

## Vorspeisen *Starter*

<b>Tagessuppe</b> <i>soup of the day</i>	<b>5,90 €</b>
<b>Mozzarella Caprese</b> Mozzarella Käse mit Tomaten und hausgemachtem Pesto <i>Tomato- mozzarella, Served with homemade pesto</i>	<b>7,50 €</b>
<b>Blätterteigröllchen</b> (4 Stück) mit Käse gefüllt und frittiert <i>Puff pastry rolls, stuffed with cheese</i>	<b>7,50 €</b>
<b>Antipasti</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>8,90 €</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>9,90€</b>

## Vegetarisches *vegetarian*

<b>Gemüsepfanne</b> mit frischem Gemüse in Sahnesoße und Basmatireis <i>Pan-fried with fresh vegetables in a béchamel sauce and Basmati rice</i>	<b>9,50 €</b>
<b>Kartoffeln-Broccoli Gratin</b> in Bechamelle-Sauce mit Käse überbacken <i>Potato broccoli gratin, in bechamel sauce baked with cheese</i>	<b>9,50 €</b>

## Nudelgerichte / *pasta*

<b>Spaghetti Aglio e Olio</b> mit Knoblauch, Olivenöl und Basilikum (scharf) <i>Spaghetti in garlic, olive-oil and basil sauce (hot)</i>	7,50 €
<b>Spaghetti al Carbonara</b> nach Original-Rezept, mit einer Soße aus Puten Schinken, Ei und Zwiebel <i>Spaghetti The original Roman recipe is made from eggs, onion and ham</i>	7,90 €
<b>Spaghetti Bolognese</b> mit Hackfleisch-Tomatensoße <i>Spaghetti Bolognese with mince and tomato sauce</i>	7,50€
<b>Spaghetti Napoli</b> Tomatensoße und Basilikum <i>Pasta with Tomato sauce and basil</i>	6,50€
<b>Spaghetti al Salmone</b> Spaghetti mit Lachs in Hummer-Sahnesauce <i>Spaghetti with salmon in lobster cream sauce</i>	9,90€
<b>Penne al Forno</b> Nudeln mit Hackfleisch und mit Käse überbacken. <i>Small pasta with minced Meat and baked with cheese</i>	7,50€
<b>Penne al Arrabbiata</b> Nudeln mit Tomatensoße, Knoblauch, Zwiebeln und Chili (scharf) <i>Pasta tubes in a tomato sauce with garlic, onions and chili (hot)</i>	7,50 €
<b>Penne Hähnchenbrustfilet</b> Nudeln mit Hähnchenbrustfilet, Broccoli und Gorgonzola-Soße <i>Pasta tubes with chicken, Broccoli and gorgonzola sauce</i>	9,00 €
<b>Penne Roastbeef</b> Nudeln mit gebratenem Roastbeefstreifen in Tomaten-Sahne-Soße und frischem Gemüse <i>Pasta tubes with roast beef strips with vegetables in tomato cream sauce</i>	9,90€

## Salate / Salads

**Lichtburg Salat** 7,50 €  
gemischter Salat mit Cherrytomaten, Gurke, Oliven, Fetakäse, und Haus-Dressing  
*Crispy mixed leaves with tomatoes, cucumber, olives, feta cheese with a Home-made dressing*

**Salat mit Hähnchenbrustfilet-Streifen** 10,50 €  
Hähnchenbrustfilet-Streifen gebraten mit Süß-Chilisauce auf gemischtem Salat mit Cherrytomaten, Gurke, und Currydressing  
*Chicken breast fillet strips fried with sweet chili sauce on mixed salad with cherry tomatoes, Cucumber, and curry dressing*

**Salat mit Gebratenem Rindfleischstreifen** 11,50€  
Rindfleischstreifen gebraten mit Süß-Chilisauce auf gemischtem Salat mit Cherrytomaten, Gurke und Haus-Dressing  
*Fried beef strips with sweet chilli sauce on mixed salad with cherry tomatoes, Cucumber and house dressing*

## Fisch

**Gebratenes Zanderfilet** 14,90€  
mit Mandelbutter, frischem Gemüse und Thymiankartoffeln  
*Filet of zander with almond butter, vegetables and thyme potatoes*

**Gebratenes Lachsfilet** 14,90€  
in Orangen-Pfeffer Soße mit Gemüse und Thymiankartoffeln,  
*Filet of Salmon with vegetables and thyme potatoes,*

**Gegrillte Garnelen** 19,50€  
In Knoblauch-Weißwein-Soße dazu Basmatiereis und Beilagensalat  
*Grilled Prawns Garlic and white wine sauce served with basmati rice and garnish salad*

