

Menü Lichtburg

pro Person /per Person:**34,90 €**

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(Bratkartoffeln)

Argentinisches Angus-Rindfleisch wird zum Erhalt seiner Saftigkeit mit einem
Fettrand sorgfältig gegrillt. dazu Bratkartoffeln

*Argentinean Angus Beef, Finest rump-steak grilled with fine rind cooked in its own juices.
and roast potatoes*

oder / or

Gebratenes Lachsfilet

in Orangen-Pfeffer Soße mit Spinat und Thymiankartoffeln,

Filet of Salmon with Spinach and thyme potatoes

Dessert

Tiramisu

LöffelbiskuitsmitMascarponecreme

Cake from Italy, biscuits with mascarpone cream,

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 €

Antipasti-Vorspeisen-Starters

Tomaten-Creme Suppe mit Mozzarella-Würfeln und Basilikum <i>Tomato soup, Served with mozzarella and basil</i>		6,90€
Mozzarella di Bufala Vegetarisch Büffel Mozzarella Käse mit Tomaten und hausgemachtem Pesto <i>Tomato- mozzarella, Served with homemade pesto</i>		11,90 €
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>		11,90 €
Antipasto all'Italiana gegrillte Gemüse, Parmesanschinken, pikante Salami, Mozzarella, Tomaten, Oliven, getrocknete Tomaten und Parmesanflocken <i>grilled vegetables, parmesan ham, spicy salami, mozzarella, tomato, olive, sun-dried tomatoes and parmesan flakes</i>		13,90€
Vitello Tonnato Kalbsbraten hauchdünn geschnitten mit Thunfischsauce <i>Veal roast wafer-thin cut with tuna sauce</i>		12,90 €
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>		12,90€

Pizza

ab 14:00 Uhr wird serviert

Alle Pizzen werden mit Tomatensauce und Mozzarella serviert

Bruschetta al Pomodoro	6,50€
Brot mit gehackten Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln und Basilikum <i>bread with chopped tomatoes, garlic, onions and basil</i>	
Pizza Napoli	13,90 €
mit Sardellen, Kapern, Oliven und Oregano <i>with anchovies, capers, garlic, and oregano</i>	
Pizza Salame	13,90 €
mit Rindersalami, <i>with beef salami</i>	
Pizza Spinaci e Gorgonzola	13,90€
Tomaten, Mozzarella, frischer Spinat und GorgonzolaKäse <i>Tomatoes, mozzarella, fresh spinach, and gorgonzola cheese</i>	
Pizza Vegetariana	13,90 €
mit gegrillten Zucchini, Aubergine, Paprika, Champignons und Spinat <i>with grilled zucchini, aubergine, bell pepper, mushrooms and spinach</i>	
Pizza Bresaola	14,90 €
italienischer luftgetrockneter Rinderschinken mit Rucola und Parmesan <i>Italian beef ham with arugula and parmesan</i>	
Pizza Diavolo	14,90€
Mit scharfer Calabrese Salami, frischen Zwiebeln, schwarzen Oliven (scharf) <i>with spicy calabrese salami, fresh onions, black olives (spicy)</i>	
Pizza Calabrese	14,90 €
mit Rucola, scharfer Calabrese Salami, Pecorino und Trüffelöl <i>with rocket, spicy calabrese salami, pecorino and truffle oil</i>	
Pizza Tonno	13,90 €
mit Thunfisch und Zwiebeln <i>with tuna and onions</i>	
Pizza Prosciutto di Parma	14,90 €
mit Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesan <i>with mozzarella, Parma ham, rocket and shaved parmesan</i>	
Pizza Prosciutto Cotto	13,90€
mit Kochschinken und Champignons	

Pizza Bufala mit Büffelmozzarella und Basilikum <i>with buffalo mozzarella</i>	13,90 €
Pizza Scampi mit Garnelen, Petersilie und Knoblauch <i>with prawns, parsley and garlic</i>	19,90 €
Pizza Quattro Stagioni mit Kochschinken, Rindersalami, frische Champignons und Peperoncino <i>with boiled ham, beef salami, fresh mushrooms and peperoncino</i>	15,90 €
Pizza Quattro Formaggi mit Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan und Schafskäse <i>with mozzarella, gorgonzola, parmesan, and feta cheese</i>	14,90 €

Insalata

Insalata Pecorino gemischter Salat mit Schaafskäse <i>mixed salad with feta cheese</i>	13,50 €
Insalata Tonno gemischter Salat mit Thunfisch und Rote zwiebeln <i>mixed salad with tuna</i>	14,90 €
Insalat con Pollo Hähnchenbrustfilet-Streifen gebraten auf gemischtem Salat und Haus-Dressing <i>Chicken breast fillet strips fried on mixed salad and house dressing</i>	15,90 €
Insalata di Manzo Rindfleischstreifengebraten auf gemischtem Salat mit Cherrytomaten, Gurke und Haus-Dressing <i>Fried beef strips on mixed salad with cherry tomatoes, Cucumber and house dressing</i>	16,90€

