

## Aperitifs

<b>Martini</b> (Dry, Bianco, Rosso)	5 cl	<b>4,50 €</b>
<b>Prosecco</b> (Glas)	0,1 l	<b>4,00 €</b>
<b>Ramazotti Rosato</b> Ramazotti Aperitivo Rosato, Tonic Water, Limette	0,2 l	<b>6,90 €</b>
<b>Campari Sprizz</b> Campari, Holunderblütensirup, Prosecco, Minze, Mineral Wasser	0,2 l	<b>6,90 €</b>
<b>Lillet Vive</b> Mit Tonic Water, Gurkenscheibe und Minze	0,2 l	<b>6,90€</b>
<b>Hugo</b> Holunderblütensirup, Limette, Minze, Prosecco, Mineral Wasser	0,2l	<b>6,90€</b>
<b>Aperol Sprizz</b> Aperol mit prosecco, mineral Wasser ,Orangenscheibe	0,2 l	<b>6,90 €</b>
<b>Orange Spritz(alkoholfrei)</b> Lyre's Orange Sec, Lyre's Italian Orange, Orangensaft, Mineral wasser	0,2 l	<b>6,90€</b>

## Vorspeisen /Starter

<b>Tagessuppe</b> <i>soup of the day</i>		<b>6,90 €</b>
<b>Französischer Ziegenkäse Vegetarisch</b> mit Honig und rosa Pfeffer <i>French goat cheese with honey and pink pepper</i>		<b>9,90€</b>
<b>Mozzarella Caprese</b> Mozzarella Käse mit Tomaten und hausgemachtem Pesto <i>Tomato- mozzarella, Served with homemade pesto</i>		<b>8,90 €</b>
<b>Antipasti Verdure Vegetarisch</b> 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>		<b>9,90 €</b>
<b>Carpaccio Di Manzo</b> 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>		<b>11,90€</b>

## Salate / Salads

<b>Lichtburg Salat</b> <i>Vegetarisch</i>	<b>12,50 €</b>
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>	
<b>Salat mit Hähnchenbrustfilet-Streifen</b>	<b>13,50 €</b>
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>	
<b>Salat mit Gebratenem Rindfleischstreifen</b>	<b>14,50€</b>
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

<b>Gebratenes Zanderfilet</b>	<b>17,90€</b>
mit Mandelbutter, frischem Gemüse und Thymiankartoffeln <i>Filet of zander with almond butter, vegetables, and thyme potatoes</i>	
<b>Gebratenes Lachsfilet</b>	<b>17,90€</b>
in Orangen-Pfeffer Soße mit Gemüse und Thymiankartoffeln, <i>Filet of Salmon with vegetables and thyme potatoes,</i>	
<b>Gegrillte Garnelen</b>	<b>21,90€</b>
(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*

<b>Spaghetti Aglio e Olio</b> <b>Vegetarisch</b> mit Knoblauch, Olivenöl und Basilikum (scharf) <i>Spaghetti in garlic, olive-oil and basil sauce (hot)</i>	<b>10,90 €</b>
<b>Spaghetti al Carbonara</b> 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>	<b>12,90 €</b>
<b>Spaghetti Bolognese</b> mit Hackfleisch-Tomatensoße <i>Spaghetti Bolognese with mince and tomato sauce</i>	<b>10,90€</b>
<b>Tagliatelle Formaggio</b> <b>Vegetarisch</b> Bandnudeln mit Gorgonzolakäse, Parmesankäse und Fetakäse <i>Ribbon noodle with Gorgonzola cheese, Parmesan cheese and feta cheese</i>	<b>12,90€</b>
<b>Tagliatelle Salmone</b> Bandnudeln mit Lachs in Hummer-Sahnesauce <i>Ribbon noodle with salmon in lobster cream sauce</i>	<b>14,90€</b>
<b>Tagliatelle Manzo</b> 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>	<b>14,90€</b>
<b>Rigatoni al Forno</b> Nudeln mit Hackfleisch und mit Käse überbacken. <i>Small pasta with minced Meat and baked with cheese</i>	<b>10,90€</b>
<b>Rigatoni al Arrabbiata</b> <b>Vegetarisch</b> Nudeln mit Tomatensoße, Knoblauch, Zwiebeln und Chili (scharf) <i>Pasta tubes in a tomato sauce with garlic, onions and chili (hot)</i>	<b>10,90 €</b>
<b>Rigatoni al Pollo</b> Nudeln mit Hähnchenbrustfilet, Broccoli und Gorgonzola-Soße <i>Pasta tubes with chicken, Broccoli and gorgonzola sauce</i>	<b>12,90 €</b>

