



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
BRODDWIN

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 4,7 % Vol

Goldenes, kerniges Getreide mit milder Bittere und edler Hopfenblume

LICHTENRADER DUNKEL 4,6 % Vol

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

LICHTENRADER MAIBOCK 6,0 % Vol

Honigfarbener, hopfenbetonter leichter Bock mit süßem Malz, fruchtig bitter

klein 0,3l 3,90 €

groß 0,4l 5,10 €

FREI		PERLEND		0,1l / FL
WASSER		VIN DE SODA		6 € / 39 €
PREUSSEN QUELLE	0,2l / 0,7l	Scheuermann, Pfalz		
	Still, Laut	CRÉMANT BRUT	7,8 € / 52 €	
SCHORLE		Jülg, Pfalz		
OSTMOST	3,5 €	CHAMPAGNER		95 €
	Apfel, Rhabarber	PREMIER CRU		
		Didier Herbert		
AQUA MONACO		WEISSWEIN		
Cola, Cola Sugarfree, Ginger Ale		ROERO ARNEIS DOCG '24		4,5 € / 31 €
AQUA MONACO	3,8 €	Marco Porello, Piemont		
	Orange-Maracuja 0,33l	GELBER MUSKATELLER '25		6,2 € / 45 €
LAMMSBRÄU	3,5 €	Höllerer, Niederösterreich		
	Alkoholfreies Pils oder Weizen 0,33l	FURMINT '24		7,8 € / 56 €
KOMBUCHA	0,1l / FL	Rosi Schuster, Burgenland		
	Grüner Kaffee - Grüner Tee	SPÄTBURGUNDER		4,5 € / 31 €
4,5 € / 25 €		BLANC DE NOIR '24		
Oregano, Kamille, Wacholder		Seckinger, Pfalz		
Pu erh Tee, Benifuki Tee, Vanille		WEISSBURGUNDER		5,3 € / 38 €
PET NAT KOMBUCHA		VOM KALK '23		
BOUCHE	4,9 € / 26 €	Jülg, Pfalz		
	Hibiskus	WEINSCHORLE		6 €
APERITIF		0,2l		
NEGRONI	11 €	ROTWEIN		
	Gin, Campari, Wermut	448 S.L.M. VERNATSCH		4,9 € / 36 €
SPRITZ		Cantina Girlan, Südtirol		
PALOMA	8 €	PUNTA AQUILA		4,9 € / 36 €
	9 €	PRIMITIVO '21		
Tequila, Pink Grapefruit, Limette		Tenuta Rubino, Apulien		
GIN TONIC	9 €	LE GARBIER ROUGE '21		5,7 € / 42 €
	Dry Tonic	Château Frédignac, Bordeaux		
BERLIN MULE	9 €	ASSIÉGÉS '23		7,8 € / 52 €
	Korn, Gurke, Limette, Ginger Beer	Fam. De Boel, Côtes du Rhône		
KAFFEE		MONTEPULCIANO		95 €
ESPRESSO	2,5 €	Tenuta Valdepiatta		
	3 €	ROSÉ		
CAFÉ CRÈME		ROSÉ '24		4,7 € / 32 €
CAPPUCCINO	3,5 €	Julian Scheid, Mosel		
		DIGESTIF DIVERS		2cl

SNACKS

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

VORSPEISEN

- BROT 6 €
Schmalz oder Butter
- ROMANASALAT 7 €
Pfirsich, Speck
- GELBE BEETE 9 €
Sauerrahm, Kirschen, Gartenkresse
- JUNGE ERBSEN 11 €
Erdbeeren, Minze, Shiso
- WOLFSBARSCH 13 €
Gurke, Grapefruit, Schalotte, Olivenöl

EXTRAS

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

HAUPTSPEISEN

- GEBACKENE AUBERGINE 18 €
Paprikaragout, Dottercrème, Mandel, Malz
- HAUSGEMACHTE TORTELLONI 21 €
Ricotta, Zitrone, Pinienkerne
- ODEFEY'S WEIDEHUHNFRIKASSEE 24 €
Junge Erbse, Möhre, Kartoffel, Lauch
- SCHWEINEKOTELETT 25 €
Kapern, Petersilie, Koriander, Rahmsoße
- 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