

VORSPEISEN

Vitello Tonnato 12,50 €
Kalbsfleisch mit einer Thunfisch-Kapern-Sauce

Ziegenkäsecreme 9,00 €
in einer Blätterteigtasche mit Apfel-Honig-Chutney

**Tatar wahlweise vom Rind,
Thunfisch oder Lachs**
Sofort nach Ihrer Bestellung nach Wunsch zubereitet

Das Originale: 12,50 €
mit Sardellen, Zwiebeln, Kapern und Pickles

Das Mediterrane: 12,50 €
mit Limone, Oliven und getrockneter Tomate

Das Orientale: 12,50 €
mit Kardamom, Chili, Kreuzkümmel und Macis

SALAT

Salat vom Buffet 7,50 €

Garnelensalat 11,50 €
mit Dijon-Senf-Dressing und Grapefruit

Caesar Salat 8,50 €
Römersalat mit Sardellen-Parmesan-Dressing

**Blattsalat mit gegrilltem
Safranhähnchen** 10,50 €
mit einer Limonen-Chili-Vinaigrette

SUPPEN

Klare Ochsenschwanzsuppe 7,00 €
mit Celestine

Fruchtige Tomatensuppe 6,50 €
mit Basilikum-Crème-Fraîche

Hummercremesuppe 8,50 €
mit Islay Whiskey

1 STEAK

Rinderfilet 180 g 29,00 €
240 g 34,50 €

Rumpsteak 180 g 23,50 €
240 g 28,50 €

Rib-eye Steak 180 g 23,50 €
240 g 28,50 €

Schweinefilet 180 g 15,50 €

Lammkrone 250 g 25,00 €

Maispouardenbrust »supreme« 180 g 16,50 €

Spanferkel Grillrippe 500 g 18,50 €

T-Bone Steak 500 g 38,00 €

1 US 100% STEAK (Iowa Beef Packers)

US Rib-eye Steak 300 g 38,50 €

US Rumpsteak 300 g 38,50 €

1 FISCH

Lachsfilet 180 g 18,50 €

Thunfischsteak 180 g 24,50 €

Schwertfischsteak 180 g 19,50 €

Garnelenspieß 180 g 23,00 €

Zu allen Fischgerichten servieren wir Ihnen Zitrone.
Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

STEAKTRAIN SPEZIAL

Surf & Turf 35,00 €
Rinderfilet 180 g und Garnelenschwanz, Trüffeljus
und Krebsauce, dazu 2 Beilagen Ihrer Wahl.

Entrecôte Double für 2 Personen 58,00 €
Doppeltes Rumpsteak 360 g vom Lavagrill,
wählen Sie 2 Beilagen und 2 Saucen/Chutneys.
Dazu servieren wir eine Flasche Wein.

Châteaubriand für 2 Personen 74,00 €
Doppeltes Rinderfilet 360 g vom Lavagrill,
wählen Sie 2 Beilagen und 2 Saucen/Chutneys.
Dazu servieren wir eine Flasche Wein.

+ 2 BEILAGEN

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Kartoffelauflauf mit Parmesan
Ofenkartoffel mit Kräuter-Sour-Cream
Kartoffelschnee mit Röstzwiebeln
Gedämpfter Parfümreis mit Kokos
Römische Gnocchi
Kartoffelwedges
Gegrilltes Ciabatta mit Kräuteröl und Käse
Blattspinat mit leichter Knoblauchsahne
Gegrillter Maiskolben mit Nussbutter
Keniabohnen im Speckmantel
Sautierte Champignons mit Kräutern
Zwiebelringe im Backteig
Coronabohnen mit Rauchsatz
Vichy-Karotten mit Kerbel
Blumenkohl mit Semmelbrösel

+ 2 SAUCEN, CHUTNEYS

Pfeffersauce
Madeirasauce
Sauce Bearnaise
Enchiladasauce
Barbeque-Sauce
Avocadocreme
Tomatensalsa
Kräuterbutter
Meerrettichcreme
Senf-Aioli
Limettensauce
Nuss-Chutney
Apfel-Ingwer-Chutney
Pflaumen-Chutney

Ganz nach Geschmack können Sie zum Steak zwei Beilagen und Saucen/Chutneys wählen.

Jede weitere Beilage erhalten Sie für 4,00 €.

Jede weitere Sauce/Chutney 3,00 €.

BURGER

Barbeque-Burger 12,50 €
200 g Rindfleisch mit rauchiger
Tomatensauce und Bacon

Dazu servieren wir French Fries und
wahlweise milden Cheddar Käse oder
herzhaften Greyerzer.

DESSERT

Leipziger Rübchen 6,50 €
Pflaumen mit Marzipan im Backteig
und hausgemachtem Nougateis

Coupe Danmark 5,50 €
Cremiges Vanilleeis mit
heißer Valrhona Schokoladensauce

Tear drop 6,00 €
Bitterschokoladenmousse mit Pflirsichcouli

Crepe Suzette 9,00 €
Dünne Crepe mit einer
Cointreau-Orangen-Sauce

Sächsische Quarkkeulchen 6,50 €
mit zweierlei Apfel

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.