

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 & schaut auf unsere tagesaktuellen Tagesangebote!

Schon mal vorweg - einen kleineren Aperitif

Wodka Martini mit Olive & Zitrone

4,50 €

Blue Kinley

Gin, Curacao, Zitrone mit Beeren

4,50 €

*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

Für den kleinen Hunger oder als Starter

Cremige Ostseefischsuppe 7 €
mit Lachs, Muscheln & Zitronengras ^{a,g,d}

Hausgemachte Soljanka ^{a,g,*5} 7 €
Osteuropäische herzhaft-leicht säuerliche auf Tomatenbasis Süppchen mit viel Fleisch & Wurst & Gemüse

Bruschetta Parmigano ^{a,g} 10 €
geröstetes Knoblauchbrot mit Tomaten, Zwiebeln, Parmesan

Würzfleisch ^a mit Käse überbacken ^{a,g} 7 €
Schweinefleisch gekocht als Ragout in Weißweine Sauce im Töpfchen angerichtet, mit Käseüberbacken & mit Worcester Sauce serviert

Toplicht 54° Salatbowl 14 €
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 €

Hausgebeitzte Lachsfiletwürfel ^d 4 €

Gebratene Garnelen 6 €

Glutenunverträglichkeiten oder sonstige Unverträglichkeiten sollten vor dem Restaurantbesuch mit uns abgeklärt werden!

Cross Over vom Grill & aus der Pfanne

US-Flank Steak vom Angus Rind mit Kräuterbutter^g 29 €
mit BBQ Dip an einem Salatbukett^g & Bratkartoffeln

Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter^g 29 €
Salatbukett mit gebratenen Zwiebeln & Bratkartoffeln

Rinderfiletsteak vom Weideochsen
auf Kartoffelrösti an einer Braunbier - Jus
mit Kräuterbutter^g & Salatbukett^g 31 €

Camper-Pfanne ← (Geheimtipp!) 23 €
Argentinisches Rinderhüftfilet^a, geschmort in Braunbier mit
Grillgemüse & Kartoffelgratin^g

Gebratene Schweinemedallions 200g 22 €
auf Pilzrahmsauce^{a, g} & Kroketten

Hausgemachtes Sauerfleisch im Glas 18 €
mit Bratkartoffeln, Gewürzgurke, Hausfrauenremoulade

dazu passt immer ein Kleiner bunter Beilagen Salat 6 €

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

Unsere Burger

Toplicht 54° Burger mit Rindfleisch 180 g 17 €
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 24 €
im rustikalem Weizen -Gourmet - Brötchen mit hausgemachtem
BQQ Dip, rote Zwiebeln Röstzwiebeln, Eisbergsalat, Tomate
Rucola **Bacon** & Käsesauce^a & Steakhaus - Pommes

Chicken Burger 200 g 17 €
im rustikalem Weizen -Gourmet - Brötchen mit hausgemachtem
BQQ Dip^{a,j} in pikanter leicht scharfer Knusperpanade, rote Zwiebeln
Röstzwiebeln, Eisbergsalat, Rucola, Tomate, **Bacon** Käsesauce^a
& Steakhaus - Pommes

Big Chicken Burger 400 g 24 €
im rustikalem Weizen -Gourmet - Brötchen mit hausgemachtem
BQQ Dip^{a,j} in pikanter leicht scharfer Knusperpanade, rote Zwiebeln
Röstzwiebeln, Eisbergsalat, Rucola, Tomate, **Bacon** Käsesauce^a
& Steakhaus - Pommes

Falafel Burger (vegetarisch) 17 €
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} 13 €

Für Schnitzel Fans

Hausgemachtes paniertes Schweineschnitzel ^{a,c} überbacken mit Würzfleisch ^a & Steakhaus - Pommes ^a	23 €
Hausgemachtes paniertes Schweineschnitzel ^{a,c} mit Pilzrahmsauce (Jäger Art) ^a & Kroketten ^a	22 €
Hausgemachtes paniertes Schweineschnitzel ^{a,c} mit gebratenem Ei (Hamburger Art) ^a & Steakhaus - Pommes ^a	20 €
Hausgemachtes paniertes Schweineschnitzel ^{a,c} mit Grillgemüse überbacken & Steakhaus - Pommes ^a	23 €

Für die Kids

Schnitzel mit Steakhaus - Pommes	14 €
Pommes rot/weiß ^{g,c}	4,50 €
Chicken Burger im Weizen -Brötchen mit Ketchup ^{a,g} mit Röstzwiebeln, & Steakhaus - Pommes ^a	13 €
7 Hähnchennuggets ^c mit Steakhaus - Pommes ^a	8,50 €
Milchreis mit Zimt & Zucker oder Apfelmus ^g	6,50 €

Wir halten das Kinderessen für unsere Kids bereit, Erwachsene zahlen einen Aufpreis von 3€
Ketchup & Majo berechnen wir mit 0,50€ beim Kinderessen ist es mit enthalten!

