

Vorspeisen *Starter*

Tomatensuppe 5,90 €
soup of the day

Mozzarella Caprese 7,50 €
Mozzarella Käse mit Tomaten und hausgemachtem Pesto
Tomato- mozzarella, Served with homemade pesto

Blätterteigröllchen 7,50 €
(4 Stück) mit Käse gefüllt und frittiert
Puff pastry rolls, stuffed with cheese

Antipasti 8,90 €
gegrillte und eingelegte Zucchini, Auberginen, Paprika, Champignons,
getrocknete Tomaten, Oliven mit Rucola und Parmesankäse
Zucchini, eggplant, peppers, balsamic mushrooms and olives, with rocket and parmesan

Carpaccio di manzo 9,90€
hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet mit Olivenöl, Rucola und Parmesankäse
Carpaccio Di Manzo Beef Wafer-thin slices of marinated beef tenderloin, olive oil, Rocket and Parmesan cheese

Vegetarisches *vegetarian*

Gemüsepfanne^G 9,50 €
mit frischem Gemüse in Sahnesoße und Basmatireis
Pan-fried with fresh vegetables in a béchamel sauce and Basmati rice

Blattspinat 9,90 €
mit zwei Spiegeleiern und Salzkartoffeln
Leaf spinach Served with two fried eggs and boiled potatoes

Nudelgerichte / *pasta*

Spaghetti Aglio e Olio mit Knoblauch, Olivenöl und Basilikum (scharf) <i>Spaghetti in garlic, olive-oil and basil sauce (hot)</i>	7,50 €
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>	7,90€
Spaghetti al Salmone Spaghetti mit Lachs in Hummer-Sahnesauce <i>Spaghetti with salmon in lobster cream sauce</i>	9,90€
Spaghetti Napoli Tomatensoße und Basilikum <i>Pasta with Tomato sauce and basil</i>	6,50€
Spaghetti Bolognese mit Hackfleisch-Tomatensoße <i>Spaghetti Bolognese with mince and tomato sauce</i>	7,50€
Penne al Forno Nudeln mit Hackfleisch und mit Käse überbacken. <i>Small pasta with minced Meat and baked with cheese</i>	7,50€
Penne al Arrabbiata Nudeln mit Tomatensoße, Knoblauch, Zwiebeln und Chili (scharf) <i>Pasta tubes in a tomato sauce with garlic, onions and chili (hot)</i>	7,50 €
Penne Hähnchenbrustfilet Nudeln mit Hähnchenbrustfilet, Broccoli und Gorgonzola-Soße <i>Pasta tubes with chicken, Broccoli and gorgonzola sauce</i>	9,00 €
Penne Roastbeef 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^G	7,50 €
knackiger 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-Streifen⁴	8,50 €
gebratene Hähnchenbrustfilet-Streifen auf knackigem gemischtem Salat mit Cherrytomaten, Gurke, Ananasstückchen und Currydressing <i>Strips of chicken breast served on a bed of crispy salad with tomatoes, Cucumber, curry dressing</i>	
Salat mit Gebratene Rindfleischstreifen	10,50€
gebratene Rindfleischstreifen auf knackigen gemischten Salat mit Cherrytomaten, Gurke und Haus-Dressing <i>Salad with beef strips served crispy salad with tomatoes, cucumber and a Home-made dressing</i>	

Fisch

Gebratenes Zanderfilet	14,90€
mit Mandelbutter, frischem Gemüse und Thymiankartoffeln <i>Filet of zander with almond butter, vegetables and thyme potatoes</i>	
Gebratenes Lachsfilet	14,90€
mit Orangen-Pfeffersoße, Spinat und Thymiankartoffeln, <i>Filet of Salmon in orange-pepper sauce, tomatoes, spinach, 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>	

Hauptgerichte/main dishes

<p>Bauernfrühstück mit Kartoffeln, Speck, Zwiebeln, Eiern, Gewürzgurke und Salatbeilagen <i>Fried potatoes with bacon onions, scrambled eggs, gherkins, served with salad</i></p>	10,90€
<p>Kalbsleber „Berliner Art“ gebraten mit Apfel und Zwiebel und Kartoffelpüree <i>Fried veal liver, Berlin-style with apple, onions, mashed potatoes</i></p>	12,90€
<p>Schweinefilet „Dijon“ gegrilltes Schweinemedallion in Dijon-Senf-Soße, dazu Gemüse und Salzkartoffeln <i>Grilled Pork Medallions in Dijon mustard cream sauce, vegetables and boiled potatoes</i></p>	12,90 €
<p>Schweinefilet „Champignon“^{G,X,Y} gegrilltes Schweinemedallion auf Champignon-Rahm-Soße, und Bratkartoffeln (mit Speck) <i>Grilled pork medallions with mushroom cream sauce, vegetables fried potatoes,</i></p>	12,90€
<p>Original Wiener Schnitzel vom Kalb, mit Röstkartoffeln (ohne Speck) <i>Veal schnitzel with roast potatoes</i></p>	16,90€
<p>Schnitzel „Braumeister“ vom Schwein mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln (mit Speck) und Spiegelei, <i>Pork schnitzel with roasted onions, fried potatoes (with bacon) fried egg,</i></p>	15,90€
<p>Rahmschnitzel vom Schwein, mit Champignon-Rahmsoße und Salzkartoffeln <i>Pork schnitzel in a creamy mushroom sauce, with boiled potatoes</i></p>	13,90 €
<p>Boeuf Stroganoff 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></p>	13,90€
<p>Hähnchenbrustfilet-Balsamico gegrillt auf Gemüsebett mit Balsamico-Honig-Soße und Basmatireis <i>Grilled chicken breast on a bed of vegetables with balsamic honey sauce and basmati rice</i></p>	12,50€
<p>Hähnchenbrustfilet-Champignon serviert mit Champignon-Rahmsoße, Gemüse und Basmatireis <i>Grilled chicken breast served with creamy mushroom sauce, vegetables and Basmati rice</i></p>	12,50€

Steaks vom Lavastein-Grill

	230gr
Rumpsteak I	16,90€
Argentinisches Angus-Rindfleisch. wird zum Erhalt seiner Saftigkeit mit einem Fettrand sorgfältig gegrillt. dazu Pommes frites <i>Argentinean Angus Beef, Finest rump-steak grilled with fine rind cooked in its own juices with chips</i>	
Rumpsteak II	16,90€
Argentinisches Angus-Rindfleisch. Wird zum Erhalt seiner Saftigkeit mit einem Fettrand sorgfältig gegrillt. dazu Folienkartoffel mit Sauerrahm <i>Argentinean Angus Beef, Finest rump-steak grilled with fine rind cooked in its own juices. Slides potatoes with sour cream</i>	
Rumpsteak III (230gr)	18,90€
Argentinisches Angus-Rindfleisch mit Fettrand, saftig gegrillt, Röstzwiebeln, Bratkartoffeln (mit Speck) und Beilagensalat <i>Argentinean Angus beef fat edge succulently grilled, with roasted onions, Fried potatoes (with bacon) and side salad</i>	
Lammkotelett	17,90€
gegrillt dazu Thymiankartoffeln und Beilagensalat <i>Saddle of lamb Grilled with thyme potatoes and garnish salad</i>	

Beilagen Extra side dishes

Salat <i>salad</i>	2,50€
Pfeffer-Rahmsoße <i>Pepper sauce</i>	2,50 €
Champignon-Rahmsoße <i>mushroom- cream sauce</i>	2,50€
Kräuterbutter <i>Herb Butter</i>	1,00 €

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

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