

RESTAURANT UND BIERGARTEN



Lichtblick

GRIECHISCH ESSEN UND TRINKEN

LICHTBLICK

Egal ob zum Feierabendbier mit Kollegen, zum Familienessen am Wochenende oder einer geselligen Runde unter Freunden, unsere gemütliche und typisch griechische Taverne ist immer der richtige Anlaufpunkt.

Lassen Sie sich von uns mit feinen griechischen Weinen und kulinarischen Köstlichkeiten verwöhnen! Ideal um den Alltag zu entfliehen und einen Moment abzuschalten.

*"Herzlich willkommen im LICHTBLICK!
Genießen Sie Ihren kulinarischen Kurzurlaub und
lassen Sie sich in einer besonderen Atmosphäre
verwöhnen!"*



LICHTBLICK - ERLNSTEGEN



LICHTBLICK - STEIN



APERITIF

Ouzo (Hausmarke)			2 cl	€ 2,00
Ouzo Plomari auf Eis	200 ml	€ 13,50	2 cl	€ 2,50
Der Plomari entsteht aus einer Kombination von aromatischen Samenkernen und Kräutern der Insel Lesbos unter Verwendung von Anis aus Lisbori, der als der Beste weltweit gilt.				
Tsipouro			2 cl	€ 2,70
Griechischer Tresterbrand. Tsipouro wird aus den Pressrückständen weißer Rebsorten zweimal destilliert.				
Metaxa			2 cl	€ 2,50
Prosecco			0,1 l	€ 3,50
Aperol Spritz			0,2 l	€ 4,50

MEZEDES / VORSPEISEN

2	Zaziki			€ 3,40
	Behutsam cremig gerührter Joghurt mit Knoblauch und knackigen Gurken *(7)			
1	Taramas			€ 3,90
	Creme aus Fischrogen und Kartoffeln mit einer feinen Zitronennote *(4)			
25	Chtipiti			€ 3,90
	Pikante Schafskäsecreme mit frischen Chilis, Zitronensaft und Olivenöl *(7)			
3	Melitzanosalata			€ 3,90
	Auberginen-Knoblauchdip			
5	Saganaki Feta			€ 4,50
	Gebackener Fetakäse mit einer goldbraunen Semmelbröselkruste *(1,3,7)			
8	Elies me Piperies			€ 3,90
	Oliven und Peperoni			
9	Tiganita Kolokithakia			€ 5,50
	Knusprig gebackene Zucchini-scheiben mit hausgemachtem Zaziki *(1,3,7)			
10	Tiganites Melitzanes			€ 5,50
	Knusprig gebackene Auberginenscheiben mit hausgemachtem Zaziki *(1,3,7)			
14	Sardelles tiganites			€ 6,90
	Knusprig gebratene Sardinen mit hausgemachtem Zaziki *(1,3,4,7)			
26	Feta Fournou			€ 5,50
	Feta aus dem Backofen mit Oliven, Peperoni, Zwiebeln, Tomaten, Paprika und Knoblauch (in Alufolie) *(7)			
22	Pikilia			
	gemischter Vorspeisenteller *(1,3,7)			
	für eine Person			€ 7,50
27	für zwei Personen			€ 13,90

KIRIA PIATA / HAUPTGERICHTE

- 56 **Suzukakia exochika** € 10,50
Drei gegrillte Hacksteaks in Metaxasauce mit Schafskäse überbacken (Pfannengericht),
dazu Rosmarinkartoffeln und Krautsalat *(1,3,7,10)
- 45 **Fileto chirino** € 12,50
Gegrilltes Schweinefilet in Metaxasauce mit Schafskäse, Rosmarinkartoffeln
und Krautsalat *(3,7,10)
- 46 **Pidakia** € 14,50
Lammkoteletts vom Grill, dazu Zaziki, Rosmarinkartoffeln und Krautsalat *(7,10)
- 57 **Suflaki** € 10,50
2 Suflakispieße vom Grill, dazu Zaziki, Rosmarinkartoffeln und Krautsalat *(7,10)
- 51 **Gyros** € 9,50
mit Zaziki, Tomatenreis und Krautsalat *(7,10)
- 54 **Gyros und Suflaki** € 11,50
mit Zaziki, Tomatenreis und Krautsalat *(7,10)
- 55 **Gyros und Kalamari** € 11,50
mit Zaziki, Tomatenreis und Krautsalat *(7,10)
- 43 **Suflaki Kalamari** € 11,50
mit Tomatenreis und Krautsalat *(1,10)
- 41 **Schnitzel „Wiener Art“** € 9,90
Aus der Pfanne mit Pommes Frites und Krautsalat *(1,3,7,10)
- 42 **Hähnchenbrust natur** € 8,50
Gegrillt mit Pommes Frites und Krautsalat *(10)
- 58 **Kreatopiatela** € 13,50
Gemischte Grillplatte (Hähnchenbrust, Schweinelendchen, Lammkotelett, Hacksteack),
dazu Zaziki, Rosmarinkartoffeln und Krautsalat *(1,3,7,10)