Fischers Fritze

Fischteller

Variation von ^d (Lachs, Seelachs & Dorschfilet) auf Zitronengrassauce mit Mandelbroccoli & Bratkartoffeln	24 €
Gebratenes Dorschfilet ^d auf Dill - Senf - Sauce ^a Rote Bete & Kartoffelstampf ^a	23 €
Gebratenes Seelachsfilet mit Grillgemüse & Käse überbacken, Pommes Frites	24 €
Gebratenes Lachsfilet ^{d,a} auf Zitronengrassauce ^a mit Mandelbroccoli & Rosmarinkartoffeln	24 €
Edelmatjes Hausfrauen Art ^d mit roten Zwiebeln & Bratkartoffeln	18 €

Dessert

Crème Brûlée` mit Waldbeeren	8 €
Affogato al Caffè` doppelter Espresso mit Vanilleeis	6 €
Milchreis mit Waldbeerengrütze	6,50 €
Schokoküchlein mit Vanillesoße & Sahne	8,50 €
Kindercupéisbecher Schoko/Vanillesoße mit Sahne und Streuseln Toppingsauce nach Wahl	5€

*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

Alle Speisen können herstellungsbedingt Spuren von allen Allergenen enthalten

Softgetränke

Glashäger naturell/medium	0,25 l	3,50€
Glashäger naturell/medium	0,75 l	7€
Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite, Spezi	0,3 l	3,90€
Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite, Spezi	0,5 l	4,90€
Bitter Lemon, Tonic -Water, Ginger - Ale, Wild Berry	0,3 l	3,90€

Säfte & Nektare

Apfel naturtrüb, Banane, Kiwi, Grapefruitschorle, Rhabarber, Kirsche, Maracuja, auch als Schorle	0,4 l	4€
	0,5 l	5,50 €

Bier vom Fass

Lübzer Pils	0,3 l	3,80 €
Lübzer Schwarzbier	0,3 l	3,80 €
Alsterwasser	0,3 l	3,80 €
	0,5 l	5,50 €

Flaschenbier 0,5l

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 Spritz mit Prosecco	8,50€
Lillet wild Berry mit Waldbeeren	8,50€
Grapefruit Spritz (Grapefruit, Prosecco, Grenadine mit Zimt)	8,50€
Sanddorn Spritz mit Prosecco	8,50€

Gin & Tonic & Long drinks 0,4l

Malfi Gin Blutorange mit Tonic & Waldbeeren	8,50 €
Bombay Gin mit Zitrone	8,50 €
Gin Wild Berry	8,50 €
Cuba Libre	7,50€
Batida Kirsch	7,50€
Wodka Tonic	7,50€

Aquavite/Anisee`

Rostocker Doppelkummel	3 €	4,50 €
Linie Aquavit	3 €	4,50 €
Ouzo 12	3 €	4,50 €

Molinari Sambuca mit Kaffeebohnen

Die besten von Prinz 4 cl 6,50€

Prinz Christ-Williams Birne 41%

Prinz Alte Marille 41%

Prinz Alte Kirsche 41%

Grappa

Nonino Moscato	6,50€
Mazadro Le Glare	7,50€

<u>Offene Weißweine</u>		0,5l	10 €
Grauburgunder	trocken	0,2l	5 €
Rose 'Wein Samtröte	trocken & fruchtig	0,2l	5 €
Riesling	halbtrocken	0,2l	5 €
Bacchus Kabinett	lieblich	0,2l	5 €

<u>Offene Rotweine</u>		0,5l	10 €
Montepulciano	italienisch trocken & vollmundig	0,2l	5 €
Dornfelder	trocken/halbtrocken	0,2l	5 €
Merlot	französisch trocken	0,2l	5 €

Flaschenweine Weiß 0,75l

Grauburgunder trocken	15€
Rose Wein trocken	15€
Bacchus Lieblich	15€
Silvaner Bockbeutel trocken	19€
Sauvignon Blanc trocken	18€

Flaschenweine Rot 0,75l

Montepulciano	15€
Merlot	15€
Bordeaux Rouge	18€

Der Kaffee mit was drin%

Coffee Shooter mit Eierlikör %	6 €
Espresso Corretto mit Grappa %	6 €
Espresso Corretto mit Sambuca %	6 €

Kaffee & Co

Pott Kaffee	4 €
Espresso	3 €
Espresso double	4 €
Latte Macchiato	5 €
Cappuccino	5 €

Heißes mit %

Glühwein	4 €
Glühwein mit Schuss	5,50 €
Grog	5,50 €
Heißer Sanddorn	5 €
Heißer Sanddorn mit Schuss	7 €

TEE 3,50€

Grüner Tee
Früchte Tee
Kräutertee
Schwarzer Tee
Pfefferminz Tee
Chaitee