

Herzlich Willkommen

im

Restaurant Lichtburg

Deutsch-Mediterranes&Steak Haus

Behmstr.9

13357 Berlin

Internet: www.restaurant-lichtburg.de

E-Mail: info@restaurant-lichtburg.de

Tel.030 499 109 30

Öffnungszeiten:

Täglich: 12:00 bis 23:00 Uhr

Küche bis 22:00 Uhr

folgen sie uns auf



LICHTBURG
RESTAURANT
RESTAURANT | LITOM | TALENTS

Aperitifs

Ramazotti Rosato Ramazotti Aperitivo Rosato, Tonic Water, Limette	0,2 l	6,90 €
Campari Spritz Campari, Holunderblütensirup, Prosecco, Minze, Mineralwasser	0,2 l	6,90 €
Limoncello Spritz Limoncello mit Prosecco, Mineralwasser, Zitronenscheiben	0,2 l	6,90€
Hugo Holunderblütensirup, Limette, Minze, Prosecco, Mineralwasser	0,2l	6,90€
Aperol Spritz Aperol mit prosecco, mineralwasser, Orangenscheibe	0,2 l	6,90 €

Vorspeisen & Salate *Starter & Salads*

Tagessuppe <i>soup of the day</i>		6,90 €
Mozzarella Caprese Vegetarisch Mozzarella Käse mit Tomaten und hausgemachtem Pesto <i>Tomato- mozzarella, Served with homemade pesto</i>		8,90 €
Französischer Ziegenkäse Vegetarisch mit Honig und rosa Pfeffer <i>French goat cheese with honey and pink pepper</i>		9,90€
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>		9,90 €
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>		11,90€
Salat mit Hähnchenbrustfilet-Streifen Hähnchenbrustfilet-Streifen gebraten auf gemischtem Salat und Haus-Dressing <i>Chicken breast fillet strips fried on mixed salad and house dressing</i>		14,90 €

Nudelgerichte /pasta

Spaghetti Bolognese mit Hackfleisch-Tomatensoße <i>Spaghetti Bolognese with mince and tomato sauce</i>	12,90€
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>	13,90 €
Tagliatelle Lachs Bandnudeln mit Lachs in Hummer-Sahnesauce <i>Ribbon noodle with salmon in lobster cream sauce</i>	14,90€
Tagliatelle Roastbeef 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>	14,90€
Rigatoni al Forno Nudeln mit Hackfleisch und mit Käse überbacken. <i>Small pasta with minced Meat and baked with cheese</i>	12,90€
Rigatoni Hähnchenbrustfilet Nudeln mit Hähnchenbrustfilet, Broccoli und Gorgonzola-Soße <i>Pasta tubes with chicken, Broccoli and gorgonzola sauce</i>	13,90 €

Fisch / fish

Gebratenes Zanderfilet mit Butter, frischem Gemüse und Thymiankartoffeln <i>Filet of zander with butter, vegetables, and thyme potatoes</i>	19,90€
Gebratenes Lachsfilet in Orangen-Pfeffer Soße mit Gemüse und Thymiankartoffeln, <i>Filet of Salmon with vegetables and thyme potatoes,</i>	19,90€
Gegrillte Garnelen (5 Stück) In Knoblauch-Weißwein-Soße dazu Basmatiereis und Beilagensalat <i>Grilled Prawns Garlic and white wine sauce served with basmati rice and garnish salad</i>	23,90€

Hauptgerichte *maindishes*

Kalbsleber „Berliner Art“ gebraten mit Apfel, Zwiebel und Kartoffelpüree <i>Fried veal liver, Berlin-style with apple, onions, mashed potatoes</i>	17,90€
Schnitzel „Braumeister“ vom Schwein mit Röstzwiebeln, Spiegelei und Bratkartoffeln <i>Pork escalope with roasted onions, roast potatoes and fried egg,</i>	19,90€
Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln <i>Veal escalope with roast potatoes and Cranberries</i>	21,90€
Jägerschnitzel aus dem Roastbeef serviert mit Champignon-Rahm-Soße und Bratkartoffeln <i>roast beef served with mushroom cream sauce and fried potatoes</i>	22,90€
Thüringer Rostbratwurst mit Sauerkraut und hausgemachten Kartoffelpüree <i>sausage with pickled cabbage and homemade mashed potatoes</i>	14,90€
Schweinefilet „Champignon“ gegrilltes Schweinemedallion auf Champignon-Rahm-Soße, und Kartoffelpüree <i>Grilled pork medallions with mushroom cream sauce, vegetables, mashed potatoes</i>	17,90€
Hähnchenbrustfilet „Pfeffer“ gegrillt auf Pfeffer-Soße dazu Basmatireis und Beilagensalat <i>Chicken breast fillet grilled on pepper sauce with basmati rice and sidesalad</i>	17,90€
Gemüsepfanne Vegetarisch mit frischem Gemüse in Sahnesoße und Basmatireis <i>Pan-fried with fresh vegetables in a béchamel sauce and Basmati rice</i>	14,90 €