## Hauptgerichte *main dishes*

<b>Kalbsleber „Berliner Art“</b>	<b>12,90€</b>
gebraten mit Apfel und Zwiebel und Kartoffelpüree <i>Fried veal liver, Berlin-style with apple, onions, mashed potatoes</i>	
<b>Bauernfrühstück</b>	<b>10,90€</b>
mit Kartoffeln, Speck, Zwiebeln, Eiern, Gewürzgurke und Salatbeilagen <i>Fried potatoes with garlic sausage, onions, scrambled eggs, gherkins, served with salad</i>	
<b>Original Wiener Schnitzel</b>	<b>15,90€</b>
vom Kalb mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren <i>Veal escalope with roast potatoes and Cranberries</i>	
<b>Schnitzel „Braumeister“</b>	<b>13,90€</b>
vom Schwein mit Bratkartoffeln und Spiegelei, <i>Pork escalope with roasted onions, roast potatoes and fried egg,</i>	
<b>Rahmschnitzel</b>	<b>13,90 €</b>
vom Schwein, mit Champignon-Rahmsoße und Salzkartoffeln <i>Pork escalope with creamy mushroom sauce, with boiled potatoes</i>	
<b>Hähnchenschnitzel</b>	<b>12,90€</b>
vom Hähnchen mit Pfeffersoße und Pommes frites <i>Chicken escalope with pepper sauce and French fries</i>	
<b>Original Züricher Kalbgeschnetzeltes</b>	<b>13,90 €</b>
Kalbfleischstreifen in Champignon-Rahm mit Basmatireis <i>Thinly sliced veal in a cream sauce with basmati rice</i>	
<b>Boeuf Stroganoff</b>	<b>13,90€</b>
Rindfleisch mit Gewürzgurken, Champignon in Sauer-Senf-Soße gebraten und Basmatireis <i>Fried beef with pickled cucumbers, mushrooms in a creamy mustard sauce and basmati rice</i>	

## Gegrillt von Lavastein-Grill

<b>Hähnchenbrustfilet „Balsamico“</b> gegrillt auf Balsamico-Honig-Soße dazu Basmatireis <i>Chicken breast fillet grilled on balsamic-honey sauce with basmati rice</i>	<b>12,90€</b>
<b>Hähnchenbrustfilet-Champignon</b> Gegrillt auf Champignon-Rahmsoße dazu Basmatireis <i>Chicken breast fillet Grilled on champignon cream sauce with basmati rice</i>	<b>12,90€</b>
<b>Lammkotelett</b> gegrillt dazu Thymiankartoffeln und Beilagensalat <i>lamb chop grilled with thyme potatoes and side salad</i>	<b>17,90€</b>
<b>Hüftsteak I (230gr)</b> Argentinisches Angus-Rindfleisch, mager, zart und fein im Geschmack, sorgfältig gegrillt. dazu Pommes frites, Kräuterbutter und Beilagensalat <i>Argentinean Angus Beef, Haunch steak, matured in optimal fresh storage and well-hung with chips and side salad</i>	<b>15,90€</b>
<b>Hüftsteak II (230gr)</b> Argentinisches Angus-Rindfleisch, mager, zart und fein im Geschmack, sorgfältig gegrillt. dazu Folienkartoffel mit Sauerrahm und Beilagensalat <i>Argentinean Angus Beef, Haunch steak, matured in optimal fresh storage and well-hung with Slides potatoes with sour cream and side salad</i>	<b>15,90€</b>
<b>Rumpsteak I (230gr)</b> 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>	<b>17,90 €</b>
<b>Rumpsteak II (230gr)</b> 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>	<b>17,90€</b>

## **Menü Lichtburg**

pro Person /*per Person*:

**24,90 €**

### **Mozzarella Caprese**

Mozzarella Käse mit Tomaten und hausgemachtem Pesto  
*Tomato- mozzarella, Served with homemade pesto*

### **Original Wiener Schnitzel**

vom Kalb, mit Bratkartoffeln (ohne Speck)  
*Veal schnitzel with roast potatoes*

### **Apfelstrudel**

warm, mit Vanille-Himbeersoße  
*Apple Strudel served warm in a vanilla and raspberry sauce*

## **Menü Corso**

pro Person /*per Person*:

**25,90 €**

### **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*

### **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*

### **Panna Cotta**

auf Fruchtsoße  
*with fruit sauce*

## Dessert & Eis

<b>Apfelstrudel</b>	<b>4,50 €</b>
warm, mit Vanille-Himbeersoße <i>Apple Strudel served warm in a vanilla and raspberry sauce</i>	
<b>Tiramisu</b>	<b>4,90€</b>
Löffelbiskuits mit Mascarponecreme <i>Cake from Italy, biscuits with mascarpone cream,</i>	
<b>Kaiserschmarrn</b>	<b>7,50 €</b>
mit Rosinen, gehobelten Mandeln, Puderzucker und Vanilleeis <i>Pancake pieces served with raisins, sliced almonds, icing sugar, vanilla ice cream<sup>6</sup></i>	
<b>Panna Cotta</b>	<b>4,00 €</b>
auf Fruchtsoße, <i>with fruit sauce</i>	
<b>Eierlikörbecher</b>	<b>5,50 €</b>
Zartschmelzendes Vanilleeis garniert mit Eierlikör und Sahne <i>Smooth and creamy Vanilla Crème end, garnished with egg liqueur and whipped cream</i>	
<b>Gemischter Eisbecher</b>	<b>5,50 €</b>
Vanilla, Schokolade und Erdbeereis mit Sahne <i>Vanilla, chocolate and strawberry ice cream with cream</i>	