ARNÍ FOÚRNOU / LAMMGERICHTE

- 61 **Arni me gigantes** € 12,50
Lammfleisch und dicken Bohnen mit Schafskäse überbacken, dazu Rosmarinkartoffeln *(7)
- 62 **Arni fasolakia** € 12,50
Lammfleisch und grünen Bohnen mit Schafskäse überbacken, dazu Rosmarinkartoffeln *(7)
- 63 **Arni melitzanes** € 12,50
Lammfleisch und Aubergine mit Schafskäse überbacken, dazu Rosmarinkartoffeln *(7)

PSARIA / FISCHGERICHTE

- 47 **Kalamaria tiganita** € 11,50
Calamari gebacken mit Tomatenreis, dazu Zaziki und Krautsalat *(1,7,10)
- 48 **Kalamaria sharas** € 12,90
Calamari gegrillt mit hausgemachter Zitronen-Ölivenöl-Dressing, dazu Zaziki,
Rosmarinkartoffeln und Krautsalat *(7,10)
- 64 **Kalamaria ke garides** € 15,50
Calamari und Scampi gegrillt, dazu Zaziki, Rosmarinkartoffeln und Krautsalat *(7,10)

- | | | |
|-----|---|---------|
| 53 | Psaropiatela
Varianten von Calamari, Scampi, Sardinien und Zungenfilet gegrillt, dazu Zaziki, Rosmarinkartoffeln und Krautsalat *(7,10) | € 15,50 |
| 263 | Baby Kalamari
gegrillt mit frischem Gemüse, dazu Zaziki und Rosmarinkartoffeln *(7,10) | € 13,50 |

PEDIKA / FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

- | | | |
|-----|---|--------|
| 111 | Calamari gebacken mit Tomatenreis und Zaziki *(1,7) | € 7,90 |
| 112 | Suflakispieß mit Tomatenreis und Zaziki *(7) | € 6,90 |
| 113 | Schweineschnitzel paniert mit Pommes Frites *(1,3,7) | € 6,90 |
| 114 | Gyros mit Tomatenreis und Zaziki *(7) | € 6,90 |
| 115 | Kleine Hähnchenbrust natur mit Pommes Frites | € 6,90 |

SALATES / SALATE

- | | | |
|-----|---|---------|
| 23 | Choriatiki
Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Oliven, Peperoni, Schafskäse und Olivenöl-Dressing | € 6,50 |
| 66 | Salata me kotopoulo
Bunter Salatteller mit Hähnchenbruststreifen und Balsamico-Dressing *(10) | € 8,90 |
| 201 | Salata me garides
Bunter Salatteller mit gegrillten Garnelen und Balsamico-Dressing *(10) | € 9,90 |
| 202 | Salata me kalamari
Bunter Salatteller mit gegrillten Calamari und Balsamico-Dressing *(10) | € 10,90 |

EXTRA BEILAGEN

- | | |
|---|--------|
| Portion Tomatenreis | € 2,50 |
| Portion Pommes Frites | € 3,00 |
| Portion Gemüse gegrillt *(10) | € 4,00 |
| Portion Rosmarinkartoffeln | € 3,00 |
| kleiner gemischter Beilagensalat *(10) | € 2,90 |
| kleiner Bauernsalat | € 4,50 |
| kleiner Krautsalat | € 2,50 |

