



FOOD

CROSS OVER VOM GRILL & AUS

DER PFANNE

AUS DEM MEER

STARTER

- Cremig pikante Ostseefischsuppe mit Lachs Muscheln & Zitronengras 7,20€
- Hausgemachte Soljanka 7,20€
osteuropäische tomatierte Fleischsuppe mit Gemüse
- Bruschetta Parmigano 10€
geröstetes Knoblauchbrot mit Tomaten Zwiebeln & Parmesan
- Gebackener Fetakäse 10€
in der Pfanne gebacken mit Rucola Preiselbeeren-Relish ,Knobibaguette & Parmesan
- Würzfleisch mit Käse überbacken 7,90€
Ragout aus Schwein in Weißwein gekocht im Ofen gebacken

BOWL 15,00€

Radicchio, Tomaten, Gurken, Zwiebeln ,getrocknete Tomaten Schafskäse,Oliven,Paprika garniert mit Parmesan und Knoblauchbaguette

THUNFISCH 4€ HÄHNCHENSTREIFEN

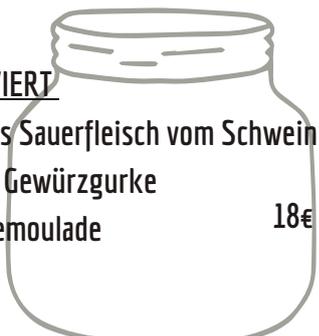
KLEINER BEILAGEN SALAT 6€

Unser Nordische

Edelmatjes Hausfrauen Art mit Roten Zwiebeln & Bratkartoffeln

IM GLAS SERVIERT

Hausgemachtes Sauerfleisch vom Schwein Bratkartoffeln Gewürzgurke & Hausfrauenremoulade 18€



- Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter ,Speckbohnen & Bratkartoffeln 31,00€
- Rinderfiletsteak vom Weideochsen auf Braunbierjus ,Kräuterbutter Kartoffelrösti & Salatbukett 33,00€
- Camperfiletpfanne geschmorrt in Braunbier mit Grillgemüse & Kartoffelgratin 25,00€
geschmortes Rinderhüftfilet &
- Schweinemedailles auf Pilzrahmsauce & Kroketten a,g 23,90€



vegetarisch

gebackene Rösti mit Champignon 13,00€

PASTA

- Tagliatelle mit hausgemachtem Rucola Pesto geösteten Pinienkernen & Parmesan 17,90€
- Tagliatelle mit gebratenen Schweinefilet in Pilz Rahm 18,90€
- Tagliatelle mit gebratenen Hähnchenfleisch aus der der Keule auf Pilz Rahm 18,90€
- Mozzarella Gnocchi gebraten mit Rucola Pesto, Pinienkerne & Parmesan 17,90€

FISCHTELLER

- Variation von Lachs, Seelachs & Dorsch auf Zitronengrassauce mit Mandelbroccoli & Bratkartoffeln 25,90€
- Gebratenes Dorschfilet auf Dillsenfauce ,Kartoffelstampf & Rote Bete 24,90€
- Gebratenes Seelachsfilet mit Würzfleisch & Käse überbacken & Steakhauspommes 24,90€
- Gebratenes Zanderfilet mit Kräuterbutter Grillgemüse & Bratkartoffeln 25,90€

FÜR KINDER

- Schnitzel mit Steakhauspommes 15€
- Pommes Rot /Weiß 4,80€
- 6 Hähnchennuggets mit Steakhauspommes 9€
- Chicken Burger im Weizenbrötchen mit Ketchup,Röstzwiebeln & Steakhauspommes 15€
- Milchreis mit Zimt & Zucker oder Apfelmus 7€

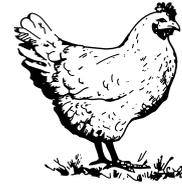


vegetarisch mediterraner Burger
 Weizen oder Mehrkornbrötchen
 Zucchini, Paprika, Gurke, Feta, rote
 Zwiebeln, Käsesauce &
 Süsskartoffelpommes mit Knobidip

