



Immer wieder lecker....

...unser preisgekröntes, Eßquisites' Olivenöl von Psaltiras aus Griechenland,  
Baguette und Fleur de sel

€ 3,90 für 1 Person € 5,90 für 2 Personen

**Unser täglich Brot**

**Bärlauch-Brioche mit gebratener Kikok- Hähnchenbrust, frische Garten-Kräuter  
und rosa Ingwer-Chutney (A,I,J,L,F)**

€ 15,90

**Kürbiskern-Ciabatta mit Süßkartoffel-Creme, gebratenem Spargel,  
Schafskäse und Bio-Honig (A,I,J,H,L,G, vegetarisch)**

€ 12,90

**Wrap mit Falafel, Tahin-Hummus, Sour cream, gegrillter Paprika, Aubergine, Granatapfel  
und Minz-Schmand (A,G,L,H,I,J, vegetarisch)**

€ 13,90

**Wrap mit Guacamole, gebratenem Lachs und Gemüse, Sour cream (A,D,G,I,J,L)**

€ 16,90

**zusätzlich**

**mit Tomaten-Salsa (L,I)**

€ 2,90

**mit hausgemachter Bärlauch-Chili Mayonnaise (G,F,J)**

€ 3,90

**Frühlingsalat mit hausgemachtem Dressing und Sonnenblumenkernen (H,J,L)**

€ 7,90

**Suppe**

**Tagessuppe**

€ 9,90

**Andalusischer Fisch-Eintopf  
mit Seelachsfilet, Lachsfilet, Miesmuscheln, Garnelen,  
Fenchel, Pernod, Paprika und Lauch (D,B,I,J,L)**

€ 16,90

Wir sind nach Bio-Außer-Haus-Verpflegungs-Verordnung geprüft und zertifiziert von der DE-ÖKO-13  
Bio Zutaten: Bio-Quark, Bio-Eier, Bio-Gouda und Bio-Rinderhackfleisch.

### Green Spring

**Tapas Variation mit Albondigas in pikanter Tomatensauce,  
Ziegenkäsebällchen im Walnussmantel, gegrillte Paprika,  
Zucchini & Aubergine mit Chimichurri-Dip Manchego & Aioli (A,B,C,G,H,L,1,3)  
€ 17,90**

**Tapas Variation „Deluxe“ mit Datteln im krossen Speckmantel,  
Albondigas in pikanter Tomatensauce, Hähnchenspieße in Bio-Honig-Thymian-Marinade,  
Ziegenkäsebällchen im Walnussmantel, gegrillte Paprika, Zucchini und  
Aubergine mit Chimichurri- Dip, Patatas ao murro,  
Manchego, Serranoschinken und Aioli (A,B,C,G,H,L,1,3)  
€ 32,90 für 2 Personen**

**Große Salatvariation mit Apfel-Balsamico-Dressing,  
gegrillter Ziegenkäse und Cassis-Zwiebeln und gerösteten Walnüssen (A,H,L,J,G, vegetarisch)  
€ 19,90**

**Große Salatvariation mit Balsamico Dressing, Bratkartoffeln und zwei Bio- Spiegeleiern  
vom Hof Alpermühle (C,I,J,L, vegetarisch)  
€ 17,90**

**Hausgemachte Bärlauch- Gemüse Quiche mit  
einem kleinen Salat der Jahreszeit (A,C,I,J,L, vegetarisch)  
€ 16,90**

### Klassiker

**Lichtenberg´s Club Sandwich mit gegrillter Kikok Hähnchenbrust,  
Bacon, Bio-Spiegelei vom Hof Alpermühle, Tomaten,  
Chili- Mango Mayonnaise und kleinem Salat der Jahreszeit (A,C,I,J,3)  
€ 18,90**

**Lichtenberg Burger mit Bio-Rinderhackfleisch, hausgemachter Bärlauch-Chili-Mayonnaise,  
gebratener Spargel, geschmorte Cassis-Zwiebeln und Pommes frites (A,G,,L,J)  
€ 22,90**

**Schnitzel ‚Wiener Art‘ aus der Pfanne  
mit Pommes frites und kleinem Salat (A,C,G,J,I,L)  
€ 18,90**

### Wiese & Meer

**Spaghetti ‚aglio e olio e peperoncini‘** (A,G, vegetarisch)

Vegan möglich!

