



 LEUCHTTURM
restaurant



VORSPEISEN

Oliven schwarz und grün	€ 4,90
Brot mit Aioli ^{a,g}	€ 5,90
Bruschetta ^a	€ 7,90
Kartoffelpuffer⁵	
a) mit Matjes	€ 9,50
b) mit Räucherlachsstreifen ^{a,d,g,l}	€ 11,90
Gebratene Riesengarnelen^{a,b,c,g}	
mit Brot und Aioli	€ 16,90



SUPPEN

Paneng-Curry-Kokos-Suppe ^{a,e,f}	€ 8,20
mit gebratenen Garnelen ^{a,b,l}	€ 11,20
Hummersuppe^{a,g,i,n}	
mit gebratenen Garnelen ^{a,b,l}	€ 11,20
Ostseefisch-Bouillabaisse^{a,b,d,g,i}	
mit Brot und Aioli	€ 11,90

SALATE

Beilagensalat ^{j,g}	€ 4,60
Großer Salatteller ^{1,a,e,g,}	
mit Brot und Kernen ^j	€ 12,50
a) mit Hähnchenstreifen	€ 16,50
b) mit Räucherlachsstreifen ^{a,d,g,l}	€ 18,50
c) mit Rindfleischstreifen ^{a,g,l}	€ 18,50
d) mit gebratenen Garnelen ^{a,b,l}	€ 18,50



100 % VEGAN

Süßkartoffelragout^{f,j}	
mit Wildreis	€ 15,90
Kichererbsen^{f,m}	
mit Wildreis	€ 15,90
Grünes Curry^f	
mit Plant Chicken	
und Wildreis	€ 20,20

PASTA

Pasta in grünem Pesto ^{a,c,h}	€ 13,90
a) mit Hähnchenstreifen	€ 17,90
b) mit Rindfleischstreifen ^{a,g,l}	€ 19,90
c) mit gebratenen Garnelen ^{a,b,l}	€ 19,90
Pasta in Olivenöl, Basilikum, Knoblauch und Kirschtomaten ^c	€ 14,20
a) mit Hähnchenstreifen	€ 18,20
b) mit Rindfleischstreifen ^{a,g,l}	€ 20,20
c) mit gebratenen Garnelen ^{a,b,l}	€ 20,20
Pasta in Thai-Sauce (pikant) ^{a,c,g}	€ 15,20
a) mit Hähnchenstreifen	€ 19,20
b) mit Rindfleischstreifen ^{a,g,l}	€ 21,20
c) mit gebratenen Garnelen ^{a,b,l}	€ 21,20
Ravioli ^a	
mit Tomaten-Basilikum Füllung, dazu mediterranes Gemüse	€ 15,90
a) mit Hähnchenstreifen	€ 19,90
b) mit Rindfleischstreifen ^{a,g,l}	€ 21,90
c) mit gebratenen Garnelen ^{a,b,l}	€ 21,90
Pasta in Hummersauce^{a,c,g,m,n}	
dazu Lachs und Erbsen	€ 17,50
Pasta mit Pfifferlingen^{a,c,g}	
in einer Tomaten-Sahnesauce, Speck und Zwiebeln	€ 18,20

FLEISCH

Damentoast^{a,c,g}

zwei kleine Schweinesteaks auf Toast mit Champignon-Zwiebel-Paprika-Gemüse und Sauce Hollandaise € 15,00

Herrentoast^{a,c,g}

drei kleine Schweinesteaks auf Toast mit Champignon-Zwiebel-Paprika-Gemüse und Sauce Hollandaise € 17,50

Hähnchenbrust

auf mediterranem Gemüse, dazu Rosmarinkartoffeln € 17,50

Skippermahl^{g,i}

Ochsenbäckchen in Portweinsauce mit Grillgemüse und Bratkartoffeln € 23,50

Schweineschnitzel „Leuchtturm“^{a,g,i}

mit Käse und Schinken in einer Sahnesauce mit Grillgemüse und Pommes frites € 23,90

