

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 Kinley Gin, Curacao, Zitrone mit Beeren **4,00 €**

Unser Brot mit unseren hausgemachten Apfelgrieben – 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

Speisekarte

Für den kleinen Hunger oder als Starter

Cremige Ostseefischsuppe mit Lachs, Muscheln & Zitronengras ^{a, g, d}	7,00 €
Hausgemachte Soljanka ^{a, g, *5} Osteuropäische herzhaft leicht säuerliche auf Tomatenbasis Süsschen mit viel Fleisch & Wurst & Gemüse	7,00 €
Gebackener Fetakäse ^{a, g} auf Rucola, in der Pfanne gebacken mit Preiselbeeren - Relish, Knoblauchbaguette & Parmesan	9,00 €
Bruschetta Parmigano ^{a, g} geröstetes Knoblauchbrot mit Tomaten, Zwiebeln, Parmesan	9,00 €
hausgebeiztes Lachsfilettatar mit Rucola Salat ^{a, g, d} auf geröstetes Knoblauchbrot Senf-Honig-Dillsauce	9,00 €
Würzfleisch ^a mit Käse überbacken ^{a, g} Schweinefleisch gekocht als Ragout in Weißweine Sauce im Töpfchen angerichtet, mit Käseüberbacken & mit Worcester Sauce serviert	7,00 €

Toplicht 54° Haussalat

Bunte Salat Bowl	13,00 €
Radicchio, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, getrockneten Tomaten, Schafskäse, Oliven, Paprika, garniert mit Parmesan & Knoblauchbrot ^a , - Joghurt-Dressing ^g oder wahlweise mit unseren Ölen -Olivenöl, Balsamico	
Gern kannst du dazu wählen	
Hähnchenbruststreifen oder Thunfisch	4,00 €
Hausgebeizte Lachsfiletwürfel ^d	4,00 €
Gebratene Garnelen	5,00 €

Cross Over vom Grill & aus der Pfanne

US-Flank Steak vom Angus Rind mit Kräuterbutter ^g mit BBQ Dip an einem Salatbukett ^g & Bratkartoffeln	28,00 €
Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter ^g Salatbukett mit gebratenen Zwiebeln & Bratkartoffeln	28,00 €
Rinderfiletsteak vom Weideochsen auf Kartoffelrösti an einer Braunbier - Jus mit Kräuterbutter ^g & Salatbukett ^g	29,00 €
Camper-Pfanne Argentinisches Rinderhüftfilet ^a , geschmort in Braunbier mit Grillgemüse & Kartoffelgratin ^g	22,00 €
Gebratene Schweinemedallions 200g auf Pilzrahmsauce ^{a, g} & Kroketten	21,00 €
Hausgemachtes Sauerfleisch im Glas mit Bratkartoffeln, Gewürzgurke, Hausfrauenremoulade	17,00 €
Kleiner bunter Beilagen Salat	5,00 €

*Bestellen Sie das Steak Welldone, schneiden wir
das Fleischstück einmal durch.*



Unsere Burger

- Toplicht 54° Burger mit Rindfleisch 180 g** **16,00 €**
im rustikalem Weizen –Gourmet - Brötchen mit hausgemachtem
BQQ Dip, rote Zwiebeln Röstzwiebeln, Eisbergsalat, Tomate
Rucola , Bacon & Käsesauce ^a & Steakhaus – Pommes
- Big Toplicht 54° Burger mit Rindfleisch 360 g** **23,00 €**
im rustikalem Weizen –Gourmet - Brötchen mit hausgemachtem
BQQ Dip, rote Zwiebeln Röstzwiebeln, Eisbergsalat, Tomate
Rucola , Bacon & Käsesauce ^a & Steakhaus - Pommes
- Chicken Burger 200 g** **15,00 €**
im rustikalem Weizen –Gourmet - Brötchen mit hausgemachtem
BQQ Dip ^{a,j} in pikanter leicht scharfer Knusperpanade , rote Zwiebeln Röst-
zwiebeln, Eisbergsalat, Rucola ,Tomate , Bacon & Käsesauce ^a
& Steakhaus – Pommes
- Big Chicken Burger 400 g** **20,00 €**
im rustikalem Weizen –Gourmet - Brötchen mit hausgemachtem
BQQ Dip ^{a,j} in pikanter leicht scharfer Knusperpanade , rote Zwiebeln Röst-
zwiebeln, Eisbergsalat, Rucola ,Tomate , Bacon & Käsesauce ^a
& Steakhaus – Pommes
- Fisch Burger (Hauseigene Fischfrikadellen) 200g** **17,00 €**
im rustikalem Weizen –Gourmet - Brötchen
mit BQQ ^{a,j} & Hausfrauen ^s Dip , rote Zwiebeln Röstzwiebeln, Eisbergsalat,
Rucola , & Steakhaus – Pommes

