



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

**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

0,3l 3,90 €

0,4l 5,10 €

LICHTENRADER WEIZEN 5,1 % Vol

Strohgelbes Weizen mit fruchtig würzigem Hefe Charakter

0,5l 5,50 €

FREI

WASSER

0,2l / 0,7l

Still, Laut 2,2 € / 6,5€

SCHORLE

OSTMOST

Apfel 0,33l

AQUA MONACO

Cola, Cola Sugarfree, Ginger Ale 0,23l

AQUA MONACO

Orange-Maracuja 0,33l

LAMMSBRÄU

Alkoholfreies Pils oder Weizen 0,33l

KOMBUCHA

Grüner Kaffee - Grüner Tee
Oregano, Kamille, Wacholder
Pu erh Tee, Benifuuki Tee, Vanille

PET NAT KOMBUCHA

BOUCHE

Hibiskus

APERITIF

NEGRONI

ODE Ruby Wood, Gin, Wermut,
Heering Cherry Liqueur

SPRITZ

PALOMA

Tequila, Pink Grapefruit, Limette

GIN TONIC

Dry Tonic

BERLIN MULE

Korn, Gurke, Limette, Ginger Beer

KAFFEE

ESPRESSO

CAFÉ CRÈME

CAPPUCCINO

DIGESTIF DIVERS

PERLEND

0,1l / FL

VIN DE SODA

Scheuermann, Pfalz

CRÉMANT BRUT

Jülg, Pfalz

CHAMPAGNER

PREMIER CRU

Didier Herbert

WEISSWEIN

ROERO ARNEIS DOCG '24

Marco Porello, Piemont

GELBER MUSKATELLER '25

Höllerer, Niederösterreich

FURMINT '24

Rosi Schuster, Burgenland

SPÄTBURGUNDER BLANC DE NOIR '24

Seckinger, Pfalz

WEISSBURGUNDER VOM KALK '23

Jülg, Pfalz

WEINSCHORLE

0,2l

ROTWEIN

448 S.L.M. VERNATSCH

Cantina Giran, Südtirol

PUNTA AQUILA PRIMITIVO '21

Tenuta Rubino, Apulien

LE GARBIER ROUGE '21

Château Frédignac, Bordeaux

ASSIÉGÉS '23

Fam. De Boel, Côtes du Rhône

MONTEPULCIANO

Tenuta Valdepiatta

ROSÉ

ROSÉ '24

Julian Scheid, Mosel

SNACKS

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

VORSPEISEN

- BROT 6 €
Schmalz oder Butter
- FETA 8 €
Paprika, Wildkräuter, Honig-Thymian, Pinienkerne
- GELBE BEETE 9 €
Sauerrahm, in Rum eingelegte Kirschen, Gartenkresse
- AUSTERNSEITLINGE 9 €
Pilzcreme, Pilz-Sud, Kresse
- FELDSALAT 10 €
Pfirsich, Blauschimmelkäse, Lardo, Brotchips
- HANSE GARNELEN 13 €
Krustentier-Bisque, Staudensellerie, Seespargel

HAUPTSPEISEN

- BIO-LAMMFASCHIERTES 16 €
Hausgemachte Spaghettini, Pfefferrahm, junger Pecorino
- GEBACKENE AUBERGINE 18 €
Paprikaragout, Dottercrème, Mandel, Malz
- HAUSGEMACHTE TORTELLONI 22 €
Gelbe Tomaten, Beurre Blanc, Ricotta, Macadamia
- MAISPOULARDE SUPRÊME 24 €
Polenta, 'Nduja
- KOTELETT VOM SCHWEIN 27 €
Saisonales Grillgemüse, Drillingskartoffeln, Rahmsoße
- SEETEUFEL 32 €
Tomaten-Dashi, Zucchini, Venusmuscheln, Kombu-Butter-Kartoffeln
- STEAK DER WOCHE 79 €
Fritten, Salat (für 2-4 Personen)

KÄSE

- 15 € SELEKTION
Brot, Feigensenf, Oliven

NACHTISCH

- SPAGHETTIEIS 8 €
Heidelbeeren, weiße Schokolade
- PÜCKLER-WINDBEUTEL 10 €
Hausgemacht
- HAUSGEMACHTE RÜBLITÖRTCHEN 18 €
(für 2-4 Personen)