

STRANDGUT für zwischendurch



Große Schale Leuchtfeuer-Fritten

mit Tomaten-Ketchup⁽¹⁾ und Mayonnaise^(3,16,C,J)

Fish ,n' Chips^(A,C,D,G,J) „Seelachsfilet im Backteig“ 160 g

Leuchtfeuers Backfisch mit Fritten und Remoulade

Currywurst^(2,4,8,F,I,J)

mit Leuchtfeuer-Fritten

Räucherlachs^(2,A,C,D,J) 100 g

mit Hausgemachten Kartoffelrösti / Sour-Creme^(G,J)

Kräuteramatjes^(D)

auf Schwarzbrot / Butter^(G) / Grünzeug

dazu Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln^(2,3,5) / Grünzeug

mit Hausgemachten Rösti / Lauch-Apfel-Sahnesauce^(A,G) / Grünzeug

Kräuteramatjes „Leuchtfeuer Art“^(2,3,5,A,D,G,J)

Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln /

Lauch-Apfel-Sahnesauce / Grünzeug

Ofenkartoffel mit Sour Cream^(G,J)

und Gemüse^(G,J)

und Kräuteramatjes^(D,G,J)

und Rindfleischstreifen^(G,J)

und Räucherlachs^(D,G,J)

Flammenkuchen

Elsässer Art „Speck & Zwiebeln / Kräuter / Schmand“

Nordisch by nature „Räucherlachs / Kräuter / Schmand“

Veggie „Tomate / Rucola / Schmand“

Piraten-Snack

Leuchtfeuer-Gedeck^(2,3,5,D)

Ein Matjesfilet & Räucherlachs mit einem Veltins 0,3 l, dazu ein Korn

SCHATZKISTE *Wenn's mehr sein darf*

VORSPIEL



Unser leckeres Kastenbrot & 3erlei Dips ^(3,A,C,D,G,J)

mit Knoblauchdip / Sour Crème / Limetten-Chili-Mayo



Bruschetta ⁽²⁾“Leuchtfeuers Style”

Tomatenmarmelade / geröstetes Ciabatta ^(A) / Rucola



Gebratene Karotten mit Sesam und Teriyaki Sauce ^(F,K)



Nachos mit Salsa Marmelade ^(A,G)



Drei Friesentapas ^(A,B,C,D)

unsere Fischkreationen mit Ciabatta serviert

Bio Beefsteak Tatar 130g ^(A)

Bestes Bio Rindertatar aus Österreich, mit geröstetem Ciabatta serviert



GRÜNZEUGS

wahlweise mit Kräuterdressing - oder Haus-Dressing ^(C,G)



Beilagensalat

vorneweg, zwischendurch oder einfach nur so

Bunte Blattsalate ^(A)

mit knusprigen Hähnchenstreifen

mit gebratenem Fischfilet ^(D)



Limetten-Kokos-Curry mit Duftreis

Frisches Gemüse

Garnelen & Gemüse ^(B)

Klassiker neu Interpretiert

Himmel & Erde ^(G)

“Blutwurst / Kartoffelstampf getrüffelt / Zwiebel / Amore”

Lecker und Deftig ^(C,G)

“Ochsenbäckchen geschmort / Hausgemachte Rösti / Vitamine”

FLEISCH IST MEIN GEMÜSE



KIKOK HÄHNCHENKEULE ^(G,K,F), gegrillt / ausgelöst

Kartoffelstampf getrüffelt / Gebratene Karotten Asia-Style

KIKOK – das ganz besondere Maishähnchen. Fakten: Tierwohl durch mehr Platz, Fütterung mit mehr als 50% Maisanteil, ohne Gentechnik, keine Antibiotika, kurze Transportwege und einzigartiger Hähnchengenuss.

WIENER SCHNITZEL ^(2,A,C,G)

Leuchtfleur-Fritten / Gurkensalat / Leuchtfleurs Tomatenmarmelade

Unsere Kalbsschnitzel werden aus der Oberschale, in Österreich auch Kaiserteil genannt, geschnitten. Aufgrund der zarten Fleischstruktur ein perfektes Stück für das original Wiener Schnitzel.

CEBO IBÉRICO Schweinenackensteak, gegrillt, ca. 250 g

Bratkartoffeln Speck & Zwiebeln ^(2,3,5) / **Rotkohl-Coleslaw**

Die Schwarzfußschweine aus der Provinz Estremadura werden freilaufend in Kork- und Steineichenhainen (dehesas) gehalten und häufig mit Eicheln gemästet. Dieses Fleisch überzeugt durch eine optimale Fleisch- und Fettstruktur und seinen intensiven und aromatischen Geschmack.

