

VORSPEISEN

Rindercarpaccio ⁽⁴⁾ 13
mit nativem Olivenöl und Grana Padano

Hähnchen-Cashew-Salat ^(4, 11, 12, 13) 12
mit Couscous und Joghurt-Minz-Dip

Garnelen ^(3, 7, 9) je Stk. 4
in Knoblauchöl mit roter Chili, Petersilie und Baguette

Burrata ^(4, 11) 14
mit Tomate, gegrillter Zucchini und Basilikum-Pesto

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 90 g 22
Besteht aus 3 verschiedenen
Zubereitungsarten à 30 g

SALAT

Salat vom Buffet 9
Allergene je nach Zusammenstellung

Caesar Salad ^(1, 4, 9) 11
mit Sardellen-Kapern-Dressing,
Grana Padano und Croûtons

SUPPEN

Rinderconsommé ^(1, 6, 14) 8
mit Gemüsestreifen und pochiertem Wachtelei

Sellerieschaumsuppe ^(4, 5) 6
mit Trüffelöl

Hummersuppe ^(3, 4) 11
mit Dillsahne und Einlage

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)
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) 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.