



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 Weggün, 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 €



FREI

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 0,3l

WAYSÄ 3,5 €
BLACK KOLA 99 mg Koffein 0,3l

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 4,5 €
DEM EICHENFASS

HENNESSY V.S.O.P RUM 4,5 €

BOTUCAL 4,5 €

SCHAUMWEIN 0,1l / FL

VIN DE SODA 8 € / 39 €
Scheuermann, Pfalz

CRÉMANT BRUT 7,8 € / 52 €
Jülg, Pfalz

WEISSWEIN

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

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

RIESLING 2024 5,7 € / 42 €
Heiligenblut Rheinhessen

FURMINT 2024 7,8 € / 56 €
Rosi Schuster, Burgenland

SCHORLE 6 €
0,2l

ROTWEIN

448 S.L.M. VERNATSCH 4,9 € / 36 €
Cantina Giran, Südtirol

Punta Aquila Primitivo 21 4,9 € / 36 €
Tenuta Rubino, Apulien

LE GARBIER ROUGE 21 5,7 € / 42 €
Château Frédignac, Bordeaux

ROSÉ

ROSÉ 2024 4,7 € / 32 €
Julian Scheid, Mosel

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	
SCHWARZWURZEL	11 €
Kartoffel, Lauch	
BLUMENKOHL	13 €
Wilder Blumenkohl , Blumenkohlpuée	
GERÄUCHERTE TIGERMAKRELE	12 €
Kohlrabi, Kapuzinerkresse	

HAUPTSPEISEN

KNÖDEL TRIO	16 €
Rote Beete Meerretich, Spinat-Scamorza, Waldpilz-Trüffel, Nussbutter	
SPITZKOHL	18 €
Paprika, Topinambur, Knoblauch	
RINDERSAFTGULASCH	24 €
Schnittlauch, Salzkartoffeln oder Knödel	
FILET VOM BACHSAIBLING	28 €
Kartoffeln, Oliventapenade, Saibling-Kaviar	
LAMMRÜCKEN	32 €
Weiße Bohnen, Schwarzer Knoblauch	

NACHTISCH

FÜRST-PÜCKLER-EIS	10 €
Hausgemacht	
WINDBEUTEL	12 €
Sahne, Milcheis, Karamell	