

## VORSPEISEN

**Rindercarpaccio** <sup>(4)</sup> 12  
mit nativem Olivenöl und Grana Padano

**Hähnchen-Cashew-Salat** <sup>(4, 11, 12, 13)</sup> 10  
mit Couscous und Joghurt-Minz-Dip

**Shrimps** <sup>(3, 4, 5)</sup> 11  
in Cocktailsauce mit Chiffonade und Ananas

**Burrata** <sup>(4, 11)</sup> 13  
mit Tomate, gegrillter Zucchini und Basilikum-Pesto

**Tatar**  
wahlweise: Rind, Lachs <sup>(2)</sup>  
oder Thunfisch <sup>(2)</sup>  
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 17  
**Als Hauptgang** 180 g 28

**Als Probierportion** 90 g 19  
Besteht aus 3 verschiedenen  
Zubereitungsarten à 30 g

## SALAT

**Salat vom Buffet** 8  
Allergene je nach Zusammenstellung

**Caesar Salad** <sup>(1, 2, 4, 9)</sup> 9  
mit Sardellen-Kapern-Dressing,  
Grana Padano und Croûtons

## SUPPEN

**Asiatische Rinderbrühe** <sup>(6, 14)</sup> 6  
mit Reisnudeln

**Sellerieschaumsuppe** <sup>(4, 5)</sup> 5  
mit Trüffelöl

**Hummersuppe** <sup>(3, 4)</sup> 9  
mit Dillsahne und Einlage

## STEAK

### ARGENTINISCHES RIND

**Filet** 180 g 33 240 g 43

**Rumpsteak** 180 g 29 240 g 38

**Rib-Eye-Steak** 180 g 29 240 g 38

### EUROPÄISCHES RIND

**Filet** 300 g 47

**Rumpsteak** 300 g 44

**Rib-Eye-Steak** 300 g 44

### SPECIALS

**T-Bone-Steak** 500 g 39

**Kalbskotelett** 300 g 32

**Rinderrippe** <sup>(7, 12, 13)</sup> 500 g 35

**Poulardenbrust** 180 g 21

**Tomahawk-Steak** ca. 1000 g 69

**Bison, Strauß, Wagyu-Rind auf Anfrage Tagespreise**

Im Preis enthalten sind:

### 2 BEILAGEN

Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck  
Kartoffelstampf mit Trüffelöl <sup>(4)</sup>  
Ofenkartoffel mit Sour Cream <sup>(4)</sup>  
Kartoffel-Käse-Auflauf <sup>(4)</sup>  
Basmatireis mit Kokos  
Hausgemachte Pommes frites  
Panini mit Olivenöl und Pecorini <sup>(4, 9)</sup>  
Maiskolben mit brauner Butter <sup>(4)</sup>  
Erbsen mit Zwiebeln und Speck <sup>(4)</sup>  
Geschwenkte Champignons mit Kräutern <sup>(4)</sup>  
Blattspinat mit Knoblauch <sup>(4)</sup>  
Pak-Choi mit Sesam <sup>(4, 6)</sup>  
Blumenkohl mit Semmelbutter <sup>(4, 9)</sup>  
Taboulé <sup>(10, 11, 13)</sup>

Jede weitere Beilage erhalten Sie für 4 Euro.

## FISCH

**Buttermakrele** <sup>(2)</sup> 240 g 22

**Thunfischsteak** <sup>(2)</sup> 180 g 28

**Schwertfischsteak** <sup>(2)</sup> 180 g 27

**Riesengarnelen** <sup>(2)</sup> 240 g 28

## STEAKTRAIN KLASSIKER

**Surf & Turf** <sup>(3)</sup> 180 g 49  
Argentinisches Rinderfilet  
mit Hummerschwanz,  
wählen Sie 2 Beilagen und 2 Saucen/Chutneys

**Entrecôte Double** <sup>(1, 4, 6, 7, 8, 9, 10)</sup> 360 g 79  
Doppeltes Rumpsteak vom Lavagrill,  
wählen Sie 2 Beilagen und 2 Saucen/Chutneys  
Dazu servieren wir eine Flasche Wein + 0,5 l Wasser.

**Chateaubriand** <sup>(1, 4, 6, 7, 8, 9, 10)</sup> 360 g 89  
Doppeltes Rinderfilet vom Lavagrill,  
wählen Sie 2 Beilagen und 2 Saucen/Chutneys  
Dazu servieren wir eine Flasche Wein + 0,5 l Wasser.

### 2 SAUCEN oder 2 CHUTNEYS

Pfeffersauce mit ganzen Körnern <sup>(5, 9)</sup>  
Pommery-Senf-Sauce <sup>(4, 5, 12)</sup>  
Sauce béarnaise <sup>(1)</sup>  
Barbecuesauce <sup>(7, 12, 13)</sup>  
Chimichurri  
Tomatensalsa <sup>(7)</sup>  
Enchiladasauce <sup>(7)</sup> 🌶️  
Curry Aioli <sup>(1, 4)</sup>  
Guacamole <sup>(7)</sup>  
Kräuterbutter <sup>(4)</sup>  
Café de Paris Butter <sup>(4, 12, 13)</sup>  
Ananas-Chutney <sup>(7)</sup>  
Pflaumen-Chutney <sup>(7)</sup>  
Erdnuss-Chutney <sup>(7, 8, 13)</sup>

Jede weitere Sauce/Chutney erhalten Sie für 4 Euro.

## BURGER

**Barbecue-Burger** <sup>(4, 5, 6, 9, 12)</sup> 200 g 16  
Brioche Bun oder Sesam Bun  
Rindfleisch-Patties oder Straußenfleisch-Patties  
mit rauchiger Salsa, Eisbergsalat, Zwiebelringen,  
Bacon und Käse

**Pulled-Burger** <sup>(4, 5, 6, 9, 12)</sup> 200 g 16  
Brioche Bun oder Sesam Bun  
Pulled Pork oder Pulled Beef  
Lollo bionda, Coleslaw und Käse  
dazu reichen wir hausgemachte Pommes frites,  
Ketchup & Mayonnaise

## DESSERT

**Kokos Panna cotta** <sup>(1, 4)</sup> 9  
mit Passionsfruchtsorbet und Ananas

**3 Leipziger Rübchen** <sup>(1, 9, 11)</sup> 9  
Marzipan und Pflaume im Bierteig an  
Vanille-Anissauce

**Cheesecake** <sup>(4, 9, 11)</sup> 7  
auf einem Passionsfruchtspiegel  
und karamellisierter Walnuss

**Nougatmousse** <sup>(1, 4)</sup> 9  
an Trauben-Prosecco-Ragout

**Käseauswahl vom Brett** <sup>(4, 9)</sup> je 10 g 1  
am Tisch zubereitet mit Steinofenbaguette

## 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.