



HERZLICH WILLKOMMEN...

**Unsere Produkte - wann immer es geht:
Bio und regional, immer frisch gekocht und lecker aufgetischt.**

Wir verwöhnen Sie mit täglich wechselnden Gerichten, saisonalen Spezialitäten und diversen kulinarischen Aktionen. Moderner Genuss, wie wir ihn verstehen, heißt u.a.:

Bio-Rindfleisch :
Unser Bio-Rindfleisch stammt zum grossen Teil vom Bio-Hof der Familie Kaltenbach in Much. Ergänzt wird es durch :

Galloways :
Eine wunderbare Rinderrasse, die für uns im Windecker Ländchen aufgezogen wird.

Landhähnchen :
Die Natur ist einfach unschlagbar; deswegen bekommen die Hähnchen richtig viel Zeit um so absolut stressfrei aufwachsen zu können. Aus diesem Grund brauchen sie auch keinerlei vorbeugenden Antibiotika! Qualität vom Hähnchenhof zur Nieden im Sauerland!

Forellen und andere heimische Fische :
Stammen aus der Rameil-Fischzucht in Lindlar

Während der Erntezeiten beziehen wir Gemüse und Kräuter von der Alexianer Klostergärtnerei und vom Goldberghof in Dormagen. Nicht zu vergessen: viele köstliche Kräuter von unserem Feld in Gut Horbell.

Mit diesen grundsätzlichen Zutaten schaffen unsere Köche ihre immer wechselnden Tageskarten, wobei die Beilagen sich selbstverständlich nach der Jahreszeit richten und ebenso selbstverständlich von uns bekannten Zulieferern stammen.

Dazu kommt eine reichhaltige Auswahl an Weinen von Winzern, die ihre hochwertigen Tropfen Jahr für Jahr teilweise ausschließlich für uns lesen und abfüllen, und das alles, um Ihnen dann schließlich hohen (Wein-) Genuss zu garantieren



**Wir sind nach Bio-Außer-Haus-Verpflegungs-
Verordnung
geprüft und zertifiziert von der DE-ÖKO-013.**

**Bio-Zutatenliste :
Wir verwenden Bio-Kaffee, Bio-Milch, Bio-Quark,
Bio-Eier, Bio-Gouda und für unsere Burger
Bio-Rinderhackfleisch**



SPECIALS & BESONDERES



LUNCH TIME

von Montag - Freitag zwischen 12.00 und 15.00 h

Schnell - immer frisch gekocht - lecker

€ 11,90

mit 0,2l Mineralwasser oder Saftschorle

€ 13,90

TAPAS AM DONNERSTAG

Jeden Donnerstag ab 17.00 h

Lichtenbergs Tapas Special

von der grossen Tapas-Karte zum selbst zusammenstellen



EVENTS

LICHTENBERG BRUNCH AN JEDEM 1. SONNTAG IM MONAT UND AN FEIERTAGEN

Geniessen Sie mit Familie und Freunden, in kleiner oder grösserer Runde, unseren wunderbaren Sonntagsbrunch.

Frühstück nach Geschmack und Herzenslust vom Buffet.
Die Eierspeisen aus Bio-Eiern vom Hof Alpermühle kommen frisch für Sie zubereitet aus der Küche.

Wählen Sie anschliessend aus der Speisekarte jahreszeitliche und regionale Hauptgerichte und Desserts, die wir ‚a la minute‘ und frisch für Sie zubereiten. So gibt es kein Gedränge am Buffet und Sie haben Zeit und Muße für entspannten Genuss im Kreis Ihrer Lieben.

Sonntagsbrunch

7. April 2024 und 5. Mai 2024

€ 29,90 p.P.

exkl. Getränke

Feiertagsbrunch

Mittwoch, 1. Mai 2024

Vatertagsbrunch am Donnerstag, 9. Mai 2024 und

Muttertagsbrunch am Sonntag, 12. Mai 2024

€ 32,90 p.P.

exkl. Getränke

**DIE EINEN MÖCHTEN, DIE ANDEREN WOLLEN,
MANCHE SOLLEN, ANDERE MÜSSEN...
IHRE PRIVATE EINLADUNG INS**



Mit Freunden oder Familie, Bekannten oder Kollegen,
Sie sind uns zu allen Anlässen herzlich willkommen.

