

# Liebe Gäste,

bei uns im Toplicht 54°, wird das Essen frisch für Dich zubereitet. Um die gewünschte Qualität auf den Teller zu bekommen, geben unsere Köche ALLES. Es könnte passieren, dass es bei hohem Verkehrsaufkommen eine Minute länger dauern kann, als an anderen Tagen.  
Wir freuen uns sehr, dass du da bist  
& wünschen Dir bei uns einen schönen Aufenthalt & Guten Appetit.

## Schon mal vorweg - einen kleineren Aperitif

Wodka Martini mit Olive & Zitrone  
4,00 €

Blue Gin Kinley  
Gin, Curacao, Zitrone & Tonic  
4,00 €

\*Unser Brot mit unseren hausgemachten Apfelgrießen - Schmalz oder DIP  
Auf`n Tisch & aufs Haus. Solange der Vorrat reicht.

\*In Verbindung mit unseren Hauptspeisen

► Unseren Schmalz bekommst du auch täglich morgens ab 7.30 Uhr an unserem Backshop zum Mitnehmen €.

► Das Ändern von Sättigungsbeilagen oder Gemüse ist grundsätzlich möglich, wir berechnen diese Änderung mit 1,50€. Die einzelnen Gerichte wurden wie oben so kalkuliert. Da das Ändern von einzelnen Positionen und verschiedenen Zubereitungsarten einhergeht wird es als ein Mehraufwand beziffert

## Starter

Cremige Ostseefischsuppe 7,00 €  
mit Lachs, Muscheln & Zitronengras <sup>a,g,d</sup>

Hausgemachte Soljanka <sup>a,g,\*5</sup> 7,00 €

Bruschetta Parmigano <sup>a,g</sup> 7,00 €  
geröstetes Knoblauchbrot mit Tomaten, Zwiebeln, Parmesan

Würzfleisch <sup>a</sup> mit Käse überbacken <sup>a,g</sup> 7,00 €

## Toplicht 54° Haussalat

Bunter Salatteller, 14,90 €

Radicchio, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, getrockneten Tomaten, Schafskäse,  
Oliven, Paprika, Champignons, garniert mit Parmesan & Knoblauchbrot <sup>a,-</sup>  
Joghurt-Dressing <sup>g</sup> oder wahlweise mit unseren Ölen -Olivenöl, Balsamico

Gern kannst du dazu wählen

Hähnchenbruststreifen oder Thunfisch 4,00 €

Kleiner bunter Beilagen Salat 5,00 €

## Cross Over vom Grill

US-Flank Steak vom Angus Rind mit Kräuterbutter <sup>g</sup> 29,50 €  
mit BBQ Dip an einem Salatbukett <sup>g</sup> & Bratkartoffeln

Brasilianisches Rinderfiletsteak vom Weideochsen  
auf Kartoffelrösti an einer Braunbier - Jus  
mit Kräuterbutter <sup>g</sup> & Salatbukett <sup>g</sup> 29,50 €

► bestellen Sie das Steak welldone schneiden wir das Fleischstück einmal durch

## Vegetarisch

Falafel Burger 16,90 €

im rustikalem Laugen-Burger-Brötchen mit hausgemachtem BBQ Dip <sup>a,j</sup>, mit Tomaten, Gewürzgurke, rote Zwiebeln, Cheddar <sup>a</sup> Süßkartoffel Pommes & Knoblauchdip

Gebackene Rösti mit Rahm-Champignon <sup>a</sup> 13,90 €

## Unsere Burger

Toplicht 54° Burger mit reinem Angus Rindfleisch ca. 200g 16,90 €

im rustikalem Weizen -Gourmet - Brötchen mit hausgemachtem BBQ Dip, rote Zwiebeln Röstzwiebeln, Eisbergsalat, Tomate Rucola & Cheddar <sup>a</sup> & Steakhaus - Pommes

Crunchy Chicken Burger 16,90 €

im rustikalem Weizen -Gourmet - Brötchen mit hausgemachtem BBQ Dip <sup>a,j</sup> in pikanter leicht scharfer Knusperpanade, rote Zwiebeln Röstzwiebeln, Eisbergsalat, Rucola, Tomate <sup>a</sup> & Steakhaus - Pommes

## Für die Kids

Pommes rot/weiß <sup>a,c</sup> 5,50 €

Chicken Burger im Weizen -Brötchen mit Ketchup <sup>a,g</sup> mit Röstzwiebeln, & Steakhaus - Pommes 12,50 €