Steaks

Hüftsteak (250gr)	16,90€
<i>Argentinisches Angus-Rindfleisch das besondere Stück aus der Rinderhüfte, fettfrei</i> <i>Argentinian Angus beef the special piece from the beef rump, fat-free</i>	
Rumpsteak (250gr)	18,90€
<i>Argentinisches Angus-Rindfleisch Aus dem Roast Beef geschnitten und mit charakteristischem Fettrand</i> <i>Argentine Angus beef Cut from the roast beef and with a characteristic fat rim</i>	
Peppersteak (250gr)	16,90€
<i>Argentinisches Angus-Rindfleisch aus dem Roast Beef geschnitten mit charakteristischem Fettrand, mit schwarzem Pfeffer</i> <i>Argentine Angus beef cut from the roast beef, with black pepper</i>	
T-Bone Steak, (400,00gr)	29,90€
<i>zartes Filet und saftiges Roastbeef am T-Knochen, mit knusprigem Fettrand</i> <i>tender fillet and juicy roast beef on the T-bone, with a crispy rim of fat</i>	
Lammkotelett (250gr)	21,90€
<i>Lamb chop</i>	
Klassik Burger	14,90€
<i>Prime Rind Burger mit Cocktailsoße, Tomate, Blattsalat, Zwiebeln, saure Gurken, Bratkartoffeln</i> <i>Beefburger with Tomato, lettuce, onions, pickles, roast potatoes</i>	

Alle Fleischangebote werden ohne Beilagen serviert
Wählen Sie sich bitte noch Ihre Beilage zu den Fleischgerichten aus
(Außer Burger)

Beilagen

Salat	3,90€	Pfefferrahmsoße	3,90 €
<i>Salad</i>		<i>Pepper sauce</i>	
Grüne Bohnen im Speckmantel	4,00€	Champignon-Rahmsauce	3,90€
<i>Green beans wrapped in bacon</i>		<i>mushroom- cream sauce</i>	
Bratkartoffeln	3,90€	Mediterranes Gemüse	3,90€
<i>Roasted onions, fried potatoes</i>		<i>Mediterranean vegetables</i>	
Kräuterbutter	1,50€	gebratene Champignon	4,50€
<i>herb Butter</i>		<i>mit Zwiebeln und Speck</i>	

