



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

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

€ 14,90

zusätzlich

mit Tomaten-Salsa (L,I) € 2,90

mit hausgemachter Kräuter-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)**

€ 18,90

Tapas

**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

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.



Salate & Vegetarisches

Spätsommerliche Gartensalate mit Äpfeln, mariniertes Rote Bete, Nektarine, Rettich, Radieschen, Karotten, hausgemachtem Granola in Apfel-Balsamico-Dressing (A,H,I,J,L,vegan)
€ 17,90

*** mit gegrillter Ziegenkäse, Cassis-Zwiebeln und gerösteten Walnüssen € 7,90**

oder

*** mit in Kräutern und Knoblauch gegrillte Riesengarnelen € 8,90**

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

Klassiker

Spaghetti ‚aglio e olio e peperoncini‘ (A,G, vegetarisch) Vegan möglich!
€ 13,90
zusätzlich mit gebratenen Gambas
€ 8,90

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

**Lichtenberg Burger mit Bio-Rinderhackfleisch, Bio-Gouda,
hausgemachter Kräuter-Mayonnaise,
geschmorten Cassis-Zwiebeln und Pommes frites (A,G,,L,J)**
€ 22,90



**Schnitzel ‚Wiener Art‘ vom Neuland-Schwein
mit Bratkartoffeln und kleinem Salat (A,C,G,J,I,L)**
€ 20,90

Süßer Abschluss

Affogato al caffè
Vanilleeis in Espresso ertrunken (G)
€ 6,90

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.

Lichtenberg's Frühstücksvariationen

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