Schnitzel mit Steakhaus - Pommes 14,00 €

6 Hähnchennuggets <sup>c</sup> mit Steakhaus - Pommes 8,50 €

Mini Röstitaler <sup>a,c</sup> mit Apfelmus, Zimt & Zucker 7,00 €

Milchreis mit Zimt & Zucker oder Apfelmus <sup>g</sup> 7,00 €

## Aus der Pfanne

Camper-Pfanne	21,00 €
Argentinisches Rinderhüftfilet <sup>a</sup> , <u>geschmort</u> in Braunbier mit Grillgemüse & Kartoffelgratin <sup>g</sup>	
Gebratene Schweinemedallions	20,50 €
auf Pilzrahmsauce <sup>a, g</sup> & Kroketten	
Hausgemachtes paniertes Schweineschnitzel <sup>a, c</sup>	20,50 €
mit Pilzrahmsauce <sup>a</sup> oder Spiegelei & Kroketten	
Hausgemachtes paniertes Schweineschnitzel <sup>a, c</sup>	22,00 €
überbacken mit Würzfleisch <sup>a</sup> & Steakhaus - Pommes	
Hausgemachtes Sauerfleisch im Glas	16,90 €
mit Bratkartoffeln, Gewürzgurke, Hausfrauenremoulade	

## Fischers Fritze

### Fischteller

Variation von <sup>d</sup> (Lachs, Seelachs & Dorschfilet) 23,50 €  
auf Zitronengrassauce mit Mandelbroccoli & Bratkartoffeln

Gebrautes Dorschfilet <sup>d</sup> auf Dill - Senf - Sauce <sup>a</sup>, Rote Bete  
und Kartoffelstampf <sup>a</sup> 20,50 €

Garnelen - Pfanne <sup>d</sup> 24,90 €  
Gebraute Garnelen auf Grillgemüse mit Tomaten, Rucola  
Parmesan & Knoblauch Baguette <sup>a,g</sup>

Gebrautes Seelachsfilet mit Würzfleisch & Käse  
überbacken, Pommes Frites 20,90 €

Gebrautes Seelachsfilet mit Grillgemüse & Käse  
überbacken, Pommes Frites 22,50 €

Edelmatjes Hausfrauen Art <sup>d</sup> 17,00 €  
mit roten Zwiebeln & Bratkartoffeln

## Dessert

Crème Brûlée mit Waldbeeren 6,90 €

Affogato al Caffè doppelter Espresso mit Vanilleeis 5,90 €

Milchreis mit Waldbeerengrütze 5,50 €

Schokoküchlein mit Vanillesoßeis & Sahne 8,90 €

uns sehr gern darum. Gluten frei, vegetarisch & Laktose frei.

Veganes Essen, mit Reservierung in Absprache mit unseren Köchen.

*1	<u>Farbstoff</u>
*2	<u>Konservierungsstoff</u>
*3	<u>Antioxydationsmittel</u>
*4	<u>Geschmacksverstärker</u>
*5	<u>Geschwefelt</u>
*6	<u>Geschwärzt</u>
*7	<u>Gewachst</u>
*8	<u>Phosphat</u>
*9	<u>Süßungsmittel</u>
a	<u>Gluten haltiges Getreide</u>
b	<u>Krebstiere</u>
c	<u>Eier</u>
d	<u>Fisch</u>
e	<u>Erdnüsse</u>
f	<u>Soja</u>
g	<u>Milch- und Milchprodukte (einschließlich Laktose)</u>
h	<u>Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew Paranuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia Nuss, Queensland Nuss)</u>
i	<u>Sellerie</u>
j	<u>Senf</u>
l	<u>Schwefeldioxid und Sulfite</u>
m	<u>Lupinen</u>
n	<u>Weichtiere</u>

Alle Speisen können herstellungsbedingt Spuren von allen Allergenen enthalte

## Softgetränke

Glashäger naturell/medium	0,25 l	3,00 €
Glashäger naturell/medium	0,75 l	6,90 €
Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite, Spezi	0,3 l	3,00 €
Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite, Spezi	0,5 l	4,50 €
Bitter Lemon, Tonic -Water, Ginger - Ale, Wild Berry	0,3 l	3,00 €

## Säfte & Nektare

Apfel naturtrüb, Banane, Kiwi, Rhabarber, Kirsche, Maracuja,		
Erdbeere	0,3 l	3,10 €
oder als Schorle	0,3 l	3,10 €
	0,5 l	4,50 €

## Bier vom Fass

Lübzer Pils	0,3 l	3,70 €
Carlsberg	0,3 l	3,70 €
Lübzer Schwarzbier	0,3 l	3,70 €
Duckstein Bier	0,3 l	3,70 €
Alsterwasser	0,3 l	3,70 €
Alle auch >>> in	0,5 l	4,50 €

## Flaschenbier 0,5l International

Erdinger Hefeweizen	0,5 l	4,50 €
Erdinger Hefeweizen Banane	0,5 l	5,00 €
Alkoholfreies Hefeweizen	0,5 l	4,50 €
Alkoholfreies Lübzer Pils	0,5 l	4,50 €

## Spritz

Aperol gespritzt mit Prosecco & Tonic oder Sprudel	7,50 €
Lillet Wild Berry mit Beeren & Minze	7,50 €