Vegetarisch

- Falafel Burger** **17,00 €**
im rustikalem Burger-Brötchen mit hausgemachtem
BQQ Dip ^{a,j}, mit Tomaten, Gewürzgurke, rote Zwiebeln, Cheddar ^a Süßkartoffel Pommes &
Knoblauchdip
- Gebackene Rösti mit Rahm-Champignon ^{a, g}** **9,00 €**

Veganes Essen, mit Reservierung in Absprache mit unseren Köchen.

Für Schnitzel Fans

Hausgemachtes paniertes Schweineschnitzel ^{a, c} Überbacken mit Würzfleisch ^a & Steakhaus – Pommes ^a	19,00 €
Hausgemachtes paniertes Schweineschnitzel ^{a, c} Balkan Art ^a (Paprikasauce mit Schinkenstreifen) & Steakhaus – Pommes ^a	19,00 €
Hausgemachtes paniertes Schweineschnitzel ^{a, c} mit Pilzrahmsauce (Jäger Art) ^a & Kroketten ^a	21,00 €
Hausgemachtes paniertes Schweineschnitzel ^{a, c} mit gebratenem Ei (Hamburger Art) ^a & Steakhaus – Pommes ^a	19,00 €
Hausgemachtes paniertes Schweineschnitzel ^{a, c} mit Grillgemüse & Steakhaus – Pommes ^a	21,00 €
Hausgemachtes paniertes Schweineschnitzel ^{a, c} Überbacken mit Käse-sahne-sauce ^{a, g} & Steakhaus – Pommes ^a	21,00 €

Für die Kids

Schnitzel mit Steakhaus - Pommes	13,00 €
Pommes rot/weiß ^{g, c}	4,00 €
Chicken Burger im Weizen -Brötchen mit Ketchup ^{a, g} mit Röstzwiebeln, & Steakhaus – Pommes ^a	12,00 €
7 Hähnchennuggets ^c mit Steakhaus – Pommes ^a	7,00 €
6 Mini Röstitaler ^{a, c} mit Apfelmus, Zimt & Zucker	7,00 €
Milchreis mit Zimt & Zucker oder Apfelmus ^g	6,00 €

Fischers Fritze

Fischteller	23,00 €
Variation von ^d (Lachs, Seelachs & Dorschfilet) auf Zitronengrassauce mit Mandelbroccoli & Bratkartoffeln	
Garnelen – Pfanne ^d	27,00 €
Gebratene Garnelen auf Grillgemüse mit Tomaten, Rucola Parmesan & Knoblauch Baguette ^{a, g}	
Gebratenes Dorschfilet ^d auf Dill – Senf – Sauce ^a	21,00 €
Rote Bete & Kartoffelstampf ^a	
Gebratenes Seelachsfilet mit Grillgemüse & Käse	22,00 €
Überbacken, Pommes Frites	
Gebratenes Lachsfilet ^{d, a} auf Zitronengrassauce ^a	22,00 €
mit Mandelbroccoli & Rosmarinkartoffeln	
Edelmatjes Hausfrauen Art ^d	17,00 €
mit roten Zwiebeln & Bratkartoffeln	



Dessert

Creme Brulee` mit Waldbeeren	7,00 €
Affogato al Caffè` doppelter Espresso mit Vanilleeis	5,00 €
Milchreis mit Waldbeerengrütze	6,00 €
Schokoküchlein mit Vanillesoße & Sahne	8,00 €

Alle Speisen können herstellungsbedingt Spuren von allen Allergenen enthalten

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



Getränkekarte

Softgetränke

Glashäger naturell/medium	0,25 l	2,00 €
Glashäger naturell/medium	0,75 l	5,00 €
Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite, Spezi	0,3 l	3,00 €
	0,5 l	4,00 €
Bitter Lemon, Tonic -Water, Ginger – Ale, Wild Berry	0,3 l	3,00 €