Dessert

Apfelstrudel

warm, mit Vanille-Himbeersoße

Apple Strudel served warm in a vanilla and raspberry sauce

6,90 €

Tiramisu

LöffelbiskuitsmitMascarponecreme

Cake from Italy, biscuits with mascarpone cream,

6,90€

Creme Brûlée

Französische Eicreme mit Rohrzucker bedeckt und flambiert

French egg cream covered with cane sugar and flambéed

6,90€

WEISSWEINE / White Wines

	0,2 l	0,5 l	0,75 l
Pinot Grigio (trocken) Trentino	6,50 €	13,90€	
Dieser Weißwein aus dem Trentin wird aus 100% Pinot Grigio Trauben gekeltert. Er ist von leicht strohgelber Farbe mit grünlichen Reflexen. Sein Bouquet ist angenehm, delikat und fruchtig. Im Geschmack ist der Pinot Grigio trocken, frisch und zugleich harmonisch. Er eignet sich sehr gut zu Meeresfrüchten, Fisch, Gemüse und Eierspeisen sowie zu weißem Fleisch.			
Chardonnay (trocken) Venetien-	6,50€	13,90€	
Ein typischer feiner Chardonnay aus dem Veneto: leicht, frisch, unkompliziert, sehr gut verträglich, trocken.			
Bardolino Chiaretto Rose (Trocken) Venetien	6,50€	13,90€	
Die Chiaretto-Version des Bardolino ist eine moderne Interpretation der Weinherstellung in diesem Anbaugebiet. Bouquet: Duft nach weißen Blüten, Kombination von Früchten wie Kirsche und Pfirsich. Geschmack: voll und ausgewogen, frisch, erinnert an Walderdbeeren und Himbeeren.			
La Gatta`` Moscato d`Asti (Lieblich) Piemonte	6,50€		24,90€
Goldgelb mit grünlichen Reflexen und dem süßen Duft frischer Früchte. Diese herrlich fruchtigen Aromen setzen sich auch im Geschmack durch. Der charmant-liebliche Moscato d'Asti hat ein feines Mousseux und im Abgang die typische Muskatwürze			
Abruzzen– Fantini Trebbiano D` Abruzzo			21,90€
Trebbiano d'Abruzzo zeigt sich mit wunderschönem Strohgelb im Glas und präsentiert sich auch der Nase umgehend intensiv und nachhaltig. Exotische Aromen von Bananen, Mirabellen und Feigen entsteigen dem Glas und machen augenblicklich Lust auf mehr.			
Villa Antinori Bianco Toskana			25,90€
Begleiter zu Fisch und hellem Fleisch. Ein blumiger Duft in der Nase, dazu zarte Noten von Banane, Orange und Rosen – dieser Weißwein zögert nicht lange, sondern zieht einen gleich in seinen Bann.			
Lugana Bulgarini Lombardei-			29,00€
Genießen zu Pasta mit hellen Saucen, Gerichten mit Geflügelfleisch oder mit Fluss- und Seefisch. Der blumige Duft zeigt sich leicht, raffiniert, elegant und mit einer großen Aromenvielfalt. Im Geschmack setzten sich die hohen Ansprüche fort und entfalten Aromen von weißen Blüten, Honig, Gewürzen und Limettenschale mit einem Hauch von Mandel.			

ROTWEINE / Red Wines

0,2 l 0,5 l 0,75 l

Primitivo- Puglia

6,50 € 13,90€

Rubinrot, intensiver Duft von reifen Zwetschken und Nelken, Pflaumen und dunkle Beeren am Gaumen, harmonisch, deutlich Würze im Abgang.

Merlot(trocken) Venetien-

6,50 € 13,90€

Ausgewogen, weich, kraftvoll, aber nicht zu schwer, einfach ein Wein zum unbeschwertem Genießen, mit schönen Fruchtaromen.

Primitivo di Manduraj - Puglia

24,00€

Sehr harmonischer Wein, der gut zum Barbecue aber auch reifem Kuhkäse passt.
Dunkel-purpurroter Wein mit Aromen von Brombeere, schwarzer Johannisbeere und Thymian.
Körperreich mit langem Nachhall.

Cabernet Sauvignon- De Stefani - Venetien

26,90€

Die Trauben dieses typischen Piave Weins von alten, auf lehmhaltigen Böden wachsenden Rebstöcken erreichen bis zur Lese ein perfektes Gleichgewicht. Unser Cabernet Sauvignon versichert diesem Wein eine angenehme Strukturkomplexität, mit fruchtigem und würzigem Geruch. Ideal zu deftigen Fleischgerichten wie Braten und geschmortem Fleisch.

Syrah -Puglia

25,90

Tiefes, intensives Rot mit granatfarbenen Reflexen. In der Nase und am Gaumen sind deutliche Aromen von roten Früchten, Maraschino- und anderen Kirschen, Johannisbeeren, Kokos, Lakritz und grünem Pfeffer erkennbar. Schön strukturierter, ausgewogener Syrah, der sehr zugänglich ist und ein langes Finish beschert. Passt zu Schwein, kaltem Braten, Pasta, Gemüseeintöpfen und reiferen Käsevarianten.

Chianti Classico Carpineto,-Toscana

26,00€

Samtig-runder, fein würziger Chianti - voll in seinem Geschmack und von guter Struktur. Im Duft mit zarten Anklängen von Veilchen

Villa Antinori Rosso - Toscana

39,00€

Eine wunderbare Ergänzung zu kräftigen Fleischgerichten oder Pasta.
Der Wein präsentiert sich mit Noten von Beeren und Holz sowie weichem Tannin. 12 Monate im Barrique und 8 Monate in der Flasche gereift, setzt er stilistische Akzente, ohne seinen toskanischen Charakter zu verheimlichen.

Jahrgangsänderungen bleiben den Winzern vorbehalten.