## Hauptgerichte / *main dishes*

<b>Kalbsleber „Berliner Art“</b> gebraten mit Apfel, Zwiebel und Kartoffelpüree <i>Fried veal liver, Berlin-style with apple, onions, mashed potatoes</i>	<b>16,90€</b>
<b>Rahmschnitzel</b> vom Schwein, mit Champignon-Rahmsoße und Salzkartoffeln <i>Pork escalope with creamy mushroom sauce, with boiled potatoes</i>	<b>17,90 €</b>
<b>Schnitzel „Braumeister“</b> vom Schwein mit Bratkartoffeln, Röstzwiebeln und Spiegelei, <i>Pork escalope with roasted onions, roast potatoes and fried egg,</i>	<b>18,90€</b>
<b>Original Wiener Schnitzel</b> vom Kalb mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren <i>Veal escalope with roast potatoes and Cranberries</i>	<b>19,90€</b>
<b>Schweinefilet „Dijon“</b> gegrilltes Schweinemedallion in Dijon-Senf-Soße, dazu Gemüse und Salzkartoffeln <i>Grilled Pork Medallions in Dijon mustard cream sauce, vegetables and potato</i>	<b>17,90 €</b>
<b>Schweinefilet „Champignon“</b> gegrilltes Schweinemedallion auf Champignon-Rahm-Soße, und Bratkartoffeln <i>Grilled pork medallions with mushroom cream sauce, vegetables fried potatoes,</i>	<b>17,90€</b>
<b>Hirtenpfanne</b> Geschnetzeltes Rindfleisch mit Tomaten, Champignons, Zwiebeln, Paprika dazu Basmatireis <i>shepherd pan, Sliced beef with tomatoes, onions, peppers and basmati rice</i>	<b>15,90€</b>
<b>Hähnchenbrustfilet „Pfeffer“</b> gegrillt auf Pfeffer-Soße dazu Basmatireis und Gemüse <i>Chicken breast fillet grilled on peper sauce with basmati rice</i>	<b>15,90€</b>
<b>Hähnchenbrustfilet-Champignon</b> Gegrillt auf Champignon-Rahmsoße dazu Basmatireis und Gemüse <i>Chicken breast fillet Grilled on champignon cream sauce with basmati rice</i>	<b>15,90€</b>
<b>Gemüsepfanne <span style="color: green;">Vegetarisch</span></b> mit frischem Gemüse in Sahnesoße und Basmatireis <i>Pan-fried with fresh vegetables in a béchamel sauce and Basmati rice</i>	<b>12,50 €</b>

## Steaks

<b>Hüftsteak (250gr)</b>	<b>14,90€</b>
Argentinisches Angus-Rindfleisch das besondere Stück aus der Rinderhüfte, kernig & fettfrei Argentinian Angus beef the special piece from the beef rump, hearty & fat-free	
<b>Rumpsteak (250gr)</b>	<b>16,90€</b>
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	
<b>Peppersteak(250gr)</b>	<b>16,90€</b>
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	
<b>Entrecote (250gr)</b>	<b>19,90€</b>
Argentinisches Angus-Rindfleisch Saftig, kräftig marmoriertes Steak, aus der Hochrippe geschnitten Argentinian Angus beef Juicy, strongly marbled steak, cut from the prime rib	
<b>T-Bone Steak, (400,00gr)</b>	<b>23,90€</b>
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>	
<b>Lammkotelett(250gr)</b>	<b>17,90€</b>
Lamb chop	
<b>Klassik Burger</b>	<b>12,90€</b>
Prime Rind Burger mit Cocktailsoße, Tomate, Blattsalat, Zwiebeln, saure Gurken, Röstkartoffeln <i>Beefburger with Tomato, lettuce, onions, pickles, roast potatoes</i>	
<b>Cheeseburger</b>	<b>13,90€</b>
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

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

## Dessert & Eis

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

## Menü Lichtburg

pro Person /*per Person*:

29,90 €

### 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

#### Gebratenes 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,*