## Gin & Tonic 0,4l

Malfi Gin Blutorange mit Tonic & Waldbeeren	7,50 €
Tanqueray Flor de Sevilla mit Sanddornbeeren & Orange	7,50 €
Bombay Gin mit Zitrone	7,50 €
Malfi Gin Rosa Grapefruit mit Wachholder & Zitrone	7,50 €

## Cocktails 0,4l

<u>Toplicht 54° Punch</u>	9,50 €
---------------------------	--------

Ein Quartett aus Rum, Litschi Likör, Limettensaft, Mandelmonin & Maracujasaft

<u>Mojito</u>	8,50 €
---------------	--------

Havana Club, Limette, Rohrzucker, Minze & Soda

<u>Mai Tai</u>	8,50 €
----------------	--------

Brauner /weißer Rum, Triple Sec. , Limettensaft ,Orangensaft ,Ananassaft

<u>Sex on the Beach</u>	8,50 €
-------------------------	--------

Wodka, Pfirsichlikör, Grenadine und Orangensaft

<u>Singapore Slings</u>	9,50 €
-------------------------	--------

Dry Gin., Cherry, Cointreau, Benedictine, Grenadine ,Ananassaft, Limettensaft, Angustura Bitter

## Non-Alcoholic Cocktails 0,4l

<u>Ipanema</u>	7,50 €
----------------	--------

Limette, Rohrzucker, Maracujasaft, Ginger-Ale & Crushice

<u>Jamaika Fruit</u>	7,50 €
----------------------	--------

Maracujasaft, Orangensaft, Ananassaft, Zitrone & Grenadine



## Grappa

Nonino il Moscato -fruchtig würzig, Duft von Salbei	4 cl	6,90 €
Marzadro Le Giare Amarone im Eichenholz -intensiv	4 cl	6,90 €

## Aquavite/Anisee`

Nordhäuser Doppelkorn	2,90 €	4,00 €
Rostocker Doppelkummel	2,90 €	4,00 €
Linie Aquavit	2,90 €	4,00 €
Absolut Wodka	2,90 €	4,00 €
Ouzo 12	2,90 €	4,00 €
Molinari Sambuca mit Kaffeebohnen	2,90 €	4,00 €

## Bitter/Liköre

Jägermeister	2,90 €	4,00 €
Ramazzotti	2,90 €	4,00 €
Baileys	2,90 €	4,00 €

## Longdrinks 0,4l

Cuba Libre	7,50 €
Wodka Lemon	7,50 €
Jim Beam Cola	7,50 €

## Whisky 5 cl

Tullmore Dew 1829 IRISH	6,00 €
Jack Daniels Tennessee Bourbon	6,00 €
Glenmorangie Highland Single Malt Scotch	6,00 €

## Die besten von Prinz 4 cl

Prinz Christ- Williams Birne 41%	5,90 €
Prinz Alte Marille 41%	5,90 €
Prinz Alte Kirsche 41%	5,90 €

## Toplicht 54° Hausweine sommerlich eisgekühlt

Grauburgunder im Gaumen sanft und voll trocken	0,20l	04,00€
Rosèwein sommerlich fruchtig trocken	0,20l	04,00€
Rosèwein sommerlich fruchtig trocken	0,75l	15,90€
Riesling Wachten Burger-Pfalz fruchtig mit	0,20l	05,00€
	1,00l	18,90€

### Weiß

Pinot Grigio „ca del Lago“ Italien feine Frucht Apfel, Birne und Zitrusfrüchte trocken	0,20l	05,50€
	1.00l	17,90€

Bacchus Rheinhessen aus Fruchtaromen von Johannesbeere, Blutorange & Apfel lieblich	0,20l	05,50€
	0,75l	17,90€

### Rot

Dornfelder Deutscher Pfälzer Wachenheim Aromen von Brombeere & Kirsche trocken & halbtrocken	0,20l	05,00€
	1,00l	18,90€

Montepulciano d`Abruzzo Italien feiner Duft von roten Beeren Trocken	0,20l	05,50€
	0,75l	17,90€

Tempranillo Bio Spanien würzig ausgewogen und elegant trocken	0,20l	05,50€
	0,75l	17,90€

### Zur Feier des Tages

Prosecco Frizzante	Flasche	0,75l	10,90€
Moët Chandon Rose` Imperial	Flasche	0,75l	79,90€



## Jakobs Kaffee

Tasse Kaffee Creme	2,90 €
Pott Kaffee	3,60 €
Espresso	3,00 €
Espresso double	4,50 €
Cappuccino	4,10 €
Milchkaffee	4,10 €
Latte Macchiato	4,10 €
Heiße Schokolade mit Sahne	4,10 €
Karamell Macchiato	4,20 €

## Heisses mit %

Russische Schokolade mit Sahne & Wodka	5,90 €
Glühwein	3,80 €
Glühwein mit Schuss	5,80 €
Grog	4,80 €
Heißer Sanddorn	3,80 €
Heißer Sanddorn mit Schuss	5,80 €

## TEE

Grüner Tee	3,50€
Früchte Tee	3,50€
Kräutertee	3,50€
Schwarzer Tee	3,50€