17,00€

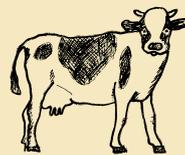
17,00€
 BURGER

Chicken Burger (Hähnchen aus der Keule) im
 Weizen oder Mehrkornbrötchen mit BBQ Dip rote
 Zwiebel, Röstzwiebel, Salat, Tomate, Käsesauce &
 Steakhauspommes



Toplicht 54° Burger Spezial aus 100% Dry Aged Beef (200g)
 im rustikalem Weizenbrötchen oder Mehrkornbrötchen mit
 BBQ Dip, rote Zwiebeln, Röstzwiebeln, Eisbergsalat, Tomate
 Rucola, gebratener Bacon, Käsesauce a & Steakhaus - Pommes

21,00€



Toplicht 54° Burger mit Rindfleisch im Weizenbrötchen
 oder Mehrkornbrötchen mit BBQ Dip, rote
 Zwiebel, Röstzwiebeln, Eisbergsalat, Rucola, Tomate, Bacon,
 Käsesauce & Steakhauspommes

17,00€

Toplicht54°

www.toplicht54.de

hausgemachte gebratene
Schnitzel vom Schwein

a,c



überbacken mit Würzfleisch &
Steakhaus Pommes

24,90€

a

mit gebratenem Ei
(Hamburger Art)
& Steakhaus Pommes

21,00€

a

mit Pilzrahmsauce Jäger
Art & Kroketten

23,00€

www.toplicht54.de

Ketschup & Majo könnt ihr dazu wählen je
Portion für 0,60€

Sweet



Creme Brulee` mit Waldbeeren 8,00€

Affogato al Caffè`doppelter Espresso mit Vanilleeis 6,00€

Milchreis mit Waldbeerengrütze 6,90€

+++

Schokoküchlein mit Vanillesofteis & Sahne 8,90€

Pott Kaffee 3,80€

Latte Macchiato 4,50€

Espresso 3,50€

Espresso Double shot 6€

Cappuccino 4,50€

Tee

Grüner Tee ,Früchte Tee ,Kräuter

Tee, Schwarzer Tee

4,00€

**einige
Information**

hier bei uns

IM TOPLICHT54°

Eure liebsten Hunde sind bei uns herzlich willkommen, auch sie sollten sich wohl fühlen ,darum schaut bitte ob sie sich mit anderen Hundis vertragen .
Und kein Futterneid entsteht.

Essen außer Haus ist möglich, kann nur vor Ort bestellt ,nicht mehr per Telefon. Wir müssen pro Verpackung 0,55€ berechnen. Klimafreundlicher gehts auch wenn ihr eure Verpackung mitbringt.

Unser Kinderessen halten wir vorzugsweise auch nur für unsere Kleinen bereit. Für die ganz Kleinen ist auch der Räuberteller kein Problem.ab 14 Jahren berechnen 4€ Aufpreis.

Schaut regelmäßig auf unsere Homepage es gibt einige Veranstaltungen BBQ, Themenabende ,Modenschauen, Shows

www.toplicht54.de

Unser Backshop hat täglich für euch geöffnet ,ofenwarme Brötchen ,Kuchen ,Donuts, Kaffee, Aufstriche gekochte & rohe Eier uvm.

Wir beziehen unsere Eier von glücklichen Hühnern vom Hof Bredenkamp aus Bastdorf

Die Liste der Zusatzstoffe könnt ihr bei uns immer einsehen. Unverträglichkeiten oder Allergien .bitte sprecht am besten alles vorher ab. Wir sind zwar keine ausgebildeten Ökotrophologen verfügen aber etwas Kenntnis darüber. Eine Glutenintoleranz oder Sensibilität können wir hier nicht zu 100% gewährleisten.

Besser ist es wenn ihr anruft oder auf unserer Homepage könnt ihr problemlos einen Tisch reservieren, über unser Buchungsprogramm. Wir sind immer schnell ausgebucht und im Innenbereich ist nur wenig Platz.



