

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 breastfillet 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

Gebratenes 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