



LANDHAUS  
LICHENRADE

## HERZLICH WILLKOMMEN IM LANDHAUS LICHENRADE

**Regional genießen. Nachhaltig denken.**

Unsere Küche bringt das Beste aus Berlin und Brandenburg direkt auf Ihren Teller – frisch, saisonal und fair. Gemeinsam mit Partnern wie **Plattform 2020** und der **Gemeinschaft e. V.** setzen wir auf regionale Produkte und handwerkliche Qualität.

Wir arbeiten unter anderem mit hochwertigen Produkten von Kumpel & Keule, dem Bauernhof Weggun, dem Ökodorf Brodowin, Frisch Gefischt und der Gläsernen Molkerei.

Genießen Sie mit uns eine Esskultur, die Verantwortung übernimmt – für die Natur, für die ProduzentInnen und für den Genuss.

Ökodorf  
**ÖKODORF**  
**BRDOWIN** **GLÄSERNE** **OSTMOST**  
BIO-MOLKEREI BERLIN

**GY**  
**WYSA**



**K & K**



## LICHENRADER BRAUKUNST

Als Lichtenrader haben wir es uns zur Aufgabe gemacht, bodenständiges Bier zu brauen. Deshalb verzichten wir auf industrielle Methoden zur Haltbarmachung und bringen unser Bier aus Bio-Zutaten so natürlich wie möglich aus der Brauerei ins Glas: unfiltriert und unpasteurisiert. So bewahren wir den vollen und ursprünglichen Geschmack, der frisches Bier auszeichnet.

### LICHENRADER HELL 0,3l 4,7 % Vol

Goldenes, kerniges Getreide mit milder Bittere und edler Hopfenblume

3,9 €

### LICHENRADER DUNKEL 0,3l 4,6 % Vol

Dunkles Karamell und geröstetes Malz mit dezenter Bittere und feiner Würze vom Hopfen

3,9 €

### LICHENRADER KELLERPILS 0,3l 4,8 % Vol

Strohblondes, feinmalziges helles Lager mit balanciert bitterer Hopfenfrucht

3,9 €



## NON-ALC

### WASSER

### PREUSSEN QUELLE

Still, Laut 0,2l  
Still, Laut 0,7l  
2,2 €  
6,5 €

### SCHORLE

### OSTMOST

Apfel, Paradies (rote Multifrucht), Rhababer

3,5 €

### LIMO

OSTMOST  
Orange-Mandarine 0,33l  
3,5 €

### WAYSA

BLACK KOLA 99mg Koffein 0,33l  
3,5 €

### LAMMSBRÄU

Alkoholfrei 0,3l  
3,5 €

## APERITIVO

RUBY NEGRONI  
Gin, Antica, Kirschlikör  
9 €

ESPRESSO MARTINI  
9 €

## LONGDRINKS

### PALOMA

Pink Grapefruit, Tequila, Limette  
9 €

### GIN TONIC

Dry Tonic  
9 €

### SPRITZ

7 €

## DIGESTIF 2cl

SCHEIBEL WILLIAMS AUS  
DEM EICHENFASS  
4,5 €

HENNESSY V.S.O.P  
4,5 €

RUM BOTUCAL  
4,5 €

## SCHAUMWEIN

0,1l / FL

### VIN DE SODA

Scheuermann, Pfalz  
6 € / 39 €

### CRÉMANT BRUT

Jülg, Pfalz  
7,8 € / 52 €

## WEISSWEIN

### SPÄTBURGUNDER

BLANC DE NOIR 2024  
Seckinger, Pfalz  
4,5 € / 31 €

### WEISSBURGUNDER

VOM KALK 2023  
Jülg, Pfalz  
5,3 € / 38 €

### RIESLING 2024

Heiligenblut Rheinhessen  
5,7 € / 42 €

### FURMINT 2024

Rosi Schuster, Burgenland  
7,8 € / 56 €

### SCHORLE

0,2l  
6 €

## ROTWEIN

### 448 S.L.M. VERNATSCH

Cantina Grlan, Südtirol  
4,9 € / 36 €

### Punta Aquila Primitivo 21

Tenuta Rubino, Apulien  
4,9 € / 36 €

### LE GARBIER ROUGE 21

Château Frédignac, Bordeaux  
5,7 € / 42 €

## ROSÉ

### ROSÉ 2024

Julian Scheid, Mosel  
4,7 € / 32 €

## KAFFEE

### ESPRESSO

2,5 €

### AMERICANO

3 €

### CAPPUCCINO

3,5 €



## VORSPEISEN

### BROT

6 €

Schmalz oder Butter

### GRÜNKOHL

7,5 €

Apfel, Speck, Pecorino, Senf-Vinaigrette

### BUNTE BETE

8 €

Ziegenkäsecreme, Schwarznessel, Schnittlauchöl

### SPITZPAPRIKA

9 €

Ricottacreme, Chiliöl

### WILDER BROKKOLI

10 €

Gorgonzola, Haselnuss, Weiße Schokolade

### GERÄUCHERTE TIGERMAKRELE

12 €

Kohlrabi, Kapuzinerkresse

## HAUPTSPEISEN

### KNÖDEL TRIO

16 €

Rote Beete Meerrettich, Spinat-Scamorza, Waldpilz-Trüffel, Nussbutter

### MAULTASCHEN

18 €

Butternut-Jus, Kürbiskernöl, Kürbiskernkrokant

### RINDERSAFTGULASCH

24 €

Schnittlauch, Salzkartoffeln oder Knödel

### ZANDER

28 €

Sellerie, Dillöl

### REHRÜCKEN 200g

34 €

Spinat, Petersilienwurzel, Maronen, Brombeerjus

## NACHTISCH

### FÜRST-PÜCKLER-EIS

10 €

Hausgemacht

### WINDBEUTEL

12 €

Sahne, Milcheis, Karamell