

VORSPEISEN

Rindercarpaccio ⁽⁴⁾ mit nativem Olivenöl und Grana Padano	13
Hähnchen-Cashew-Salat ^(4, 11, 12, 13) mit Couscous und Joghurt-Minz-Dip	12
Garnelen ^(3, 7, 9) je Stk. 4 in Knoblauchöl mit roter Chili, Petersilie und Baguette	
Burrata ^(4, 11) mit Tomate, gegrillter Zucchini und Basilikum-Pesto	14
Tatar wahlweise: Rind, Lachs ⁽²⁾ oder Thunfisch ⁽²⁾ die Zubereitung erfolgt à la minute	
Original mit Sardellen, Kapern, Zwiebeln und Pickles	
Mediterran mit Limone, Olive und getrockneter Tomate	
Asiatisch mit Zitronengras, Ingwer und Chili	
Als Vorspeise	90 g 18
Als Hauptgang	180 g 29
Als Probierportion Besteht aus 3 verschiedenen Zubereitungsarten à 30 g	90 g 22

SALAT

Salat vom Buffet Allergene je nach Zusammenstellung	9
Caesar Salad ^(1, 4, 9) mit Sardellen-Kapern-Dressing, Grana Padano und Croûtons	11

SUPPEN

Rinderconsommé ^(1, 6, 14) mit Gemüsestreifen und pochiertem Wachtelei	8
Sellerieschaumsuppe ^(4, 5) mit Trüffelöl	6
Hummersuppe ^(3, 4) mit Dillsahne und Einlage	11

STEAK

ARGENTINISCHES RIND

Filet	180 g 35	240 g 45
Rumpsteak	180 g 31	240 g 40
Rib-Eye-Steak	180 g 31	240 g 40
Hüftsteak	180 g 27	240 g 36

EUROPAEISCHES RIND

Filet	300 g 49
Rumpsteak	300 g 46
Rib-Eye-Steak	300 g 46

SPECIALS

Porterhouse-Steak	500 g 41
Kalbskotelett	300 g 34
Rinderrippe ^(7, 12, 13)	500 g 37
Poulardenbrust	180 g 23
Tomahawk-Steak	ca. 1000 g 79

Bison, Strauß, Jap. Wagyu-Rind auf Anfrage Tagespreise

Im Preis enthalten sind:

2 BEILAGEN

Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck
„La ratte“ mit Balsamicoessig ⁽⁷⁾
Ofenkartoffel mit Sour Cream ⁽⁴⁾
Kartoffel-Käse-Auflauf ⁽⁴⁾
Gnocchi mit Basilikumpesto ^(7, 9)
Hausgemachte Pommes frites
Süßkartoffelpommes ⁽⁷⁾
Zwiebelringe ⁽⁷⁾
Maiskolben mit brauner Butter ⁽⁴⁾
Buschbohnen mit Speck ⁽⁷⁾
Geschwenkte Champignons mit Kräutern ⁽⁴⁾
Blattspinat mit Knoblauch ⁽⁴⁾
Sautierter Fenchel mit Curry ⁽⁷⁾
Möhren mit Kerbelbutter ^(4, 7)

Jede weitere Beilage erhalten Sie für 4 Euro.



FISCH

Buttermakrele ⁽²⁾	240 g 24
Thunfischsteak ⁽²⁾	180 g 30
Schwertfischsteak ⁽²⁾	180 g 29
Riesengarnelen ⁽²⁾	240 g 29

STEAKTRAIN KLASSIKER

Surf & Turf ⁽³⁾ 180 g 51
Argentinisches Rinderfilet
mit Hummerschwanz,
wählen Sie 2 Beilagen und 2 Saucen/Chutneys

Entrecôte Double ^(1, 4, 6, 7, 8, 9, 10) 360 g 85
Doppeltes Rumpsteak vom Lavagrill,
wählen Sie 2 Beilagen und 2 Saucen/Chutneys
Dazu servieren wir eine Flasche Wein + 0,5 l Wasser.

Chateaubriand ^(1, 4, 6, 7, 8, 9, 10) 360 g 95
Doppeltes Rinderfilet vom Lavagrill,
wählen Sie 2 Beilagen und 2 Saucen/Chutneys
Dazu servieren wir eine Flasche Wein + 0,5 l Wasser.

2 SAUCEN / 2 CHUTNEYS

Passierte Pfeffersauce mit Rahm ^(4, 5, 9)
Pommery-Senf-Sauce ^(4, 5, 12)
Sauce béarnaise ⁽¹⁾
Barbecuesauce ^(7, 12, 13)
Chimichurri
Tomatensalsa ⁽⁷⁾
Enchiladasauce ⁽⁷⁾ 🌶️
Aioli ^(1, 4, 5, 12)
Avocadocrema ⁽⁷⁾
Kräuterbutter ⁽⁴⁾
Trüffelbutter ⁽⁴⁾
Ananas-Chutney ⁽⁷⁾
Pflaumen-Chutney ⁽⁷⁾
Erdnuss-Chutney ^(7, 8, 13)

Jede weitere Sauce/Chutney erhalten Sie für 4 Euro.

BURGER

Barbecue-Burger ^(4, 5, 6, 9, 12) 200 g 18
Brioche Bun oder Sesam Bun
Rindfleisch-Patties oder Straußenfleisch-Patties
mit rauchiger Salsa, Eisbergsalat, Zwiebelringen,
Bacon und Käse dazu reichen wir hausgemachte Pommes
frites, Ketchup & Mayonnaise

Pulled-Burger ^(4, 5, 6, 9, 12) 200 g 18
Brioche Bun oder Sesam Bun
Pulled Beef
Lollo bionda, Coleslaw und Taleggio
dazu reichen wir hausgemachte Pommes frites,
Ketchup & Mayonnaise

DESSERT

Kokos Panna cotta ^(1, 4) 9
mit Ananasfruchtsorbet

3 Leipziger Rübchen ^(1, 9, 11) 10
Marzipan und Pflaume im Bierteig an
Vanille-Anissauce

Cheesecake ^(4, 9, 11) 9
auf einem Passionsfruchtspiegel
und karamellisierter Walnuss

Nougatmousse ^(1, 4) 11
an Trauben-Prosecco-Ragout

Käseauswahl vom Brett ^(4, 9) je 10 g 1
am Tisch zubereitet mit Walnussbaguette

GARSTUFEN

Blau (raw)
Das Fleisch ist innen noch fast roh.
Es hat eine dünne, braune Kruste.

Blutig (rare)
Das Fleisch ist innen im Kern noch blutig rot, nach außen
hin rosa mit einer braunen, knusprigen Kruste.

Rosa (medium rare)
Das Fleisch ist innen voll rosa und außen mit einer
braunen, knusprigen Kruste.

Halb durchgebraten (medium)
Das Fleisch hat einen rosa Kern.

Durchgebraten (well done)
Das Fleisch ist innen nicht mehr rosa,
graue Fleischfarbe, jedoch saftig.