**€ 13,90**

**Cremiges Risotto mit Bärlauch-Pesto, gebratenem Spargel  
und geschmorten Cherrytomaten** (G,L,I,J, vegetarisch)

**€ 19,90**

**Geschmorte Lammkeule in Honig-Thymian-Jus, gegrillte Paprika und Bärlauch-Püree** (A,G,I,J,L)

**€ 26,90**

**Gebratene Lachswürfel mit grünem Spargel auf hausgemachten Spargel-Ravioli  
mit Zitronen-Velouté und Wildkräutern** (A,C,G,D,I,J,L)

**€ 24,90**

### Süßer Abschluss

**Schokoladen-Brownie mit Beerensorbet** (A,C,G,H,L)

**€ 9,90**

**Affogato al caffè**

**Vanilleeis in Espresso ertrunken** (G)

**€ 6,90**

**Feiern bei uns – unvergesslich & einzigartig**

**Ob Hochzeit, Geburtstag, Weihnachtsfeier oder einfach ein besonderer Anlass,  
wir machen Eure Feier zu etwas ganz Besonderem.**

**Mit Liebe zum Detail, individuellen Menüs & persönlichem Service gestalten wir Eure  
Veranstaltung genauso, wie Ihr es Euch wünscht.**

**Übrigens:**

**Unser Laden kann auch sonntags exklusiv für Events gemietet werden,  
perfekt für private Feiern, Firmenveranstaltungen oder kreative Pop-ups.**

**Sprecht uns einfach an...**

**Weitere Köstlichkeiten & Empfehlungen finden Sie auf unseren Tafeln.**

**Wir freuen uns auf Sie...**

**Wir sind nach Bio-Außer-Haus-Verpflegungs-Verordnung geprüft und zertifiziert von der DE-ÖKO-13  
Bio Zutaten: Bio-Quark, Bio-Eier, Bio-Gouda und Bio-Rinderhackfleisch**

## Lichtenberg's Frühstücksvariationen

MONTAG bis SAMSTAG VON 10.00 Uhr - 12.00 Uhr

### Französisches Frühstück

Ein Croissant, zwei Scheiben Baguette, Bio Butter,

Bio-Honig und hausgemachte Konfitüre (A,G)

€ 7,90

### Guten Morgen im Lichtenberg

Ein Brötchen, ein Croissant, Bio Butter, eine Scheibe Emmentaler,

zwei Scheiben Serranoschinken, hausgemachte Konfitüre (A,G)

€ 11,50

### Strammer Max

1 Scheibe Graubrot mit Kochschinken und 2 Bio-Spiegeleiern

€ 11,90

### Strammer Moritz

1 Scheibe Graubrot mit Emmentaler und 2 Bio-Spiegeleiern

€ 12,90

### Lichtenbergs Lieblingschnitte

Geröstetes Krustenbrot, Avocado, Ziegenkäse, Rucola,

Bio-Honig, 2 Bio Spiegeleier und Bacon (A,C,G,1,3,5)

€ 15,90

### Humus Avocado Landbrot

Geröstetes Landbrot mit Humus, Avocado und Kresse

€ 11,90

### MÜSLI

Hausgemachtes Granola-Müsli mit Bio-Joghurt und Obstsalat (A,G,H)

€ 8,90

### EIERLEI

Rührei aus 3 Bio Eiern vom Hof Alpermühle

mit Bio-Butter und frischem Baguette (A,G)

€ 8,90

Dazu:

knuspriger Bacon (1,3)

€ 3,90

Bio-Gouda (G,2)

€ 2,90

Feta Käse (G)

€ 2,90

Tomaten und Kräuter

€ 2,90



**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
- K= Sesamsamen
- L= Schwefeldioxid und Sulfite
- M= Lupinen
- N= Weichtiere

**Allergene:**

- A= Glutenhaltiges Getreide
- B= Krebstiere
- C= Eier
- D= Fisch
- E= Erdnüsse
- F= Soja
- G= Milch und Milchprodukte
- H= Schalenfrüchte
- I= Sellerie
- J= Senf