

## VORSPEISEN

<b>Rindercarpaccio</b> (4)	15
mit nativem Olivenöl und Grana Padano	
<b>Hähnchen-Cashew-Salat</b> (4, 11, 12, 13)	13
mit Couscous und Joghurt-Minz-Dip	
<b>Garnelen</b> (3, 7, 9)	je Stk. 5
in Knoblauchöl mit roter Chili, Petersilie und Baguette	
<b>Burrata</b> (4, 11)	16
mit Tomate, gegrillter Zucchini und Basilikum-Pesto	
<b>Tatar</b>	
wahlweise: Rind, Lachs (2) oder Thunfisch (2) die Zubereitung erfolgt à la minute	
<b>Original</b>	
mit Sardellen, Kapern, Zwiebeln und Pickles	
<b>Mediterran</b>	
mit Limone, Olive und getrockneter Tomate	
<b>Asiatisch</b>	
mit Zitronengras, Ingwer und Chili	
<b>Als Vorspeise</b>	90 g 20
<b>Als Hauptgang</b>	180 g 35
<b>Als Probiportion</b>	120 g 25
Besteht aus 3 verschiedenen Zubereitungsarten à 40 g	

## SALAT

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

## SUPPEN

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

## STEAK

### ARGENTINISCHES RIND

<b>Filet</b>	180 g 44	240 g 53
<b>Rumpsteak</b>	180 g 36	240 g 42
<b>Rib-Eye-Steak</b>	180 g 36	240 g 42
<b>Hüftsteak</b>	180 g 30	240 g 36

### EUROPAEISCHES RIND

<b>Filet</b>	300 g 65
<b>Rumpsteak</b>	300 g 59
<b>Rib-Eye-Steak</b>	300 g 59

### SPECIALS

<b>Porterhouse-Steak</b>	500 g 65
<b>Kalbskotelett</b>	300 g 43
<b>Rinderrippe</b> (7, 12, 13)	500 g 41
<b>Pouardenbrust</b>	180 g 26
<b>Tomahawk-Steak</b>	ca. 1000 g 95

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

Im Preis enthalten sind:

### Σ 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

<b>Buttermakrele</b> (2)	240 g 28
<b>Thunfischsteak</b> (2)	180 g 36
<b>Schwertfischsteak</b> (2)	180 g 34
<b>Riesengarnelen</b> (3)	240 g 36

## STEAKTRAIN KLASSIKER

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

&

### Σ 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)  
 Avocado-creme (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

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

## DESSERT

<b>Kokos Panna cotta</b> (1, 4)	10
mit Ananasfruchtsorbet	
<b>3 Leipziger Rübchen</b> (1, 9, 11)	12
Marzipan und Pflaume im Bierteig an Vanille-Anissauce	
<b>Cheesecake</b> (4, 9, 11)	11
auf einem Passionsfruchtspiegel und karamellisierter Walnuss	
<b>Nougatmousse</b> (1, 4)	13
an Trauben-Prosecco-Ragout	
<b>Käseauswahl vom Brett</b> (4, 9)	je 10 g 2
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.