SPARERIBS VOM GRILL, ca. 550 g ^(2,G)

Leuchtfleur Fritten / Rotkohl-Coleslaw

Sparerib ist das englische Wort für Schälrippchen und bezeichnet im ursprünglichen Sinn nur die Rippen aus dem Schweinebauch. Unsere Spareribs sind zart, saftig und fallen beim Essen förmlich vom Knochen.

RUMPSTEAK, gegrillt, ca. 250 g ^(G)

Ofenkartoffel & Sour Creme / Grünzeug

Das Rumpsteak ist einer der Klassiker unter den Rindersteaks und wird oftmals als das beliebteste Steak bezeichnet. Es stammt aus dem Roastbeef und wird in den USA als Sirloin oder New York Strip bezeichnet.

Die angegebenen Gewichte entsprechen dem jeweiligen Roh-Gewicht.



Leuchtfleur Special

Surf & Turf-Upgrade mit 4 Garnelen

Fischers Fritze fischt ...

FJÖRDLACHSFILET^(D), gebraten auf der Haut

Duftreis / Grünzeug

Der Lachs ist ein Wanderfisch und fühlt sich je nach Lebensphase in Süß- und Salzwasser wohl. Geboren werden sie in süßem Flusswasser, um sich nach einem oder maximal fünf Jahren auf den Weg ins salzige Meerwasser zu machen. Dort ernähren sie sich von kleinen Fischen und Krebstieren, die ihrem Fleisch die typische rötliche Farbe verleihen. Haben sie sich ausreichend Reserven angefressen, kehren sie zum Laichen in ihre Heimatgewässer zurück und legen dabei unter Umständen mehrere tausend Kilometer zurück. Das Bio-Lachsfilet von Deutsche See stammt aus ökologischer Zucht.

ISLAND ROTBARSCHFILET ^(D,G), gebraten

Kartoffelstampf getrüffelt / Gemüsebeet

ISLANT BESTA FISK! Flugware vom isländischen Rotbarsch, sehr helles Fleisch mit besonders fester Struktur, da die Fische im tiefen kalten Wasser leben.

ARGENTINISCHE RIESENGARNELEN ^(A,B), gegrillt, ca. 250 g

Knoblauch-Baguette

Unsere Riesengarnelen sind aus dem Wildfang, OHNE Antibiotika oder Zusatzstoffe. Ohne Kopf, mit geschlitztem Rückenpanzer: „Easy peel“.

ISLAND SEETEUFELFILET ^(D,G), gebraten im Speckmantel ^(2,3,5)

Kartoffelstampf getrüffelt / Gemüsebeet

ISLANT BESTA FISK! Flugware vom isländischen Seeteufel.

Eine Schönheit ist er nicht. Sein überproportional breiter Kopf mit winzigen, engstehenden Augen ist imposant, wie auch die vielen spitzen Zähne in seinem riesigen Maul. Der Seeteufel "angelt" seine Beute mit dem ersten Strahl seiner Rückenflosse. Nähert sich ein zu neugieriges Opfer, öffnet sich sein riesiges, mit Zähnen besetztes Maul und schnappt zu. Unter der Haut des Raubfisches verbirgt sich ein wahrer Schatz: Sein festes und grätenfreies Fleisch gilt als exquisite Delikatesse, vor allem, weil es auch nach dem Garen bissfest und blütenweiß bleibt.

Die angegebenen Gewichte entsprechen dem jeweiligen Roh-Gewicht.

BURGER Alle mit Leuchtfeuer-Fritten serviert

CHICKEN-CRUNCHY-BURGER ^(A,C,G,J), 200 g

Brioche / Grünzeug / Real Irish Cheddar

Saftiges Hähnchenfleisch, leicht gewürzt & mit einem Cornflakes-Mix paniert.

 Unsere Bierempfehlung: Maisel & Friends Bavarian Lager

CHEESE-BURGER ^(2,3,5,A,C,G,J), 230 g

Brioche / Grünzeug / Speck / Real Irish Cheddar

Unser Klassiker, reines Aberdeen Angus Beef von höchster Qualität.

 Unsere Bierempfehlung: Grevensteiner Naturtrübes Landbier vom Fass

CHILI-CHEESE-BURGER ^(2,3,5,A,C,G,J), 230 g

Brioche / Grünzeug / Speck / Chili / Real Irish Cheddar

Unser scharfer Klassiker, reines Aberdeen Angus Beef von höchster Qualität.