Gerne reservieren wir Ihren besonderen Tisch für eine grössere
Gruppe oder gleich das ganze Lichtenberg für Ihre Gesellschaft.



Das exklusive Ambiente
und die grosszügige Terrasse bieten den
idealen Rahmen für Ihre Einladung.
Kulinarisch begleiten wir Sie mit all
unserem Sachverstand bei der
Zusammenstellung von Menus
und Buffet, natürlich mit Produkten
aus der Region oder Bio-zertifizierten
Lebensmitteln.

Dazu kommen besondere Weine von
Winzern, denen wir seit vielen Jahren
verbunden sind und viele andere
Besonderheiten, die wir gerne
in einem persönlichen Gespräch
mit Ihnen durchgehen.
Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Esquisites

**UNSERE PRODUKTE -
IMMER EINE VERSUCHUNG WERT**



Bio-zertifizierte Kaffees
aus unserer eigenen Rösterei.
Handverlesen, schonend geröstet, vielfach
mit Goldmedaillen der Deutschen Röster-
gilde ausgezeichnet und - fair gehandelt

Hausgemachte Pralinen
Diese kleinen runden leckeren Dinger,
denen man einfach nicht widerstehen
kann, hausgemacht mit immer wieder
neuen Geschmacksexplosionen



Das grüne Gold
der Familie Psaltiras in Peleponnes,
Griechenland, ausgezeichnet vom
'Feinschmecker'.
Für Gourmands und Gourmets



Hausgemachte Konfitüren
Es ist, wie es ist - die Jahreszeit bestimmt
das Angebot und dazu kommen dann ge-
heime Gewürze und Zutaten, die den un-
verwechselbaren Geschmack ausmachen.





FRÜHSTÜCK MONTAG BIS SAMSTAG VON 10.00 - 13.00 H

Französisches Frühstück

Ein Croissant, zwei Scheiben Baguette, Bio-Butter,
Bio-Honig vom Imker Paul Müller und hausgemachte Konfitüre (A,G)
Croissant, two slices baguette, organic butter, organic honey and homemade jam
€ 7,90

Guten Morgen im Lichtenberg

Ein Brötchen, ein Croissant, Bio-Butter, eine Scheibe Emmentaler²,
zwei Scheiben Serranoschinken^{1,3}, hausgemachte Konfitüre (A,G)
One roll, one croissant, organic butter one slice Emmentaler cheese,
two slices serrano ham, homemade jam
€ 11,50

Toutes les fromages

Körner- und Weizenbrötchen, Bio-Butter, Bio-Gouda², Brie,
Emmentaler², Feigensenf, Trauben, Apfelspalten
und Bio-Honig vom Imker Paul Müller (A,C,G,H)
Roll and whole grain roll, organic butter, organic Gouda cheese, Brie cheese,
Emmentaler cheese, fig mustard, grapes, sliced apple und organic honey
€ 13,90

Lichtenbergs Lieblingschnitte

Geröstetes Krustenbrot, Avocado, Ziegenkäse, Rucola,
Bio-Honig vom Imker Paul Müller, 2 Bio-Spiegeleier und Bacon^{1,3,5} (A,C,G)
Crispy rye bread, avocado, goat cheese, organic honey, rocket salad,
two organic fried eggs and bacon
€ 15,90

Holzfällerfrühstück

Omelette aus 3 Bio-Eiern mit gebratenen Champignons,
geschmorten roten Zwiebeln, Petersilie und Sour Cream,
dazu 2 Scheiben Baguette (A,C,G)
Omelette made of three organic eggs with fried mushrooms, braised red onions,
parsley, sour cream and two slices baguette
€ 13,90

Veganes Frühstück

Eine Scheibe Bananenbrot, eine Scheibe Graubrot und Baguette,
alles hausgebacken, Rote Bete-Beeren-Aufstrich, Avocado-Minz-Crème,
hausgemachter Hummus, hausgemachte Konfitüre und frische Kräuter (A)
Vegan breakfast with homemade banana-bread, rye bread and baguette, beetroot-berry-dip.
avocado dip with mint, homemade hummus, homemade jam and herbs
€ 14,90

Eggs benedict

natürlich mit Bio-Eiern
auf hausgemachtem Graubrot mit Guacamole, Sauce Hollandaise,
Wildkräutersalat und Cassis-Zwiebeln (A,C,G,I,J,1,2,3,4,5,6)
Eggs Benedict made of organic eggs, homemade bread, guacamole, Hollandaise sauce,
leaf salad with herbs ans cassis-onions
€ 16,90

