

Aperitifs

Prosecco 0,1 l
4,00

Aperol Spritz

Aperol mit prosecco, mineralwasser ,Orangenscheibe
Aperol with prosecco, mineral water, orange slice
7,90

Limoncello Spritz

Limoncello mit Prosecco, Mineralwasser, Zitronenscheiben
Limoncello with Prosecco, mineral water, lemon slices
7,90

Ramazotti Rosato

Ramazotti Aperitivo Rosato, Tonic Water, Limette
Ramazotti Aperitivo Rosato, tonic water, lime
7,90

Campari Spritz

Campari, Holunderblütensirup, Prosecco, Minze, Mineralwasser
Campari, elderflower syrup, prosecco, mint, mineral water
7,90

Hugo

Holunderblütensirup, Limette, Minze, Prosecco, Mineralwasser
Elderflower syrup, lime, mint, Prosecco, mineral water
7,90

Orange Spritz(alkoholfrei)

Lyre's Orange Sec, Orangensaft, Mineralwasser
Lyre's Orange Sec, Lyre's Italian Orange, orange juice, mineral water
6,90

Lillet Vive

Mit Tonic Water, Gurkenscheibe und Minze
With tonic water, cucumber slice and mint
7,90

Sparkling-Rosé

Limetten, Minze, trockener Rose Wein, Tonic-Water
Lime, dry rose wine, tonic water
7,90

Cocktail – Happy- Hour
Täglich von 15:00 bis 18:00 Uhr
Alle Cocktails 5,90

Antipasti-Vorspeisen **Starters**

Tomaten-Creme Suppe Vegetarisch
mit Mozzarella-Würfeln und Basilikum
Tomato soup, Served with mozzarella and basil
7,90

Bruschetta al Pomodoro Vegetarisch
2 Stück Brot mit gehackten Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln und Basilikum
2 Pieces of bread with chopped tomatoes, garlic, onions and basil
5,50

Mozzarella di Bufala Vegetarisch
Büffel Mozzarella Käse mit Tomaten und hausgemachtem Pesto
Tomato- mozzarella, Served with homemade pesto
11,90

Französischer Ziegenkäse Vegetarisch
Gebackener Ziegenkäse mit Honig und rosa Pfeffer
Baked goat's cheese with honey and pink pepper
11,90

Antipasti Verdure Vegetarisch
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
11,90

Carpaccio Di Manzo
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
14,90

Insalata / Salate

Insalata Tonno

gemischter Salat mit Thunfisch und Rote zwiebeln, Haus-Dressing

mixed salad with tuna and house dressing

14,90

Insalat con Pollo

Hähnchenbrustfilet-Streifen gebraten auf gemischtem Salat und Haus-Dressing

Chicken breast fillet strips fried on mixed salad and house dressing

15,90

Insalata di Manzo

Rindfleischstreifengebraten auf gemischtem Salat mit Cherrytomaten, Gurke und Haus-Dressing

Fried beef strips on mixed salad with cherry tomatoes, Cucumber and house dressing

16,90

Pasta- Nudelgerichte

Spaghetti Bolognese

mit Hackfleisch-Tomatensoße

Spaghetti Bolognese with mince and tomato sauce

12,90

Spaghetti Aglio e Olio Vegetarisch

mit Knoblauch, Olivenöl und Basilikum (scharf)

Spaghetti in garlic, olive-oil and basilsauce (hot)

12,90

Spaghetti mit Garnelen

Garnelen mit Nudeln in die Leichter Tomatensoße mit Knoblauch, Cherry-Tomaten

Scampi with pasta in the light tomato sauce with garlic, cherry tomatoes

19,90

Rigatoni al Salmone

Nudeln mit Lachs in Hummer-Sahnesauce

noodle with salmon in lobster cream sauce

15,90

Rigatoni al Manzo

Nudeln mit gebratenem Roastbeefstreifen in Tomaten-Sahne-Soße und frischem Gemüse

noodle with roast beef strips with vegetables in tomato cream sauce

16,90

Rigatoni al Forno

Nudeln mit Hackfleisch und mit Käse überbacken.

Small pasta with minced Meat and baked with cheese

12,90

Spezialitäten des Hauses *specialities of the house*

Kalbsleber „Berliner Art“

gebraten mit Apfel, Zwiebel und Kartoffelpüree
Fried veal liver, Berlin-style with apple, onions, mashed potatoes
17,90

Schnitzel „Braumeister“

vom Schwein mit Röstzwiebeln, Spiegelei und Bratkartoffeln
Pork escalope with roasted onions, roast potatoes and fried egg,
21,90

Original Wiener Schnitzel

vom Kalb mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln
Veal escalope with roast potatoes and Cranberries
23,90

Jägerschnitzel

aus dem Roastbeef, paniert, serviert mit Champignon-Rahm-Soße und Bratkartoffeln
from roast beef, breaded, served with mushroom cream sauce and fried potatoes
24,90

Bauernfrühstück

mit Kartoffeln, Speck, Zwiebeln, Eiern, Gewürzgurke und Salatbeilagen
Fried potatoes with bacon onions, scrambled eggs, gherkins, served with salad
14,90