Säfte & Nektare

Apfel naturtrüb, Banane, Kiba, Rhabarber, Kirsch, Maracuja, auch als Schorle	0,3 l	3,00 €
	0,5 l	4,00 €

Bier vom Fass

Lübzer Pils	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	5,00 €
Lübzer Schwarzbier	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	5,00 €
Duckstein Bier	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	5,00 €
Alsterwasser	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	5,00 €

Flaschenbier

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

Spritz

Aperol gespritzt mit Prosecco & Tonic oder Sprudel		7,00 €
Lillet Wild Berry mit Beeren & Minze		7,00 €

Gin & Tonic

Malfi Gin Blutorange mit Tonic & Waldbeeren	0,4 l	7,00 €
Bombay Gin mit Zitrone	0,4 l	7,00 €

Die besten von Prinz 4 cl

Prinz Christ- Williams Birne 41%		6,00 €
Prinz Alte Marille 41%		6,00 €
Prinz Alte Kirsche 41%6		6,00 €

Aquavite/Anisee`

Rostocker Doppelkümmel	2 cl	3,00 €
	4 cl	4,00 €
Linie Aquavit	2 cl	3,00 €
	4 cl	4,00 €
Ouzo 12	2 cl	3,00 €
	4 cl	4,00 €
Molinari Sambuca mit Kaffeebohnen	2 cl	3,00 €
	4 cl	4,00 €

Grappa

Nonino il Moscato –fruchtig würzig, Duft von Salbei	4 cl	6,00 €
Marzadro Le Giare Amarone im Eichenholz –intensiv	4 cl	6,00 €

Bitter/Liköre

Jägermeister	4 cl	4,00 €
Ramazzotti	4 cl	4,00 €
Baileys	4 cl	4,00 €

Longdrinks

Cuba Libre	0,4 l	7,00 €
Wodka Lemon	0,4 l	7,00 €
Jim Beam Cola	0,4 l	7,00 €

Whisky

Jack Daniels Tennessee Bourbon	5 cl	6,00 €
Glenmorangie Highland Single Malt Scotch	5 cl	6,00 €

Toplicht 54° Hausweine sommerlich eisgekühlt

Weißweine

Grauburgunder im Gaumen sanft und voll trocken	0,20 l	4,00 €
	0,75 l	14,00 €
Rosèwein Sommerlich fruchtig trocken	0,20 l	4,00 €
	0,75 l	14,00 €
Riesling Wachten Burger-Pfalz fruchtig	0,20 l	4,00 €
	0,50 l	10,00 €
Pinot Grigio „Ca del Lago“ Italien feine Frucht, Apfel Birne und Zitrusfrüchte trocken	0,20 l	6,00 €
	0,75 l	16,00 €
Bacchus Rheinhessen aus Fruchtaromen von Johannesbeere, Blutorange & Apfel lieblich	0,20 l	5,00 €
	0,75 l	15,00 €

Rotweine

Dornfelder Deutscher Pfälzer Wachenheim Aromen von Brombeere & Kirsche trocken & halbtrocken	0,20 l	5,00 €
	0,50 l	10,00 €
Montepulciano d`Abruzzo Italien feiner Duft von roten Beeren Trocken	0,20 l	6,00 €
	0,75 l	16,00 €

Zur Feier des Tages

Prosecco Frizzante	Flasche	0,75 l	9,00 €
Moet Chandon Rose 'Imperial	Flasche	0,75 l	80,00 €

Jakobs Kaffee

Pott Kaffee	4,00 €
Espresso	3,00 €
Espresso double	4,00 €
Espresso Corretto mit Grappa%	6,00 €
Espresso Corretto mit Sambuca%	6,00 €
Latte Macchiato	5,00 €
Cappuccino	5,00 €

Heißes mit %

Glühwein	3,00 €
Glühwein mit Schuss	5,00 €
Grog	5,00 €
Heißer Sanddorn	4,00 €
Heißer Sanddorn mit Schuss	6,00 €

Tee

Grüner Tee	3,00 €
Früchte Tee	3,00 €
Kräutertee	3,00 €
Schwarzer Tee	3,00 €