



LANDHAUS
LICHTENRADE

HERZLICH WILLKOMMEN IM LANDHAUS LICHTENRADE

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
BRODOWIN

GLÄSERNE
BIO-MOLKEREI

OSTMOST
BERLIN





LICHTENRADER 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.

LICHTENRADER HELL 0,3l 4,7 % Vol

Goldenes, kerniges Getreide mit milder Bittere und edler Hopfenblume

3,9 €

LICHTENRADER DUNKEL 0,3l 4,6 % Vol

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

3,9 €

LICHTENRADER 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 2,2 €

Still, Laut 0,7l 6,5 €

SCHORLE

OSTMOST 3,5 €

Apfel, Paradies (rote Multifrucht), Rhababer

LIMO

OSTMOST 3,5 €

Orange-Mandarine 0,33l

WAYSÄ 3,5 €

BLACK KOLA 99mg Koffein 0,33l

LAMMSBRÄU 3,5 €

Alkoholfrei 0,3l

APERITIVO

RUBY NEGRONI 9 €

Gin, Antica, Kirschlikör

ESPRESSO MARTINI 9 €

LONGDRINKS

PALOMA 9 €

Pink Grapefruit, Tequila, Limette

GIN TONIC 9 €

Dry Tonic

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 Gïrlan, 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

Schmalz oder Butter

6 €

GRÜNKOHL

Apfel, Speck, Pecorino, Senf-Vinaigrette

7,5 €

BUNTE BETE

Ziegenkäsecreme, Schwarznessel, Schnittlauchöl

8 €

SPITZPAPRIKA

Ricottacreme, Chiliöl

9 €

WILDER BROKKOLI

Gorgonzola, Haselnuss, Weiße Schokolade

10 €

GERÄUCHERTE TIGERMAKRELE

Kohlrabi, Kapuzinerkresse

12 €

HAUPTSPEISEN

KNÖDEL TRIO

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

16 €

MAULTASCHEN

Butternut-Jus, Kürbiskernöl, Kürbiskernkrokant

18 €

RINDERSAFTGULASCH

Schnittlauch, Salzkartoffeln oder Knödel

24 €

ZANDER

Sellerie, Dillöl

28 €

REHRÜCKEN 200g

Spinat, Petersilienwurzel, Maronen, Brombeerjus

34 €

NACHTISCH

FÜRST-PÜCKLER-EIS

Hausgemacht

10 €

WINDBEUTEL

Sahne, Milcheis, Karamell

12 €