

VORSPEISEN

Rindercarpaccio ⁽⁴⁾ mit nativem Olivenöl und Grana Padano	15
Hähnchen-Cashew-Salat ^(4, 11, 12, 13) mit Couscous und Joghurt-Minz-Dip	13
Garnelen ^(3, 7, 9) je Stk. in Knoblauchöl mit roter Chili, Petersilie und Baguette	5
Burrata ^(4, 11) mit Tomate, gegrillter Zucchini und Basilikum-Pesto	16
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 20
Als Hauptgang	180 g 35
Als Probierportion Besteht aus 3 verschiedenen Zubereitungsarten à 40 g	120 g 25

SALAT

Salat vom Buffet Allergene je nach Zusammenstellung	9
Caesar Salad ^(1, 2, 4, 9) am Tisch zubereitet mit Sardellen-Kapern-Dressing, Grana Padano und Croûtons + Hähnchenbruststreifen	15 + 5

SUPPEN

Maiscremesuppe ^(4, 5) mit Chiliöl	8
Rinderconsommé ^(1, 6, 14) mit Gemüsestreifen und pochiertem Wachtelei	9
Hummersuppe ^(3, 4) mit Dillsahne und Einlage	12

STEAK

ARGENTINISCHES RIND

Filet	180 g 44	240 g 53
Rumpsteak	180 g 36	240 g 42
Rib-Eye-Steak	180 g 36	240 g 42
Hüftsteak	180 g 30	240 g 36

EUROPÄISCHES RIND

Filet	300 g 65
Rumpsteak	300 g 59
Rib-Eye-Steak	300 g 59

SPECIALS

Porterhouse-Steak	500 g 65
Kalbskotelett	300 g 43
Rinderrippe ^(7, 12, 13)	500 g 41
Poulardenbrust	180 g 26
Tomahawk-Steak	ca. 1000 g 95

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

Im Preis enthalten sind:

2 BEILAGEN

Kartoffelstampf mit Trüffelöl ^(4, 5)
 Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck ⁽⁷⁾
 Ofenkartoffel mit Sour Cream ⁽⁴⁾
 Kartoffel-Käse-Auflauf ⁽⁴⁾
 Gnocchi mit Basilikumpesto ^(7, 9)
 Hausgemachte Pommes frites
 Süßkartoffelpommes ⁽⁷⁾
 Buttererbsen mit Speck und Zwiebeln ^(4, 7)
 Zwiebelringe ^(7, 9)
 Maiskolben mit brauner Butter ⁽⁴⁾
 Buschbohnen mit Speck ⁽⁷⁾
 Geschwenkte Champignons mit Kräutern ⁽⁴⁾
 Blattspinat mit Knoblauch ⁽⁴⁾
 Möhren mit Kerbelbutter ^(4, 7)
 Salat vom Buffet

Jede weitere Beilage erhalten Sie für 4 Euro.

&

FISCH

Buttermakrele ⁽²⁾	240 g 28
Thunfischsteak ⁽²⁾	180 g 36
Schwertfischsteak ⁽²⁾	180 g 34
Riesengarnelen ⁽³⁾	240 g 36

STEAKTRAIN KLASSIKER

Surf & Turf ⁽³⁾ Argentinisches Rinderfilet mit Hummerschwanz, wählen Sie 2 Beilagen und 2 Saucen/Chutneys	180 g 69
Entrecôte Double ^(1, 4, 6, 7, 8, 9, 10) Doppeltes Rumpsteak vom Lavagrill, wählen Sie 2 Beilagen und 2 Saucen/Chutneys Dazu servieren wir eine Flasche Wein + 0,5 l Wasser.	360 g 89
Chateaubriand ^(1, 4, 6, 7, 8, 9, 10) Doppeltes Rinderfilet vom Lavagrill, wählen Sie 2 Beilagen und 2 Saucen/Chutneys Dazu servieren wir eine Flasche Wein + 0,5 l Wasser.	360 g 105

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)
 Avocadocreme ⁽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) 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	200 g 21
Pulled-Burger ^(4, 5, 6, 9, 12) Brioche Bun oder Sesam Bun Pulled Beef Lollo bionda, Coleslaw und Taleggio dazu reichen wir hausgemachte Pommes frites, Ketchup & Mayonnaise	200 g 21

DESSERT

Kokos Panna cotta ^(1, 4) mit Ananasfruchtsorbet	10
3 Leipziger Rübchen ^(1, 9, 11) Marzipan und Pflaume im Bierteig an Vanille-Anissauce	12
Cheesecake ^(4, 9, 11) auf einem Passionsfruchtspiegel und karamellisierten Walnuss	11
Nougatmousse ^(1, 4) an Trauben-Prosecco-Ragout	13
Käseauswahl vom Brett ^(4, 9) je 10 g am Tisch zubereitet mit Walnussbaguette	2

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.



