

Antipasti-Vorspeisen **Starters**

Tomaten-Creme Suppe **Vegetarisch**
mit Mozzarella-Würfeln und Basilikum
Tomato soup, Served with mozzarella and basil
8,90

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-Tomatensauce

Spaghetti Bolognese with mince and tomato sauce

13,90

Spaghetti Aglio e Olio **Vegetarisch**

mit Knoblauch, Olivenöl und Basilikum **(scharf)**

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

13,90

Spaghetti mit Garnelen

Garnelen mit Nudeln in die Leichter Tomatensauce 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

13,90

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
19,90

Schnitzel „Braumeister“

vom Schwein mit Röstzwiebeln, Spiegelei und Bratkartoffeln
Pork escalope with roasted onions, roast potatoes and fried egg,
22,90

Original Wiener Schnitzel

vom Kalb mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln
Veal escalope with roast potatoes and Cranberries
25,90

Jägerschnitzel

aus dem Roastbeef, paniert, serviert mit Champignon-Rahm-Soße und Bratkartoffeln
from roast beef, breaded, served with mushroom cream sauce and fried potatoes
26,90

Bauernfrühstück

mit Kartoffeln, Speck, Zwiebeln, Eiern, Gewürzgurke und Salatbeilagen
Fried potatoes with bacon onions, scrambled eggs, gherkins, served with salad
17,90

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
18,90

Hähnchenbrustfilet „Balsamico“

gegrillt auf Balsamico-Honig-Soße dazu Basmatireis und Gemüse
Chicken breast fillet grilled on balsamic-honey sauce with basmati rice and vegetables
18,90

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
17,90

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 burgerwith lettuce, onions, pickles, roastpotatoes
18,90

Hähnchen Burger

Hähnchenbrustfilet mit Tomate, Eisbergsalat, Zwiebeln, saure Gurken,Bratkartoffeln
Chicken burgerwith Tomato, lettuce, onions, pickles, roastpotatoes
16,90

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€	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 Zwiebeln und Speck</i>	

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

Löffelbiskuits mit Mascarponecreme
Cake from Italy, biscuits with mascarpone cream,

pro Person /per Person:39,90

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

Crème 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