

Vorspeisen *Starter*

Tagessuppe <i>soup of the day</i>	5,90 €
Mozzarella Caprese Mozzarella Käse mit Tomaten und hausgemachtem Pesto <i>Tomato- mozzarella, Served with homemade pesto</i>	7,90 €
Blätterteigröllchen mit Käse gefüllt und frittiert <i>Puff pastry rolls, stuffed with cheese</i>	7,50 €
Antipasti Verdure 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*

Insalata della Casa 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>	9,50 €
Insalata di Pollo 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>	10,50 €
Insalata di Manzo 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>	11,50€

Nudelgerichte / *pasta*

Spaghetti Aglio e Olio mit Knoblauch, Olivenöl und Basilikum (scharf) <i>Spaghetti in garlic, olive-oil and basil sauce (hot)</i>	7,90 €
Spaghetti al Carbonara nach Original-Rezept, mit einer Soße aus Speck, Ei und Zwiebel <i>Spaghetti The original Roman recipe is made from eggs, onion and ham</i>	8,90 €
Spaghetti Bolognese mit Hackfleisch-Tomatensoße <i>Spaghetti Bolognese with mince and tomato sauce</i>	8,50€
Tagliatelle Formaggio Bandnudeln mit Gorgonzolakäse, Parmesankäse und Fetakäse <i>Ribbon noodle with Gorgonzola cheese, Parmesan cheese and feta cheese</i>	10,90€
Tagliatelle al Salmone Bandnudeln mit Lachs in Hummer-Sahnesauce <i>Ribbon noodle with salmon in lobster cream sauce</i>	10,90€
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>	10,90€
Rigatoni al Forno Nudeln mit Hackfleisch und mit Käse überbacken. <i>Small pasta with minced Meat and baked with cheese</i>	8,90€
Rigatoni al Arrabbiata Nudeln mit Tomatensoße, Knoblauch, Zwiebeln und Chili (scharf) <i>Pasta tubes in a tomato sauce with garlic, onions and chili (hot)</i>	7,90 €
Rigatoni al Pollo Nudeln mit Hähnchenbrustfilet, Broccoli und Gorgonzola-Soße <i>Pasta tubes with chicken, Broccoli and gorgonzola sauce</i>	9,90 €

Hauptgerichte *main dishes*

Kalbsleber „Berliner Art“	13,90€
gebraten mit Apfel, Zwiebel und Kartoffelpüree <i>Fried veal liver, Berlin-style with apple, onions, mashed potatoes</i>	
Bauernfrühstück	10,90€
mit Kartoffeln, Speck, Zwiebeln, Eiern, Gewürzgurke und Salatbeilagen <i>Fried potatoes with garlic sausage, onions, scrambled eggs, gherkins, served with salad</i>	
Original Wiener Schnitzel	16,90€
vom Kalb mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren <i>Veal escalope with roast potatoes and Cranberries</i>	
Schnitzel „Braumeister“	14,90€
vom Schwein mit Bratkartoffeln, Röstzwiebeln und Spiegelei, <i>Pork escalope with roasted onions, roast potatoes and fried egg,</i>	
Rahmschnitzel	13,90 €
vom Schwein, mit Champignon-Rahmsoße und Salzkartoffeln <i>Pork escalope with creamy mushroom sauce, with boiled potatoes</i>	
Hähnchenschnitzel	13,90€
vom Hähnchen mit Pfeffersoße und Pommes frites <i>Chicken escalope with pepper sauce and French fries</i>	
Boeuf Stroganoff	13,90€
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>	
Gemüsepfanne Vegetarisch	10,50 €
mit frischem Gemüse in Sahnesoße und Basmatireis <i>Pan-fried with fresh vegetables in a béchamel sauce and Basmati rice</i>	

Fisch

Gebratenes Zanderfilet	15,90€
mit Mandelbutter, frischem Gemüse und Thymiankartoffeln <i>Filet of zander with almond butter, vegetables, and thyme potatoes</i>	
Gebratenes Lachsfilet	15,90€
in Orangen-Pfeffer Soße mit Gemüse und Thymiankartoffeln, <i>Filet of Salmon with vegetables and thyme potatoes,</i>	
Gegrillte Garnelen	19,50€
In Knoblauch-Weißwein-Soße dazu Basmatiereis und Beilagensalat <i>Grilled Prawns Garlic and white wine sauce served with basmati rice and garnish salad</i>	

Gegrillt von Lavastein-Grill

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-Rahmsauce dazu Basmatireis und Gemüse <i>Chicken breast fillet Grilled on champignon cream sauce with basmati rice</i>	
Lammkotelett	17,90€
gegrillt dazu Thymiankartoffeln und Beilagensalat <i>lamb chop grilled with thyme potatoes and side salad</i>	
Hüftsteak I (250gr)	16,90€
Argentinisches Angus-Rindfleisch, dazu Pommes frites, Kräuterbutter und Beilagensalat <i>Argentinean Angus Beef, Haunch steak with chips and side salad</i>	
Hüftsteak II (250gr)	16,90€
Argentinisches Angus-Rindfleisch, dazu Folienkartoffel mit Sauerrahm und Beilagensalat <i>Argentinean Angus Beef, Haunch steak, with Slides potatoes with sour cream and side salad</i>	
Rumpsteak I (250gr)	18,90 €
Argentinisches Angus-Rindfleisch. wird zum Erhalt seiner Saftigkeit mit einem Fettrand sorgfältig gegrillt dazu Kräuterbutter, Pommes frites und Beilagensalat <i>Argentinean Angus beef fat edge with chips , succulently grilled, with herb butter, French fries and side salad</i>	
Rumpsteak II (250gr)	18,90€
Argentinisches Angus-Rindfleisch. Wird zum Erhalt seiner Saftigkeit mit einem Fettrand sorgfältig gegrillt dazu Folienkartoffel mit Sauerrahm und Beilagensalat <i>Argentinean Angus Beef, Finest rump-steak grilled with fine rind cooked in its own juices. Slides potatoes with sour cream and side salad</i>	
Klassik Burger	12,50€
Prime Rind Burger mit Cocktailsoße, Tomate, Blattsalat, Zwiebeln, saure Gurken, Pommes frites <i>Beefburger with Tomato, lettuce, onions, pickles, French fries</i>	
Cheeseburger	13,50€
Prime Rind Burger mit Cocktailsoße, Cheddar, Tomate, Blattsalat, saure Gurken, Pommes frites <i>Beefburger with Cheddar, lettuce, onions, pickles, French fries</i>	
Hüftsteak Burger	14,90€
Hüftsteak 160 gr mit Cocktailsoße, Tomate, Blattsalat, Zwiebeln, saure Gurken, Pommes frites <i>Beefburger with , lettuce, onions, pickles, French fries</i>	

Menü Lichtburg

pro Person /*per Person*:

26,90 €

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,

Dessert & Eis

Apfelstrudel warm, mit Vanille-Himbeersoße <i>Apple Strudel served warm in a vanilla and raspberry sauce</i>	4,50 €
Tiramisu Löffelbiskuits mit Mascarponecreme <i>Cake from Italy, biscuits with mascarpone cream,</i>	4,90€
Kaiserschmarrn mit Rosinen, gehobelten Mandeln, Puderzucker und Vanilleeis <i>Pancake pieces served with raisins, sliced almonds, icing sugar, vanilla ice cream⁶</i> (Die Zubereitung des Kaiserschmarrens dauert ca. 20 min.)	9,50€
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 €