Lichtenbergs Geniesserfrühstück für 2

Croissants, Brötchen, Schwarzbrot, Krustenbrot, Bio-Gouda,
gemischter Aufschnitt, geräucherter Lachs, Sahnemerrettich, Bio-Butter,
hausgemachte Konfitüre, gekochte Bio-Eier, 2 Gläser Orangensaft 0,1l
und 2 Gläser Bio-Prosecco 0,1l (A,C,D,F,G,J,L,1,3,4,6)
Lichtenberg delicious breakfast for 2 : croissants, rolls, black bread, rye bread,
organic gouda cheese, variety of ham and sausages, smoked salmon with horseradish,
organic butter, homemade jam, boiled organic eggs, 2 glasses of orange juice 0,1l
and 2 glasses of organic Prosecco 0,1l
€ 36,90 für 2

MÜSLI

Granola-Müsli mit Bio-Joghurt und Obstsalat (A,G,H)
Homemade granola with organic yogurt and fresh fruits
€ 8,90

EIERLEI

Rühreier oder Spiegeleier aus 3 Bio-Eiern vom Hof Alpermühle
mit Bio-Butter und frischem Baguette (A,G)
Scrambled eggs oder fried eggs made of three organic eggs with organic butter and baguette
€ 8,90

dazu additionally with :

knuspriger Bacon ^{1,3} crispy bacon
€ 3,90
Bio-Gouda ² (G) organic Gouda cheese
€ 2,90
Feta Käse (G) feta cheese
€ 2,90
Tomaten und Kräuter tomatoes and herbs
€ 2,90

natürlich auch gerne mehrere dieser Leckereien
and even more, if you like

FRISCH GEPRESST

Orange squeezed orange juice 0,1l € 4,50

„TOGO“

UNSER HAUSGEMACHTES GRANOLA

250 g 9,90

HAUSGEMACHTE KONFITÜRE

ERDBEER ODER APRIKOSE

Glas 5,90

IMMER WIEDER UNWIDERSTEHLICH



COUVERT

Auf Wunsch reichen wir zu unseren Speisen
unser preisgekröntes ‚Eßquisites‘ Olivenöl
von Psaltiras aus Griechenland,
hausgebackenes Baguette und Fleur de sel (A, vegan)
Together with our meals we recommend
our award-winning 'Eßquisites' olive oil from Psaltiras from Greece,
bread and sea salt
€ 3,50 für 1 Person € 4,90 für 2 Personen

VORSPEISEN

Portion Kalamata Oliven aus eigenem Import
mit frischem Brot
und unserem preisgekröntem ‚Eßquisites‘ Olivenöl (A)
Kalamata olives with bread and our award-winning 'Eßquisites' olive oil
€ 8,50 für 1 Person

‚Insalata Caprese di bufala‘ (G,I,J)
Tomatenscheiben mit Büffel-Mozzarella und Basilikum
Sliced tomatoes with buffalo mozzarella cheese and basil
€ 13,90

SUPPEN

Bärlauchsuppe mit Kräuter-Croûtons
Wild garlic soup with crispy diced bread with herbs
€ 8,90

Andalusische Fischsuppe
mit Seelachsfilet, Lachsfilet, Miesmuscheln, Garnelen, Fenchel,
Pernod, Paprika und Lauch (B,D,G,H,I,3)
Andalusian style fish hot-pot with fillet of pollack, salmon, mussels, prawns,
fennel, Pernod, bell pepper and leek
€ 15,90



Solo
Albondigas in pikanter Tomatensauce,
Ziegenkäsebällchen in Rucolapanade,
gegrillte Paprika, Zucchini und Aubergine mit Chimichurri-Dip,
Manchego und hausgemachte Aioli (A,B,C,G,H,L,1,3)
Small meatballs with spicy tomato sauce, goat cheese balls crumbed with rocket salad,
grilled bell pepper, courgette and eggplant with Chimichurri dip, Manchego cheese
and homemade Aioli
€ 16,90