AlkoholfreiGetränke

Wasser

Mineral Wasser Naturel(Glas)	0,20 l	2,40 €
Mineral Wasser Sprudel (Glas)	0,20 l	2,40 €
S.Pellegrino Mineralwasser(Flasche)	0,75 l	6,90 €
Acqua Panna stilles Wasser (Flasche)	0,75 l	6,90 €

Erfrischungsgetränke

	0,20 l	
Coca Cola		3,60 €
Fanta		3,60 €
Sprite		3,60 €
Spezi		3,60 €
Fassbrause		3,60 €
Tonic (Flasche)		3,60 €
Bitter Lemon (Flasche)		3,60 €
Ginger Ale (Flasche)		3,60 €
Coca Cola Zero (Flasche)		3,60 €

Säfte

	0,20 l	
Apfelsaftschorle		3,60 €
Apfelsaft		3,60 €
Orangensaft		3,60 €
Ananassaft		3,60 €
Maracuja-Nektar		3,60 €
Sauerkirsch-Nektar		3,60 €
Cranberry-Nektar		3,60 €

Alkohohaltige Getränke

Biere vom Fass

Berliner Pilsner	0,3 l	3,90 €	0,4 l	4,90 €
Schöfferhofer Weißbier	0,3 l	4,10 €	0,5 l	5,40€

Flaschenbiere

Schöfferhofer Weißbier Kristall	0,5 l	5,40 €
Schöfferhofer Weißbier Alkoholfrei	0,5 l	5,40 €
Krusovice böhmisches Schwarzbier	0,5 l	5,40 €
Berliner Weisse grün oder Rot	0,33 l	3,90 €
Jever fun alkoholfrei	0,33 l	3,90 €

Bierhaltiger Mischgetränke

	0,3 l	0,4 l
Alster mit Fanta oder Sprite	3,90 €	4,90 €
Gespritztes mit Fassbrause	3,90 €	4,90 €
Diesel mit Coca Cola	3,90 €	4,90 €

KAFFEE – SPEZIALITÄTEN & HEISSE GETRÄNKE

Tasse Kaffee	3,20€
Espresso	2,50€
doppelter Espresso	3,50€
Cappuccino	3,80€
Milchkaffee	4,80€
Latte Macchiato	4,80€
Baileys Cappuccino cremiger Cappuccino mit einem Schuss (2cl) Baileys	6,50€
Heiße Schokolade - mit Milchschaumhaube	5,50€
Chai Latte exotische scharfe Gewürz Tee in heißer Milch	5,50€

EILLES TEE – SPEZIALITÄTEN
„TEA DIAMOND“ AUS DEM HAUSE J.J. DARBOVEN

Darjeeling royal second flush Blatt (schwarz Tee) Ziehzeitempfehlung: 2-3 Minuten	4,20€
Earl Grey premium Blatt (schwarz Tee aromatisiert) Ziehzeitempfehlung: 2-3 Minuten	4,20€
Pfefferminzblätter (Kräuter Tee) Ziehzeitempfehlung: 5-8 Minuten	4,20€
Kamillenblüten (Kräuter Tee) Ziehzeitempfehlung: 5-8 Minuten	4,20€
Kräutergarten (Kräuter Tee aromatisiert) Ziehzeitempfehlung: 5-8 Minuten	4,20€
Rooibos vanilla (Kräuter Tee aromatisiert) Ziehzeitempfehlung: 5-8 Minuten	4,20€
Vita orange (Früchte Tee aromatisiert) Ziehzeitempfehlung: 5-8 Minuten	4,20€

Spirituosen

2 cl	4 cl
------	------

Grappa

Grappa	3,50 €	5,00 €
Nonino Grappa Moscato	4,50 €	6,50 €
Nonino Grappa Merlot	4,50 €	6,50 €
Nonino Grappa Riserva	5,50 €	8,00 €

Klares

Sierra Tequila Silver	3,50 €	5,50 €
Willamsbirne	3,50 €	5,50 €
Nordhäuser Doppelkorn	3,50 €	5,50 €
Linie Aquavit	3,50 €	5,50 €
Gorbatschow Vodka	3,50 €	5,50 €
Absolut Vodka	3,50 €	6,50 €
Raki	4,00 €	6,50 €

Whisky

Ballantine`s Scotch	4,50 €	6,50 €
Jack Daniels Bourbon	4,50 €	7,50 €
Chivas Regal Scotch	5,00 €	8,50 €
Tullamore Dew Irish Whisky	4,00 €	7,50 €

Weinbrand

Asbach Uralt	3,50 €	4,50 €
Vecchia Romagna	3,50 €	5,50 €
Remy Martin Cognac VSOP	5,90 €	8,50 €