NACHSPEISEN

- | | | |
|-----|--|--------|
| 231 | Galaktobourekko
Blätterteig mit Vanille-Grießfüllung *(1,3,7) | € 4,50 |
| 232 | Vanilleeis
umhüllt von Blätterteigraspeln *(3,7) | € 4,00 |
| 233 | Apfelstrudel mit Vanilleeis *(1,3,7,8) | € 3,50 |
| 234 | Griechischer Joghurt
Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen *(8) | € 4,90 |
| 235 | Dessertteller
Dessert-Varianten *(1,3,7,8)
für eine Person | € 5,90 |
| 236 | für zwei Personen | € 8,90 |

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

COCA-COLA *(20,21)	0,2 l	€ 2,20	0,4 l	€ 3,20
COCA-COLA Light *(20,21,22,23)			0,33 l	€ 2,90
COLA-MIX *(20,21)	0,2 l	€ 2,20	0,4 l	€ 3,20
FANTA Orange *(20,21)	0,2 l	€ 2,20	0,4 l	€ 3,20
ZITRONEN Limonade *(21)	0,2 l	€ 2,20	0,4 l	€ 3,20
BIONADE Holunder, Litschi, Kräuter			0,33 l	€ 2,90
SELTERS Classic	0,25 l	€ 2,50	0,75 l	€ 4,90
SELTERS Naturell	0,25 l	€ 2,50	0,75 l	€ 4,90
BONAQA Tafelwasser	0,2 l	€ 1,80	0,4 l	€ 2,80
Orangen-, Apfel-, Kirsch-, Maracuja-, Trauben-, Johannisbeersaft	0,2 l	€ 2,50	0,4 l	€ 4,20
Saftschorle	0,2 l	€ 2,20	0,4 l	€ 3,20

BIER VOM FASS

TUCHER Hefeweizen hell			0,5 l	€ 3,30
LEDERER Premium Pils			0,3 l	€ 2,80
ZIRNDORFER Landbier hell	0,3 l	€ 2,20	0,5 l	€ 3,10
Radler *(20,21)	0,3 l	€ 2,20	0,5 l	€ 3,10

FLASCHENBIERE

TUCHER Urfränkisch dunkel			0,5 l	€ 3,10
TUCHER Hefeweizen dunkel			0,5 l	€ 3,30
TUCHER Kristallweizen			0,5 l	€ 3,30
TUCHER Hefeweizen leicht			0,5 l	€ 3,30
TUCHER Hefeweizen alkoholfrei			0,5 l	€ 3,30
ZIRNDORFER Kellerbier			0,5 l	€ 3,10
TUCHER Cola-Weizen *(20,21)			0,5 l	€ 3,30
JEVER Fun / alkoholfrei			0,33 l	€ 2,80

WEISSWEINE

Hauswein	0,1 l	€ 2,20	0,2 l	€ 3,80	0,5 l	€ 8,50
Retsina					0,2 l	€ 3,60
Imiglikos weiß Halbsüßer Weißwein			0,2 l	€ 4,50	0,5 l	€ 9,50
Weinschorlen weiß			0,2 l	€ 2,70	0,4 l	€ 4,20
Retsina Kechribari Weißer, trockener Tafelwein aus Griechenland mit einem leichten Harzaroma					0,5 l	€ 7,90
Chateau Nico Lazard weiss Sauvignon Blanc, trockener Landwein, feines orangenblüten Aroma, frischer Abgang			0,2 l	€ 5,40	0,75 l	€ 19,50
Stone Hills Malagousia, Chardonnay, trockener Landwein, leichtes pfirsich-birnen Aroma, fruchtig und frisch			0,2 l	€ 5,90	0,75 l	€ 21,00
Anemon Nisos Asyrtiko, trockener Tafelwein, verhalten mit leichtem Zitrusfrucht-Aroma, gehaltvoll und extraktreich, kräftiger Abgang			0,2 l	€ 5,40	0,75 l	€ 19,50