Für zwei
Datteln im krossen Speckmantel, Albondigas in pikanter Tomatensauce,
Kikok-Hähnchenspieße in Sherrysauce, Ziegenkäsebällchen in Rucola-
panade, gegrillte Paprika, Zucchini und Aubergine mit Chimichurri-Dip,
Batatas ao murro, Manchego, Serranoschinken
und hausgemachte Aioli (A,B,C,G,H,L,1,3)
Dates wrapped in crispy bacon, small meatballs with spicy tomato sauce, Kikok chicken breast
on a skewer with Sherry sauce, goat cheese balls crumbed with rocket salad,
grilled bell pepper, courgette and eggplant with Chimichurri dip, small potatoes with seasalt,
garlic and herbs, Manchego cheese, serrano ham and homemade Aioli
€ 29,90

SALATE



Frühlingsalate
wahlweise mit Apfel-Balsamico-Dressing
oder Rhabarber-Himbeer-Balsamico-Dressing (I,J,L, vegan)
Salad in season with apple-Balsamico vinegar-dressing
or rhubarb-raspberry dressing with Balsamico vinegar
€ 15,90

DAZU AUF WUNSCH...

- ...Ziegenkäsebällchen in Rucolapanade + € 4,00
...Goat cheese balls crumbed with rocket salad
- ...Gegrilltem Pulpo + € 6,00
...Grilled squid
- ...Gebratene Streifen von der Landhähnchenbrust vom Hof zur Nieden + € 7,00
...Fried sliced chicken breast

Wildkräutersalate mit Rhabarber-Himbeer-Balsamico-Dressing,
dazu Tatar von Thunfisch und Avocado (D,I,J)
Leaf salad and herbs with rhubarb-raspberry dressing with Balsamico vinegar,
diced tuna and avocado
€ 21,90

PASTA

Spaghetti ,aglio e olio e peperoncini'
mit frisch geriebenem Parmesan (A,G, vegetarisch)
Spaghetti with garlic, olive oil, chilies and Parmesan cheese
€ 13,90

Spaghetti ,Carbonara' (G,I,J,L,1,3)
mit Speckwürfeln, Bio-Eiern und Sahne
Spaghetti Carbonara style with diced bacon, organic eggs and cream
€ 16,90

Spaghetti mit hausgemachter Bolognese vom Bio-Rind
und Parmesan (G,I,J,L)
Spaghetti with homemade Bolognese sauce made of organic minced beef
and Parmesan cheese
€ 21,90



Tagliatelle 'all green'
Dünne Bandnudeln mit hausgemachtem Rucola Pesto,
Brokkoli, Erbsen, Zucchini und gerösteten Mandeln (A,G,H, vegan)
Tagliatelle with homemade pesto made of rocket salad, broccoli, peas,
courgettes and roasted almonds
€ 18,90

Tagliatelle 'all salmone'
Dünne Bandnudeln mit gewürfeltem Lachsfilet, grünem Pfeffer
und einer cremigen Sahne-Pernod-Sauce (D,G,L)
Tagliatelle with diced fillet of salmon, green pepper and creamy Pernod sauce
€ 21,90

Tagliatelle in Hummer-Bisque
mit Baby-Spinat und sechs gegrillten Gambas (B,G,L)
Tagliatelle with lobster bisque, spinach and six grilled prawns
€ 26,90

NATÜRLICH VEGAN

Gebackene Süsskartoffel mit Avocado-Dip, veganer Sour cream,
Tomatenwürfeln und hausgemachtem Möhrenlachs (F, vegan)
Baked sweet potato with avocado dip, vegan sour cream,
diced tomatoes and pickled carrots ,salmon style'
€ 16,90

Feines Bärlauch-Risotto mit gehobeltem Parmesan (G,I,L, vegetarisch)
Wild garlic risotto with Parmesan cheese
€ 21,90

WIESE, WALD & WILDE WASSER

Lichtenberg Burger
mit Bio-Rinderhackfleisch vom Bauern Kaltenbach in Much,
hausgemachtem Ketchup und geschmorten Cassis-Zwiebeln,
Tomaten und Bio-Gouda, dazu Rosmarinbrätlinge
und hausgemachte Aioli (A,C,G,I,J,K,L,³)
Lichtenberg Burger with organic minced beef, homemade ketchup, braised Cassis-onions,
tomatoes, organic Gouda cheese, small potatoes with rosemary
and homemade aioli
€ 19,90

dazu auf Wunsch : Kleiner Salat der Jahreszeit (J,L)
Small salad in season
+ € 5,90

Rinderhüftsteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter,
grünem Spargel und Rosmarinkartoffeln (G,I,J,L)
Beef sirloin with homemade herb butter, green asparagus and rosemary potatoes
€ 29,90

Gegrilltes Filet vom Wolfsbarsch
mit Petersilienkartoffeln und kleinem Salate der Zeit (D,G,I,J,L)
Grilled fillet of sea bass with parsley potatoes and small salad in season
€ 25,90

DESSERTS

Affogato al caffè- Vanilleeis in Espresso ertrunken (G,7)
Vanilla icecream drowned in espresso
€ 5,90

Hausgemachte Crème brûlée (A,C,G)
Homemade Crème brûlée
€ 7,90

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis (A,C,G)
Homemade apple strudel with vanilla icecream
€ 9,90

Nicht zu vergessen:

Unsere wunderbaren hausgemachten Kuchen und Torten
- zu bewundern in den Vitrinen
und natürlich immer eine Versuchung wert -
We also recommend our homemade cakes, cookies and further sweets on demand

NICHT NUR ZUM WEIN

Manchego, Ziegenkäse, Brie, Oliven, Feigensenf, Trauben,
Serranoschinken, Bio-Butter
und drei Scheiben hausgebackenes Kräuterbaguette (A,G,9)
Cheese platter with Manchego, goat cheese, Brie cheese, olives, grapes, serrano ham,
organic butter and three slices homemade herb baguette
€ 18,90

WEINEMPFEHLUNG

2022 LUME Lugana DOC Fasoli
San Zeno di Colognola ai Colli

In der Aromatik sehr typisch für Trebbiano di Lugana:
viel roter Apfel, Pfirsich, kräuterwürzig und dezent nussig.

Am Gaumen spritzig und von erfrischender Säure,
schön cremig und lang anhaltend.

Glas 0,15l € 8,90

Flasche 0,75l € 37,90



KLEINIGKEITEN

Bauernomelette mit Bio-Eiern, Pilzen, Kartoffeln
und frischen Kräutern (J,L, vegetarisch)
Omelet with organic eggs, mushrooms, potatoes and herbs
€ 13,90

Hausgemachte Gemüse-Quiche
und dazu ein kleiner Salat der Jahreszeit (A,C,G,I,J, vegetarisch)
Homemade vegetable quiche and small salad in season
€ 15,90

Lichtenbergs Club Sandwich mit gegrillter Kikok-Hähnchenbrust,
Bacon, Bio-Spiegelei vom Hof Alpermühle, Tomaten,
hausgemachte Guacamole, kleiner bunter Salat der Jahreszeit (A,C,I,J,^{1,3})
Club Sandwich 'Lichtenberg style' with grilled Kikok chicken breast, bacon, organic fried egg,
tomatoes, homemade guacamole and small salad in season
€ 16,90

DIE LETZTE SEITE

Verehrter Gast,
Es ist unser Anliegen Sie glücklich zu machen.
Wir versuchen daher Lebensmittel von hoher Qualität,
regionaler Herkunft oder Bio zu verwenden.
Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind,
aber von vielen Gästen gewünscht werden.
Diese Zutaten haben wir für Sie gekennzeichnet.
In diesem Zusammenhang möchten wir darauf hinweisen,
dass jedes Gericht zusätzlich Spuren von nicht aufgeführten
Allergenen enthalten kann.

Zusatzstoffe

1 = mit Konservierungsstoff 2 = mit Geschmacksverstärker 3 = mit Antioxidationsmittel
4 = mit Farbstoff 5 = mit Phosphat 6 = mit Süßungsmittel 7 = koffeinhaltig 8 = chininhaltig
9 = geschwärzt 10 = enthält Phenylalaninquelle

Allergene

A = Glutenhaltiges Getreide B = Krebstiere C = Eier D = Fisch E = Erdnüsse F = Soja
G = Milch- und Milchprodukte H = Schalenfrüchte I = Sellerie J = Senf K = Sesamsamen
L = Schwefeldioxid und Sulfite M = Lupinen N = Weichtiere

Lichtenberg GmbH & Co. KG

Richmodstrasse 13 50667 Köln

Tel.: 0221 - 57002358 www.cafelichtenberg.de info@cafelichtenberg.de