

*Herzlich Willkommen*

*im*

*Lichtburg Restaurant*

Deutsch & italienische Küche

Behmstr.9

13357 Berlin

Internet: [www.restaurant-lichtburg.de](http://www.restaurant-lichtburg.de)

E-Mail: [info@restaurant-lichtburg.de](mailto: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

DEUTSCHE | ITALIAN | ITALIENISCH

## **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

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

## Antipasti-Vorspeisen-Starters

<b>Bruschetta al Pomodoro</b> 2 Stück Brot mit gehackten Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln und Basilikum <i>2 Pieces of bread with chopped tomatoes, garlic, onions and basil</i>		<b>4,50€</b>
<b>Tomaten-Creme Suppe</b> mit Mozzarella-Würfeln und Basilikum <i>Tomato soup, Served with mozzarella and basil</i>		<b>6,90€</b>
<b>Mozzarella di Bufala Vegetarisch</b> Büffel Mozzarella Käse mit Tomaten und hausgemachtem Pesto <i>Tomato- mozzarella, Served with homemade pesto</i>		<b>11,90 €</b>
<b>Antipasti Verdure Vegetarisch</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>11,90 €</b>
<b>Antipasto all'Italiana</b> gegrillte Gemüse, Parmeschinken, 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>		<b>13,90€</b>
<b>Vitello Tonnato</b> Kalbsbraten hauchdünn geschnitten mit Thunfischsauce <i>Veal roast wafer-thin cut with tuna sauce</i>		<b>12,90 €</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>12,90€</b>

## **Insalata**

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

## **Fisch / fish**

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

## Pasta- Nudelgerichte

<b>Spaghetti Bolognese</b> mit Hackfleisch-Tomatensoße <i>Spaghetti Bolognese with mince and tomato sauce</i>	<b>12,90€</b>
<b>Spaghetti Aglio e Olio</b> <b>Vegetarisch</b> mit Knoblauch, Olivenöl und Basilikum (scharf) <i>Spaghetti in garlic, olive-oil and basilsauce (hot)</i>	<b>12,90 €</b>
<b>Spaghetti al Carbonara</b> 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>	<b>13,90 €</b>
<b>Tagliatelle al Salmone</b> Bandnudeln mit Lachs in Hummer-Sahnesauce <i>Ribbon noodle with salmon in lobster cream sauce</i>	<b>15,90€</b>
<b>Tagliatelle di Manzo</b> 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>	<b>16,90€</b>
<b>Linguine mit Garnelen</b> 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>	<b>19,90€</b>
<b>Linguine Sorrentina</b> Linguine mit Mozzarella & Basilikum-Tomatensauce <i>Linguine with mozzarella &amp; basil tomato sauce</i>	<b>12,90€</b>
<b>Rigatoni al Forno</b> Nudeln mit Hackfleisch und mit Käse überbacken. <i>Small pasta with minced Meat and baked with cheese</i>	<b>12,90€</b>
<b>Rigatoni con Pollo</b> Nudeln mit Hähnchenbrustfilet, Spinat und Gorgonzola-Soße <i>Pasta tubes with chicken, Spinach and gorgonzola sauce</i>	<b>14,90 €</b>

## Hauptgerichte & main dishes

<b>Kalbsleber „Berliner Art“</b> gebraten mit Apfel, Zwiebel und Kartoffelpüree <i>Fried veal liver, Berlin-style with apple, onions, mashed potatoes</i>	<b>17,90€</b>
<b>Schnitzel „Braumeister“</b> vom Schwein mit Röstzwiebeln, Spiegelei und Bratkartoffeln <i>Pork escalope with roasted onions, roast potatoes and fried egg,</i>	<b>21,90€</b>
<b>Original Wiener Schnitzel</b> vom Kalb mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln <i>Veal escalope with roast potatoes and Cranberries</i>	<b>23,90€</b>
<b>Jägerschnitzel</b> 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>	<b>24,90€</b>
<b>Thüringer Rostbratwurst</b> mit Sauerkraut und hausgemachten Kartoffelpüree <i>sausag ewith pickled cabbage and home made mashed potatoes</i>	<b>14,90€</b>
<b>Schweinefilet „Champignon“</b> gegrilltes Schweinemedallion auf Champignon-Rahm-Soße, und Kartoffelpüree <i>Grilled pork medallions with mushroom cream sauce, vegetables, mashed potatoes</i>	<b>17,90€</b>
<b>Pollo al Pepe</b> Hähnchenbrustfilet „Pfeffer“ gegrillt auf Pfeffer-Soße dazu Basmatireis und Beilagensalat <i>Chicken breast fillet grilled on pepper sauce with basmati rice and sidesalad</i>	<b>17,90€</b>
<b>Gemüsepfanne <span style="color: green;">Vegetarisch</span></b> mit frischem Gemüse in Sahnesoße und Basmatireis <i>Pan-fried with fresh vegetables in a béchamel sauce and Basmati rice</i>	<b>14,90€</b>

## Steaks

<b>Hüftsteak(250gr)</b>	<b>18,90€</b>
<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>	
<b>Rumpsteak(250gr)</b>	<b>20,90€</b>
<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>	
<b>Peppersteak(250gr)</b>	<b>20,90€</b>
<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>	
<b>T-Bone Steak, (400,00gr)</b>	<b>34,90€</b>
<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>	
<b>Lammkotelett(250gr)</b>	<b>23,90€</b>
<i>Lamb chop</i>	

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

### Beilagen

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

## Dessert

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