 Unsere Bierempfehlung: Maisel & Friends Pale Ale vom Fass

CRACY DUCK BURGER ^(A,G,J)

Brioche / Ente / Rotkohl-Coleslaw / Tomatenchutney

Pulled Entenfleisch saftig lecker verrückt kombiniert.

 Unsere Bierempfehlung: Aktien Landbier Dunkel



VEGAN SWEET POTATO- & BEAN-BURGER ^(A,J), 160 g

Veganes Brötchen / Grünzeug / Vegane Mayonnaise

Das Patty besteht aus gestampften Süßkartoffeln, rohen Kidneybohnen sowie Haferflocken und ist mit Kräutern beschichtet. Dieser Burger ist komplett vegan und auch für Fleischesser ein pures Geschmackserlebnis.

 Unsere Bierempfehlung: Maisel & Friends West Coast IPA

Die angegebenen Gewichte entsprechen dem jeweiligen Roh-Gewicht.

KLEIN, SÜSS & CHARMANT

KLEINE RABAUKEN



DREI KARTOFFELRÖSTI mit Apfelmus (2,3,A,C,G,I)

LEUCHTFEUER-FISCHSTÄBCHEN (A,D,J)

mit Leuchtfeuer-Fritten

CHICKEN-NUGGETS (A,C,G,2,4,11)

mit Leuchtfeuer-Fritten

KINDER BURGER ca.125 g (A,C,D,J,G)

Reines Aberdeen Angus Beef von höchster Qualität, Burger Brötchen mit Grünzeug und Leuchtfeuer-Fritten

Aufpreis für Erwachsene pro Gericht



NASCHKATZEN

HOT APPLE CRUMBLE (8,16,A,C,G,)

mit Vanillesaucen-Shot

SCHOKOLADENKÜCHLEIN (8,A,C,G,H)

mit flüssigem Kern

PANNA COTTA (8,A,C,G,H)

mit Beeren

KAISERSCHMARRN (A,C,G)

mit selbstgemachten Apfelkompott

LEUCHTFEUER FÜR ZUHAUSE

BIERGLAS 0,3L 7,00€

BIERGLAS 0,5L

7,50€

WEINGLAS 12,90€

SEKTGLAS 10,50€

WOLLMÜTZE 12,00€

SOFTSHELLWESTE 59,00€

HODDIE 65,00€

DU HAST FRAGEN ZU DEN ZUTATEN, INHALTSSTOFFEN ODER ALLERGENEN?

Sprich uns an - wir erklären Dir alles.

ZUSATZSTOFFE

- 1) Farbstoff
- 2) Konservierungsstoff
- 3) Antioxidationsmittel
- 4) Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) Phosphat
- 8) Milcheiweiß
- 9) koffeinhaltig
- 10) chininhaltig
- 11) Süßungsmittel
- 12) Phenylalaninquelle
- 13) gewachst
- 14) Taurin
- 15) Thujon
- 16) Verdickungsmittel

** Unsere Weine enthalten Sulfite.*

Gin sowie andere Spirituosen können Spuren von Schwefel, Eiweiß, Gelatine und Milch sowie Sulfite enthalten.

ALLERGENE

- A) glutenhaltiges Getreide
(Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut o. deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H) Schalenfrüchte, d.h. Mandeln, Pistazien, Hasel-, Wal-, Cashew-, Pekan-, Para-, Macadamia- und Queensland Nüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- I) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L) Schwefeldioxid und Sulfite
(Konzentration mehr als 10 mg / kg oder 10 mg / l), ausgedrückt als SO₂
- M) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse (z.B. Schnecken)

MITNAHME VON SPEISEN

Bitte beachtet, dass für das Anbieten von Speisen strenge hygienerechtliche Vorschriften gelten, insbesondere was Temperatur und Haltbarkeit betrifft. Solltest Du also Speisen mitnehmen wollen, so geschieht dies ausschließlich auf eigene Verantwortung. Durch Zeitablauf, Transport, Unterbrechung der Kühlkette können Speisen erheblich schneller verderben. Insoweit können wir ab dem Zeitpunkt der Übergabe der Speisen keine Haftung mehr für Haltbarkeit und Qualität übernehmen.



Für unsere Veganer



Für unsere Vegetari



Eine Marke vom Hof Borgmeier