Original Wiener Kalbschnitzel^{2,3,7,a,g,j}

mit Pommes frites und Salatbeilage € 28,90

Rumpsteak „Leuchtturmfeuer“^g

mit Champignons und Zwiebeln, dazu Kräuterbutter € 29,90

FISCH

Matjes „Hausfrauen-Art“^{1,2,3,11,a,c,d,f,g,j}

mit Bratkartoffeln und Salatbeilage € 18,50

Brathering „sauer“^{2,3,7,11,a,d,g,j}

mit Zwiebelringen, Bratkartoffeln und Salatbeilage € 18,50

Gebackener Seelachs^{1,2,3,7,11,a,c,d,f,g,j,k}

mit Bratkartoffeln, Remouladensauce und Salatbeilage € 18,90

Heringsflotte^{2,3,7,11,a,d}

Matjes, Brathering und Bismarckherring mit Bratkartoffeln und Salatbeilage € 19,90

Ganze Dorade^a

mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln € 24,90

Schausender Pannfisch^{a,j,k}

mit Bratkartoffeln, Gurkensalat und Senfsauce € 27,20





K L A S S I K E R

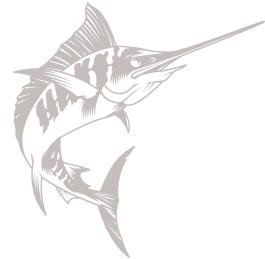
Currywurst ^{2,3,7}	
mit Pommes frites.....	€ 9,50
Currywurst à la „Schlammi 2.0“ ^{2,3,7,a,c,i,j}	
mit Pommes Frites.....	€ 11,90
Bauernfrühstück ^{2,3,7,j}	€ 12,90
„Angeliter“ Sauerfleisch ^{1,2,3,4,7,11,c,i,j}	
mit Bratkartoffeln, Senf und Salatbeilage.....	€ 18,90
Bernies Liebesteller ^{2,3,7,11,a,b,c}	
dreierlei Kartoffelrösti, belegt mit Garnelen, Räucherlachs, Katenschinken und Salat.....	€ 19,90
Roastbeef kalt ^{c,d,g,j}	
mit Bratkartoffeln, Salat und Remouladensauce.....	€ 22,50

K L E I N E S E G E L F R E U N D E

Pasta ^a	
mit Tomatensauce.....	€ 5,50
Hähnchen nuggets ^a	
mit Pommes frites.....	€ 7,50
Kleines Schnitzel ^{2,3,7,a,j}	
mit Pommes frites.....	€ 9,50
Backfisch ^{1,2,3,7,11,a,c,d,f,j}	
mit Pommes frites und Remouladensauce.....	€ 9,50

D E S S E R T S

Limone Ripieno ^{g,1,11}	
Zitronensorbet in echter Fruchtschale.....	€ 7,50
Cocco Ripieno ^{g,1,11}	
Kokoseis in echter Nusschale.....	€ 7,50
Apple-Crumble ^{a,g,1}	
mit Vanilleeis und Sahne.....	€ 8,50
Schoko-Tonka-Mousse ^{g,1,11}	
im Glas mit Sahnehaube.....	€ 8,50



UNSERE BUFFETS

ES KANN AUCH À LA CARTE BESTELLT WERDEN



MITTWOCH

MEDITERRANES BUFFET

Buffet mit italienischen und spanischen Klassikern und Neuinterpretationen.

€ 26,90

FISCH-BUFFET

Unser Highlight für alle, die Fisch lieben. Buffet mit regionalen und internationalen Fischspezialitäten.

€ 27,90

DONNERSTAG





ERFRISCHUNGS- GETRÄNKE

Coca Cola ^{1,9,f} , Cola Zero ^{1,9,11,a,f} ,	
Sprite ³ , Spezi ^{1,9,3,a,f}	0,2 l € 2,80
	0,4 l € 4,50
Bitter Lemon ³ , Ginger Ale ¹	
Tonic Water ³	0,2 l € 2,80
	0,4 l € 4,50
Mineralwasser	0,33 l € 3,30
	0,75 l € 6,50
Milch	0,2 l € 1,80

HEISS- GETRÄNKE

Becher Kaffee ⁹	€ 2,80
Cappuccino ^{9,9}	€ 3,60
Milchkaffee ^{9,9}	€ 3,90
Latte Macchiato ^{9,9}	€ 4,20
Espresso ⁹	€ 2,90
Doppelter Espresso ⁹	€ 3,90
Heiße Schokolade ⁹	€ 4,00
Heiße Schokolade mit Sahne ⁹	€ 4,30
Grüner Tee, Kräutertee, Früchtetee, Schwarzer Tee, Rooibos-Vanille	€ 3,10

