salat <i>Salad</i>	3,50€	Pfefferrahmsoße <i>Pepper sauce</i>	3,50 €
Grüne Bohnen im Speckmantel Green beans wrapped in bacon	4,00€	Champignon-Rahmsauce <i>mushroom- cream sauce</i>	3,50€
Bratkartoffeln <i>Roasted onions, fried potatoes</i>	3,50€	Mediterranes Gemüse Mediterranean vegetables	3,50€
Folienkartoffel mit Sauerrahm / <i>Slides potatoes with sour cream</i>	3,50€	Kräuterbutter <i>herb Butter</i>	1,50€
Kartoffelpüree Mashed potatoes	3,50€	Röstzwiebeln <i>roasted onions</i>	2,00€

Dessert & Eis

Apfelstrudel warm, mit Vanille-Himbeersoße <i>Apple Strudel served warm in a vanilla and raspberry sauce</i>			5,90 €
Tiramisu Löffelbiskuits mit Mascarponecreme <i>Cake from Italy, biscuits with mascarpone cream,</i>			9,90€
Creme Brulle <i>Französische Eicreme mit Rohrzucker bedeckt und flambiert</i> <i>French egg cream covered with cane sugar and flambéed</i>			5,90€
Eierlikörbecher Zartschmelzendes Vanilleeis garniert mit Eierlikör und Sahne <i>Smooth and creamy Vanilla Crème end, garnished with egg liqueur and whipped cream</i>			6,50 €
Gemischter Eisbecher Vanilla, Schokolade und Erdbeereis mit Sahne <i>Vanilla, chocolate and strawberry ice cream with cream</i>			6,50 €

Menü Lichtburg

pro Person /*per Person*:

28,90 €

Vorspeise

Antipasti

Gegrillte und eingelegte Zucchini, Auberginen, Paprika, Champignons, getrocknete Tomaten,
Oliven mit Rucola und Parmesankäse

Zucchini, eggplant, peppers, mushrooms, and olives, with rocket and parmesan

Hauptgerichte

Original Wiener Schnitzel

vom Kalb, mit Bratkartoffeln

Veal schnitzel with roast potatoes

oder / or

Rumpsteak Folienkartoffel

Argentinisches Angus-Rindfleisch wird zum Erhalt seiner Saftigkeit mit einem

Fettrand sorgfältig gegrillt. dazu Folienkartoffel mit Sauerrahm

Argentinean Angus Beef, Finest rump-steak grilled with fine rind cooked in its own juices.

Slides potatoes with sour cream

oder / or

Gebrautes Lachsfilet

in Orangen-Pfeffer Soße mit Gemüse und Thymiankartoffeln,

Filet of Salmon with vegetables and thyme potatoes

Dessert

Tiramisu

Löffelbiskuits mit Mascarponecreme

Cake from Italy, biscuits with mascarpone cream,