Pasta- Nudelgerichte

Spaghetti Bolognese mit Hackfleisch-Tomatensoße <i>Spaghetti Bolognese with mince and tomato sauce</i>	12,90€
Spaghetti Aglio e Olio Vegetarisch mit Knoblauch, Olivenöl und Basilikum (scharf) <i>Spaghetti in garlic, olive-oil and basilsauce (hot)</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 al Salmone Bandnudeln mit Lachs in Hummer-Sahnesauce <i>Ribbon noodle with salmon in lobster cream sauce</i>	15,90€
Tagliatelle di 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>	16,90€
Linguine mit Garnelen Garnelen mit Nudeln in die Leichter Tomatensoße mit Knoblauch, Cherry-Tomaten <i>Scampi with pasta in the light tomato sauce with garlic, cherry tomatoes</i>	19,90€
Linguine Sorrentina Linguine mit Mozzarella & Basilikum-Tomatensauce <i>Linguine with mozzarella & basil tomato sauce</i>	12,90€
Rigatoni al Forno Nudeln mit Hackfleisch und mit Käse überbacken. <i>Small pasta with minced Meat and baked with cheese</i>	12,90€
Rigatoni con Pollo Nudeln mit Hähnchenbrustfilet, Spinat und Gorgonzola-Soße <i>Pasta tubes with chicken, Spinach and gorgonzola sauce</i>	14,90 €

Hauptgerichte & main dishes

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>	21,90€
Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln <i>Veal escalope with roast potatoes and Cranberries</i>	23,90€
Jägerschnitzel aus dem Roastbeef, paniert, serviert mit Champignon-Rahm-Soße und Bratkartoffeln <i>from roast beef, breaded, served with mushroom cream sauce and fried potatoes</i>	24,90€
Thüringer Rostbratwurst mit Sauerkraut und hausgemachten Kartoffelpüree <i>sausag ewith pickled cabbage and home made 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€
Pollo al Pepe 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€

Fisch / fish

Gebratenes Zanderfilet mit Butter, frischem Gemüse und Thymiankartoffeln <i>Filet of zander with butter, vegetables, and thyme potatoes</i>	21,90€
Gebratenes Lachsfilet in Orangen-Pfeffer Soße mit Spinat und Thymiankartoffeln, <i>Filet of Salmon with Spinach and thyme potatoes,</i>	21,90€
Gegrillte Garnelen (5 Stück) In Knoblauch-Weißwein-Soße dazu Basmatireis und Beilagensalat <i>Grilled Prawns Garlic and white wine sauce served with basmati rice and garnish salad</i>	26,90€

Steaks

Hüftsteak (250gr)	18,90€
<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)	20,90€
<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)	20,90€
<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 a characteristic fat rim and black pepper</i>	
T-Bone Steak, (400 gr)	34,90€
<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)	23,90€
<i>Lamb chop</i>	

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

Beilagen

Salat	4,90€	Pfefferrahmsoße	3,90 €
<i>Salad</i>		<i>Pepper sauce</i>	
Grüne Bohnen mit Speck	4,90€	Champignon-Rahmsauce	3,90€
<i>Green beans in bacon</i>		<i>mushroom- creamsauce</i>	
Bratkartoffeln	4,90€	Mediterranes Gemüse	4,90€
<i>Roasted onions, fried potatoes</i>		<i>Mediterranean vegetables</i>	
Kräuterbutter	1,90€	Gebratene Champignon	4,90€
<i>herb Butter</i>		<i>mit Zwiebelnund Speck</i>	

Dessert

Apfelstrudel warm, mit Vanille-Himbeersoße <i>Apple Strudel served warm in a vanilla and raspberry sauce</i>	6,90 €
Tiramisu Löffelbiskuits mit Mascarponecreme <i>Cake from Italy, biscuits with mascarpone cream,</i>	6,90€
Crème Brûlée <i>Französische Eicreme mit Rohrzucker bedeckt und flambiert</i> <i>French egg cream covered with cane sugar and flambéed</i>	6,90€
Panna Cotta italienische Sahne Pudding wird mit Fruchtsoße serviert <i>Italian cream pudding is served with fruit sauce</i>	6,90 €
Gemischter Eisbecher 3 Kugeln Eis mit Sahne <i>Mixed ice cream, 3 scoops of ice cream with whipped cream</i>	6,90€