Unsere Weine

Probiert unseren Rose`Hauswein oder
unseren Grauburgunder Weißwein



Samtröte Rose eiskalt serviert , fruchtig & trocken
leichter Sommerwein

0,2l 6,50€

0,75l 17€

2022 Grauburgunder Frucht von Birne & Ananas
,trocken toller Speisebegleiter

0,2l 6,50€

0,75l 17€

Pinot Grigio der Italiener vom Gardasee frischer & fruchtiger
Weißwein mit einem Hauch Pfirsich & Holunderblüte

0,2l 6,50€

0,75l 17€

Bacchus Kabinett aus Rheinhessen
lieblicher ,leichter Weisswein

0,2l 6,50€

0,75l 17€

Rieling trocken & halbtrocken
serviert 0,5l
11,00€

Weinschorle

0,2l 6,50€



Bordeaux Rouge Palisse der Franzose

erweist sich gehaltvoller,
harmonischer,trockner Rowein

0,2l 6,50€

0,5l 11€

2020 MONTEPULCIANO DÁBRUZZO

Frucht von schwarzen Beeren, trocken harmonisch

0,2L 6,50

DORNFELDER

trockener mit weicher Mandelnote Rotwein trocken &
halbtrocken

0,2L 6,50€

0,5l 11€

Merlot

Frucht von Beeren ,trocken &vollmundig

0,2l 6,50€

BORDEAUX 1L 29€
DORNFELDER 1L 29€
MONTEPULCIANO 0,75L 19€
MERLOT 0,75L 19€

Toplicht 54

Frühjahr 2024

SCHON MAL VORWEG

Wodka Martini mit
Oliven & Zitrone **5,50€**

Gin Rosenzauber
Passionsfruitlikör, Maracujasaft, Gin auf Eis **5,50€**

Softdrinks 3,60€/4,60€

Cola, od. Zero Fanta, Sprite,

Wasser 0,2l / 0,75l **3,60€ / 6,00€**

Tonic, Ginger, Bitter 0,2l **2,50€**

Softbar 0,3l/0,4l **3,80€ 4,80€**

trüber Apfelsaft, Kiba,
Rhabarbersaft, Orangensaft
Maracujasaft, Kirsche
auch als Schorle

SPRITZIS & CO 8,70€

Aperol Spritz auch alkoholfrei

Lilet Wildberry

Sandorn Spritz



Biere vom Fass 0,3l 3,80€

Lübzer Pils, Lübzer Schwarzbier

Alsterwasser, Krefelder, Küstenhell
auch in Big 0,5l **5,90€**

Duckstein 0,3l 3,90€ 0,5l 5,90€

Flaschenbier 0,5l 4,60€

Hefeweizen Erdinger **4,60€**

Alkoholfreies Bier 0,5l

Hefeweizen, Lübzer

Grappa

Nonino Moscato **7€**

Mazadro Le Glare

FROSTIGE KURZE 4cl **4,50€**
2cl **3€**

Ramazotti, Jägermeister,
Kümmel, Ouzo, Aqvavit

Sweet Liqueurs

Baileys, Molinari **4,50€**

Sambuca

komplett, Eierlikör,
Sanddornlikör

Aufn Tisch & aufs Haus, hausgemachter

Griebenschmalz mit Brot

In Verbindung mit den Hauptspeisen

COCKTAIL DE

Iced Toplicht Punsch 11€

3x Rum, Maracujasaft, Zitrone, Lychee, Mandelsirup

Solero Cocktail

Wodka, Zitrone, Vanillesirup, Orangensaft & Maracujasaft

8,50€

Mojito Spezial 9€

Havana Rum

Limetten, Rohrzucker, Soda, Minze &
Eis & Angustura

GINSALABIM 8€

Tanqueray London Dry Gin mit
Tonic, Zitrone & Botanicals

Bombay Sapphire
INFUSED, Zitrone &
Tonic, Blütenzauber

Tanqueray Royale, Waldbeeren &
Orange

Malfi Gin Blood Orange mit
Tonic, Rosmarin & Zitrone



LONGDRINKS 7€

Cuba Libre Havana, Cola & Limette

Wodka Tonic

Skinny Bitch, Wodka
Soda & Zitrone

Whisky Cola

Obstler

6,00€

Die Prinzen

Alte Williams
Christbirne, Marille
Alte Kirsche, Alter
Bodenseeapfel, Alte
Waldhimbeere

