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 Weggun, dem Erdhof Seewalde und Frisch Gefischt.

Genießen Sie mit uns eine Esskultur, die Verantwortung übernimmt – für die Natur, für die ProduzentInnen und für den Genuss.

FRISCH GEFISCHT

BLUTWURSTMANUFAKTUR

BAUERNHOF WEGGUN

ODE
The Natural Aperitif

K&K

ERDHOF
SEEWALDE

LICHTENRADER
BRAUHAUS

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

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

HAUSGEMACHTE LONGDRINKS 0,0% 7 €
Yuzu mit Bitter Lemon,
Brombeere mit Wild Berry,
Passionsfrucht mit Tonic Water,
Gin Tonic

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

APERITIF

SPRITZ 8 €

PALOMA 9 €
Tequila, Pink Grapefruit, Limette

GIN TONIC 9 €
Gin / Gin 0,0%, Dry Tonic Water

BERLIN MULE 9 €
Korn, Gurke, Limette, Ginger Beer

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

KAFFEE

ESPRESSO 2,5 €

CAFFÈ CREMA 3 €

CAPPUCCINO 3,5 €

DIGESTIFS DIVERS 2cl

PERLEND 0,1l / FL

VIN DE SODA 6 € / 39 €
Scheuermann, Pfalz

CRÉMANT BRUT/ROSÉ 7,8 € / 52 €
Jülg, Pfalz

CHAMPAGNER PREMIER CRU 95 €
Didier Herbert

WEISSWEIN

ROERO ARNEIS DOCG '24 6,2 € / 31 €
Marco Porello, Piemont

SPÄTBURGUNDER BLANC DE NOIR '24 6,2 € / 31 €
Seckinger, Pfalz

WEISSBURGUNDER VOM KALK '23 7,6 € / 38 €
Jülg, Pfalz

RIESLING 2024 8,6 € / 42 €
Heiligenblut, Rheinhessen

GELBER MUSKATELLER '25 9,8 € / 45 €
Höllerer, Niederösterreich

FURMINT '24 11,2 € / 56 €
Rosi Schuster, Burgenland

WEINSCHORLE 6 €
0,2l

ROTWEIN

448 S.L.M. VERNATSCH 7,2 € / 36 €
Cantina Girlan, Südtirol

PUNTA AQUILA PRIMITIVO '21 7,2 € / 36 €
Tenuta Rubino, Apulien

LE GARBIER ROUGE '21 8,4 € / 42 €
Château Frédignac, Bordeaux

ASSIÉGÉS '23 10,40 € / 52 €
Fam. De Boel, Côtes du Rhône

ROSÉ

ROSÉ '24 6,4 € / 32 €
Julian Scheid, Mosel

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

GRÜNKOHLSALAT 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