Hauptgerichte & *main dishes*

Hähnchenbrustfilet „Pfeffer“

Hähnchenbrustfilet gegrillt auf Pfeffer-Soße dazu Basmatireis und Gemüse

Chicken breast fillet grilled on peper sauce with basmati rice and vegetables

17,90

Hähnchenbrustfilet „Balsamico“

gegrillt auf Balsamico-Honig-Soße dazu Basmatireis und Gemüse

Chicken breast fillet grilled on balsamic-honey sauce with basmati rice and vegetables

17,90

Boeuf Stroganoff

Rindfleisch mit Gewürzgurken, Champignon in Sauer-Senf-Soße gebraten und Basmatireis

Fried beef with pickled cucumbers, mushrooms in a creamy mustard sauce and basmatirice

18,90

Gemüsepfanne **Vegetarisch**

mit frischem Gemüse in Sahnesoße und Basmatireis

Pan-fried with fresh vegetables in a béchamel sauce and Basmati rice

14,90

Gebratenes Zanderfilet

mit Butter, frischem Gemüse und Thymiankartoffeln

Filet of zanderwith butter, vegetables, and thyme potatoes

21,90

Gebratenes Lachsfilet

in Orangen-Pfeffer Soße mit Gemüse und Thymiankartoffeln,

Filet of Salmon in orange-pepper sauce with vegetables and thyme potatoes,

21,90

Gegrillte Garnelen

(5Stück) In Knoblauch-Weißwein-Soße dazu Basmatiereis und Beilagensalat

Grilled Prawns Garlic and white wine sauce served with basmati rice and garnish salad

26,90

Steaks

Hüftsteak(250gr)

Argentinisches Angus-Rindfleisch das besondere Stück aus der Rinderhüfte, fettfrei
Argentinian Angus beef the special piece from the beef rump, fat-free
18,90

Rumpsteak(250gr)

Argentinisches Angus-Rindfleisch Aus dem Roast Beef geschnitten und mit charakteristischem Fettrand
Argentine Angus beef Cut from the roast beef and with a characteristic fat rim
20,90

Peppersteak(250gr)

Argentinisches Angus-Rindfleisch aus dem Roast Beef geschnitten mit charakteristischem Fettrand, mit schwarzem Pfeffer
Argentine Angus beef cut from the roast beef, with a characteristic fat rim and black pepper
20,90

Lammkotelett(250gr)

Lamb chop
23,90

Steak Burger

Hüftsteak 160 gr mit Tomate, Eisbergsalat, Zwiebeln, saure Gurken, Bratkartoffeln
Haunch steak burger with lettuce, onions, pickles, roast potatoes
18,90

Klassik Burger

Prime Rind Burger mit Cocktailsoße, Tomate, Blattsalat, Zwiebeln, saure Gurken, Bratkartoffeln
Beefburger with Tomato, lettuce, onions, pickles, roast potatoes
14,90

Alle Fleischgerichte werden ohne Beilage serviert Bitte wählen Sie Ihre Beilage zu den Fleischgerichten
(außer Burger)

*All meat dishes are served without a side dish Please choose your side dish for the meat dishes
(except burgers)*

Beilagen

Salat 4,90€
Salad

Grüne Bohnen mit Speck 4,90€
Green beans in bacon

Bratkartoffeln 4,90€
Roasted onions, fried potatoes

Kräuterbutter 1,90€
herb Butter

Pfefferrahmsoße 3,90 €
Pepper sauce

Champignon-Rahmsauce 3,90€
mushroom-creamsauce

Mediterranes Gemüse 4,90€
Mediterranean vegetables

Gebratene Champignon 4,90€
mit Zwiebeln und Speck

Menü Lichtburg

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 Preiselbeeren und Bratkartoffeln
Veal escalope with roast potatoes and Cranberries

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

Gebrautes Lachsfilet

in Orangen-Pfeffer Soße mit Gemüse und Thymiankartoffeln,
Filet of Salmon in orange-pepper sauce with vegetables and thyme potatoes,

Dessert

Tiramisu

LöffelbiskuitsmitMascarponecreme
Cake from Italy, biscuits with mascarpone cream,

pro Person /per Person:34,90

Dessert

Apfelstrudel

warm, mit Vanille-Himbeersoße

Apple Strudel served warm in a vanilla and raspberry sauce

7,90

Tiramisu

Löffelbiskuits mit Mascarpone creme

Cake from Italy, biscuits with mascarpone cream,

7,90

Creme Brûlée

Französische Eicreme mit Rohrzucker bedeckt und flambiert

French egg cream covered with cane sugar and flambéed

7,90

Eierlikörbecher

Vanilleeis garniert mit Eierlikör und Sahne

Vanilla ice cream garnished with egg liqueur and cream

7,90

Gemischter Eisbecher

Vanilla, Schokolade und Erdbeereis mit Sahne

Vanilla, chocolate and strawberry ice cream with cream

Coup Dänemark

Vanilleeis, Schokoladeneis mit Schokoladensauce und Sahne

Vanilla ice cream, chocolate ice cream with chocolate sauce and whipped cream

7,90