



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.





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 Hefecharakter

0,5l 5,50 €

FREI

WASSER

Still, Laut 0,2l 2,2 €
Still, Laut 0,75l 6,5 €

AQUA MONACO

Cola, Cola Sugarfree, Ginger Ale 0,23l 3,5 €

LAMMSBRÄU

Alkoholfreies Pils <0,5%, 0,33l 3,5 €
Weizen <0,5%, 0,5l 4,5 €

HAUSGEMACHTE LONGDRINKS 0,0%

Yuzu mit Bitter Lemon,
Brombeere mit Wild Berry,
Passionsfrucht mit Tonic Water,
Gin Tonic 7 €

KOMBUCHA

Grüner Kaffee - Grüner Tee 0,1l / FL 4,5 € / 25 €
Pu erh Tee - Benifuuki Tee - Vanille

APERITIF

SPRITZ

8 €

PALOMA

Tequila, Pink Grapefruit, Limette 9 €

GIN TONIC

Gin / Gin 0,0%, Dry Tonic Water 9 €

BERLIN MULE

Korn, Gurke, Limette, Ginger Beer 9 €

RUBY NEGRONI

ODE Ruby Wood, Gin, Wermut, Heering Cherry Liqueur 11 €

KAFFEE

ESPRESSO

2,5 €

CAFFÈ CREMA

3 €

CAPPUCCINO

3,5 €

DIGESTIFS DIVERS

2cl

PERLEND

0,1l / FL

VIN DE SODA

Scheuermann, Pfalz 6 € / 39 €

CRÉMANT BRUT/ROSÉ

Jülg, Pfalz 7,8 € / 52 €

CHAMPAGNER PREMIER CRU

Didier Herbert 95 €

WEISSWEIN

ROERO ARNEIS DOCG '24

Marco Porello, Piemont 6,2 € / 31 €

SPÄTBURGUNDER BLANC DE NOIR '24

Seckinger, Pfalz 6,2 € / 31 €

WEISSBURGUNDER VOM KALK '23

Jülg, Pfalz 7,6 € / 38 €

RIESLING 2024

Heiligenblut, Rheinhessen 8,6 € / 42 €

GELBER MUSKATELLER '25

Höllerer, Niederösterreich 9,8 € / 45 €

FURMINT '24

Rosi Schuster, Burgenland 11,2 € / 56 €

WEINSCHORLE 0,2l

6 €

ROTWEIN

448 S.L.M. VERNATSCH

Cantina Giran, Südtirol 7,2 € / 36 €

PUNTA AQUILA PRIMITIVO '21

Tenuta Rubino, Apulien 7,2 € / 36 €

LE GARBIER ROUGE '21

Château Frédignac, Bordeaux 8,4 € / 42 €

ASSIÉGÉS '23

Fam. De Boel, Côtes du Rhône 10,40 € / 52 €

ROSÉ

ROSÉ '24

Julian Scheid, Mosel 6,4 € / 32 €

HAPPEN

- 3,5 € Spreewaldgurken
- 5 € Arancino mit Tomatendip
- 9 € Kasseler-Kroketten mit Senf-Crème fraîche

VORSPEISEN

- BROT 7 €
Butter oder Schmalz
- KÜRBISCREMESUPPE 8 €
Gegrillter Butternut-Kürbis, Kürbiskernöl und Kürbischips
- GEBACKENER BLUMENKOHL 10 €
Blumenkohlcreme, fermentierte Peperoni-Emulsion und Frühlingszwiebel
- AUSTERNSEITLINGE 11 €
Shiso, Pilzsud, Pilzöl
- GRÜNKOHL SALAT 13 €
Gebratener Speck, karamellisierter Apfel, Pecorino und Senfdressing

HAUPTSPEISEN

- GEBACKENE AUBERGINE 19 €
Ajvar, Dottercreme, Mandel und Malz
- HAUSGEMACHTE GIRELLA 26 €
Trüffelcreme, Pecorino-Schaum und frischer Trüffel
- SCHWEINEROLLBRATEN 28 €
Pfefferrahmsoße und süßer Senf, Kartoffel-Spinatcreme
- WILDFANGZANDER 36 €
Petersilienwurzel und grüne Fischvelouté
- HIRSCHRÜCKEN 39 €
Sautierter Palmkohl, Waldpilz, Maronencreme und Wildjus
- STEAK DER WOCHE 120 €
Strohkartoffel, wilder Brokkoli, Salat und Grillgemüse (für 2-4 Personen)

KÄSE

- 15 € SELEKTION
Brot, Feigensenf, Oliven

NACHTISCH

- PÜCKLER-WINDBEUTEL 8 €
Hausgemacht
- CHURRO 10 €
Tonkabohnen-Eis, salziges Karamell, Zimt-Zucker
- SCHOKOLADENTARTE 12 €
Handgeschlagene Sahne, Fleur de Sel