ROTWEINE

Hauswein	0,1 l	€ 2,50	0,2 l	€ 3,80	0,5 l	€ 8,50
Imiglikos rot Halbsüßer Rotwein			0,2 l	€ 4,50	0,5 l	€ 9,50
Merlot Cavino Gehaltvoller und aromatischer Grieche mit guter Struktur und samtigem Geschmack			0,2 l	€ 4,50	0,5 l	€ 9,50
Cabernet Sauvignon Domaine Purpurroter Grieche mit kräftigem ausgewogenem Geschmack und langem Abgang			0,2 l	€ 4,50	0,5 l	€ 10,00
Weinschorle rot			0,2 l	€ 2,70	0,4 l	€ 4,20
Chateau Nico Lazardi rot Merlot, trockener Landwein, feines Aroma nach Zimt und Nelken, ausgewogenes Auftreten und fruchtiger Abgang			0,2 l	€ 6,10	0,75 l	€ 23,00
Nemea Agiorgitiko, trockener Qualitätswein, kraftvoll gesunde Traube aus dem Nemea-Tal, zartbittrig mit leichtem Vanille-Bouquet, satt und fruchtig			0,2 l	€ 6,40	0,75 l	€ 23,00
Vissino Rosé Agiorgitiko, Syrah, trockener Landwein, leuchtendes Beeren-Bouquet, mit unglaublicher Frische und Intensität			0,2 l	€ 5,10	0,75 l	€ 17,50

HEISSE GETRÄNKE

Griechischer Mocca					€ 2,00
Cappuccino					€ 2,40
Tasse Kaffee					€ 2,20
Espresso			€ 2,00	doppelt	€ 3,70
Milchkaffee					€ 2,40
Latte Macchiato					€ 3,20
Espresso Macchiato					€ 2,20
Tee verschiedene Sorten					€ 2,00

DIGESTIF

Edeldestillation Haas - Edelbrennerei seit 1901

„Unserer über 100jährigen Tradition verpflichtet, gilt es als „Familiäres Reinheitsgebot“, keinen Zucker zuzusetzen und nur naturbelassene Früchte zu verwenden. Die beste Garantie für unverfälschten Geschmack.“

Apfel- und Mirabellenbrand	2 cl	€ 3,50
Kirsch- und Zwetschgenwasser	2 cl	€ 3,50
Haselnussgeist	2 cl	€ 3,50
Rhabarber-, Johannisbeer- und Pfirsichlikör	2 cl	€ 3,50

* **Zusatzstoffe**

(1) Weizen / (3) Eier / (4) Fische / (7) Milch / (8) Walnüsse, Haselnüsse / (10) Senf
(20) Farbstoff / (21) Konservierungsstoff / (22) Süßungsmittel / (23) Phenylalaninquelle

Feiern im LICHTBLICK

Schön, dass Sie mit uns feiern möchten!

Phantastisches Essen mit allen typischen Speisen und ein Ambiente, wie Sie es aus Ihrem letzten Griechenland-Urlaub kennen.

Ob Menue, a la Carte oder Buffet, mit Live-Musik, DJ, Festzelt und Cocktailbar, Ihren Wünschen und unseren Möglichkeiten steht nichts im Weg.

Kommen Sie doch einfach mal vorbei, probieren verschiedene Gerichte, einen guten Retsina oder einen feinen Ouzo Plomari und sprechen mit uns über Ihre Veranstaltung. Gemeinsam planen wir Ihre nächste Veranstaltung.

Ob Sommer oder Winter - wir freuen uns auf Ihr ganz persönliches Event.



RESTAURANT LICHTBLICK

Herzlich willkommen im Lichtblick!

Egal ob zum Feierabendbier mit Kollegen, zum Familienessen am Wochenende oder einer geselligen Runde unter Freunden, unsere gemütliche und typisch griechische Taverne ist immer der richtige Anlaufpunkt.



LICHTBLICK - ERLLENSTEGEN

ca. 80 Plätze im Restaurant
und 200 Plätze im Biergarten



Mögen Sie es lieber luftig, dann genießen Sie in unseren Biergärten frische Frühlingsluft, heisse Sommer- und warme Herbsttage unter blauem Himmel.

Lassen Sie sich von uns mit feinen griechischen Weinen und kulinarischen Köstlichkeiten verwöhnen! Ideal um den Alltag zu entfliehen und einen Moment abzuschalten.

kali orexi

Guten Appetit



LICHTBLICK - STEIN

ca. 140 Plätze innen
davon 80-100 Plätze im Saal und
weitere 100 Plätze im Biergarten



Lichtblick
ESSEN UND TRINKEN *Erlenstegen*

Stadenstr. 3

90491 Nürnberg

Telefon 0911 / 593737

Lichtblick
ESSEN UND TRINKEN *Stein*

Regelsbacher Str. 52b

90547 Stein

Telefon 0911 / 67 68 66

Web: www.restaurant-lichtblick.com

Mail: info@restaurant-lichtblick.com

Inhaberin: Vassiliki Tatsi