SÄFTE

Apfel, Orange, Rhabarber, Kirsche, Banane, Kiba ³	0,2 l € 3,10
	0,4 l € 5,50
Säfte als Schorle	0,2 l € 2,80
	0,4 l € 4,50

FLASCHENBIERE

Flens Pils	0,33 l	€ 3,70
Flens Dunkel	0,33 l	€ 3,70
Flens Edles Helles	0,33 l	€ 3,70
Flens Frei	0,33 l	€ 3,70
Flens Radler Frei	0,33 l	€ 3,70
Flens Strandlager	0,33 l	€ 3,70
Maisel's Hefeweizen	0,5 l	€ 5,30
Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	€ 5,30



BIER VOM FASS

Flensburger Pilsener	0,3 l	€ 3,70
	0,4 l	€ 4,80
Alsterwasser	0,3 l	€ 3,70
	0,4 l	€ 4,80

WEIN

Grauburgunder (t)	0,2 l	€ 5,80
Riesling (t)	0,2 l	€ 6,30
Rivaner (ht)	0,2 l	€ 5,80
Weißweinschorle	0,2 l	€ 5,10
Rosé (Metzger) (t)	0,2 l	€ 5,80
Merlot (t)	0,2 l	€ 6,30
Primitivo (t)	0,2 l	€ 6,80
Rioja Tinto (t)	0,2 l	€ 7,20
Trollinger mit Lemberger (ht)	0,2 l	€ 6,80

Schneider Flaschenweine Weiß

Grauburgunder (t)	0,7 l	€ 39,90
Kaitui Sauvignon Blanc (t)	0,7 l	€ 39,90

Schneider Flaschenweine Rot

Ursprung (t)	0,7 l	€ 39,90
Black Print (t)	0,7 l	€ 46,50
Holy Moly (t)	0,7 l	€ 69,90

Alle Weine enthalten Sulfite
(t) = trocken | (ht) = halbtrocken

APERITIF

Martini Bianco	8 cl	€ 5,50
Martini Rosso	8 cl	€ 5,50
Campari	6 cl	€ 4,80
Aperol Spritz		€ 6,80
Lillet Wild Berry		€ 6,80





PROSECCO

Prosecco^{5,1} 0,1 l € 3,80

LONGDRINKS

Campari O-Saft ¹	mit 4 cl	€ 6,60
Rum Cola ^{1,4,7}	mit 4 cl	€ 6,60
Vodka Lemon ³	mit 4 cl	€ 6,90
Gin Tonic ³	mit 4 cl	€ 6,90
Havanna Cola ^{1,4,7}	mit 4 cl	€ 6,90
Whisky Cola ^{1,4,7}	mit 4 cl	€ 6,90



KURZE / WEINBRAND

Helbing	2 cl	€ 2,90
Nr. 6	2 cl	€ 3,00
Haukes Ouzo	2 cl	€ 3,00
Bommerlunder	2 cl	€ 3,00
Ramazzotti	2 cl	€ 3,00
Jägermeister	2 cl	€ 3,00
Sambuca	2 cl	€ 3,00
Jubi	2 cl	€ 3,40
Linie	2 cl	€ 3,50
Grappa	2 cl	€ 4,90
Licor 43	4 cl	€ 4,90
Baileys	4 cl	€ 4,90
CN Rum	3 cl	€ 6,90

ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE

DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE:

- 1 - mit Farbstoff
- 2 - mit Konservierungsstoff
- 3 - mit Antioxidationsmittel
- 4 - mit Geschmacksverstärker
- 5 - geschwefelt
- 6 - geschwärzt
- 7 - mit Phosphat
- 8 - mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9 - koffeinhaltig
- 10 - chininhaltig
- 11 - mit Süßungsmittel
- 13 - gewachst
- vegetarisch
- vegan

DEKLARATIONSPFLICHTIGE ALLERGENE:

- a - glutenhaltiges Getreide
- b - Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c - Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d - Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e - Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f - Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g - Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h - Schalenfrüchte
- i - Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j - Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k - Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l - Schwefeldioxid und Sulphite
- m - Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n - Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

www.leuchtturm-restaurant.de

 [leuchtturm_restaurant](https://www.instagram.com/leuchtturm_restaurant)

 [AmLeuchtturm](https://www.facebook.com/AmLeuchtturm)