Liköre

Amaretto Disaronno	3,50 €	5,50 €
Sambuca Molinari	3,50 €	5,50 €
Baileys Irish Cream	3,50 €	5,50 €
Jägermeister	3,50 €	5,50 €
Ramazotti	3,50 €	5,50 €
Averna	3,50 €	5,50 €

Longdrinks

Bacardi Cola	7,50 €
Wodka Cola	7,50 €
Whisky Cola	7,50 €

COCKTAILS

Caipirinha	7,50 €
Bacardi Blanca, Limette, Rohrzucker	

Seccorinha Prosecco, Grenadine, Limette, Rohrzucker	7.50 €
Pina colada Bacardi Blanca, Bacardi Oro, Kokossirup, Ananassaft, Sahne	7.50 €
Cuba libre Havana, Coca Cola, Limette	7.50 €
Mojito Havana, Limette, Minze, Rohrzucker, Soda	7.50 €
Mai Tai Bacardi Blanca, Bacardi Oro, Apricot Brandy, Blue Curacao, Mandelsirup ² , Lime Juice ⁴ ,	8.00 €
Watermelon man Bacardi Blanca, Bacardi Oro, Melonenlikör, Maracujasirup, Lime Juice, Zitronensaft, Maracujanektar	8.00 €
Zombie Bacardi Blanca, Bacardi Oro, Old, Havana, Apricot Brandy, Grenadine ² Zitronensaft ⁴ Ananassaft, Orangensaft	8.50 €
Long island iced tea Bacardi Blanca, Gordon`s Dry Gin, Vodka Gorbatschow, Tequila silver, Blue Curacao Lime Juice, Coca Cola	9.50 €
Tequila sunrise Tequila silver, Grenadine ² , Orangensaft, Zitronensaft ⁴	7.50 €
Sex on the beach Vodka Gorbatschow, Melonenlikör, Apricot Brandy, Grenadine, Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft ⁴	7.50 €
Swimming Pool Vodka Gorbatschow, Bacardi Blanca, Curacao, Kokossirup ⁴ , Ananassaft, Sahne	7.50 €
Gin Tai Gordon`s Gin, Triple Sec, Mandelsirup, Lime Juice, Zitronensaft, dash Orangenbitter, Soda	7,50€
Coconutkiss(ohnealkohol) Ananassaft, Kirschnektar, Kokossirup ⁴ , Grenadine ² , Sahne	6.50 €
Ipenema(ohnealkohol) Limette, Rohrzucker, Ginger Ale	6.50 €
Moskito(ohnealkohol) Limette, Rohrzucker, Frische Minze, Soda	6.50 €

für Inhaltstoffe und Allergie können sie bei Service Personal karte fragen

Die entsprechend gekennzeichneten Lebensmittel enthalten die folgenden Inhaltsstoffe oder Zusammensetzungen bzw. wurden wie beschrieben behandelt:

Allergene:

- A-enthält Getreideprodukte (Glutenhaltig)
(Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.)
- B-enthält Fisch oder Fischerzeugnisse
- C-enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse
- D-enthält Schwefeldioxyde und Sulfite
- E-enthält Sellerie Sellerieerzeugnisse
- F-enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose)
- G-enthält Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse
- H-enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse
(Mandel, Haselnuss, Walnuss,)
- I-enthält Eier oder Eierzeugnisse
- J-enthält Lupinen oder Erzeugnisse
- K-enthält Senf oder Senferzeugnisse
- L-enthält Soja oder Sojaerzeugnisse
- M-enthält Weichtiere (Molusken) oder Erzeugnisse
- N-enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse

Zusatzstoffe:

- 1 Koffein
- 2 Farbstoff
- 3 Chinin
- 4 Konservierungsstoffe
- 5 Geschwärtzt
- 6 Milcheiweiß
- 7 Phosphat
- 8 Geschmacksverstärker
- 9 Süßstoff
- 10 Antioxidationsmittel
- 11 Phenylalaninquelle
- 12 Taurin
- 13 Nährwerte je 100 ml: Brennwert < 1,0 kJ (< 0,25 kcal), Eiweiß < 0,1 g, Kohlenhydrate < 0,1 g,
Fett 0 g
- 14 Gekochter Formfleischschinken

Unsere Preise verstehen sich inklusive 19% MwSt. und Service.



Unsere Preise verstehen sich inklusive 19% MwSt.
Our prices include 19% VAT.

**Karten Zahlung: ab 10,00€ EC-Karte, Maestro Karte und V PAY
Visa: ab 30,00€**
**Card payment: Debit card, Maestro card and V PAY from 10.00 €
Visa: from 30,00 €**