



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 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



ODE
The Natural Aperitif


ODEFEY & TÖCHTER
WEIDENHÜHNER

**ERDHOF
SEEWALDE**



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 MAIBOCK 0,3l 6 % Vol

Honigfarbener, hopfenbetonter leichter Bock mit süßem Malz, fruchtig bitter.

3,9 €

FREI

WASSER	
PREUSSEN QUELLE	0,2l / 0,7l
Still, Laut	2,2 € / 6,5€
SCHORLE	
OSTMOST	3,5 €
Apfel, Rhabarber	
AQUA MONACO	3,5 €
Cola, Cola Sugarfree, Ginger Ale	

AQUA MONACO	3,8 €
Orange-Maracuja 0,33l	

LAMMSBRÄU	3,5 €
Alkoholfreies Pils oder Weizen 0,33l	

KOMBUCHA	0,1l / FL
Grüner Kaffee - Grüner Tee	4,5 € / 25 €
Oregano, Kamille, Wacholder	
Pu erh Tee, Benifuki Tee, Vanille	

PET NAT KOMBUCHA	
BOUCHE	4,9 € / 26 €
Hibiskus	

APERITIF

NEGRONI	11 €
Gin, Campari, Wermut	

SPRITZ	8 €
--------	-----

PALOMA	9 €
Tequila, Pink Grapefruit, Limette	

GIN TONIC	9 €
Dry Tonic	

BERLIN MULE	9 €
Korn, Gurke Limette, Ginger Beer	

KAFFEE

ESPRESSO	2,5 €
----------	-------

CAFÉ CRÈME	3 €
------------	-----

CAPPUCCINO	3,5 €
------------	-------

DIGESTIF DIVERS 2cl

PERLEND 0,1l / FL

VIN DE SODA	6 € / 39 €
-------------	------------

Scheuermann, Pfalz

CRÉMANT BRUT	7,8 € / 52 €
--------------	--------------

Jülg, Pfalz

CHAMPAGNER	95 €
PREMIER CRU	

Didier Herbert

WEISSWEIN

ROERO ARNEIS DOCG '24	4,5 € / 31 €
-----------------------	--------------

Marco Porello, Piemont

GELBER MUSKATELLER '25	6,2 € / 45 €
------------------------	--------------

Höllerer, Niederösterreich

FURMINT '24	7,8 € / 56 €
-------------	--------------

Rosi Schuster, Burgenland

SPÄTBURGUNDER	4,5 € / 31 €
BLANC DE NOIR '24	

Seckinger, Pfalz

WEISSBURGUNDER	5,3 € / 38 €
VOM KALK '23	

Jülg, Pfalz

WEINSCHORLE	6 €
0,2l	

ROTWEIN

448 S.L.M. VERNATSCH	4,9 € / 36 €
----------------------	--------------

Cantina Girlan, Südtirol

PUNTA AQUILA	4,9 € / 36 €
PRIMITIVO 21	

Tenuta Rubino, Apulien

LE GARBIER ROUGE 21	5,7 € / 42 €
---------------------	--------------

Château Frédignac, Bordeaux

ASSIÉGÉS '23	7,8 € / 52 €
--------------	--------------

Fam. De Boel, Côtes du Rhône

MONTEPULCIANO	95 €
---------------	------

Tenuta Valdepiatta

ROSÉ

ROSÉ 2024	4,7 € / 32 €
-----------	--------------

Julian Scheid, Mosel

SNACKS

- 9 € Pilzkroketten
- 9 € Eisbeinkroketten
- 9 € Brokkolisprosse und Wilder Blumenkohl

VORSPEISEN

- BROT** 6 €
Schmalz oder Butter
- KOPFSALAT** 7 €
Bauchspeck, Kopfsalat-Vinaigrette, Pecorino
- BUCHENPILZE** 9 €
Apfel, Lauchzwiebel, Senfsaat, Sauerrahm
- GRÜNER & WEISSER SPARGEL** 12 €
Rhabarber, Gartenkräutersalat, Limetten-Spargel-Vinaigrette
- WOLFSBARSCH** 13 €
Gurke, Grapefruit, Schalotte, Olivenöl

EXTRAS

- 7 € Kartoffelpüree
- 7 € Kartoffelgratin
- 7 € Salzkartoffeln

HAUPTSPEISEN

- HAUSGEMACHTE TORTELLONI** 21 €
Ricotta, Bärlauch, Mandel
- ODEFEY'S WEIDEHUHNFRIKASSEE** 24 €
Junge Erbse, Möhre, Kartoffel, Lauch
- SCHWEINEKOTELETT** 25 €
Kapern, Petersilie, Koriander, Rahmsauce
- FILET VOM WEISSEN HEILBUTT** 31 €
Kartoffelpüree, Velouté, Saiblingsrogen, Kräuteröl

KÄSE

- 15 € **TRÜFFEL-BRIE**
Senfeis, Schalottenkompott, Feige
- 16 € **BLAUSCHIMMEL**
Geröstetes Milchbrot, Blütenhonig

NACHTISCH

- FÜRST-PÜCKLER-EIS** 10 €
Hausgemacht
- WINDBEUTEL** 13 €
Rhabarber, Crème, Himbeersorbet