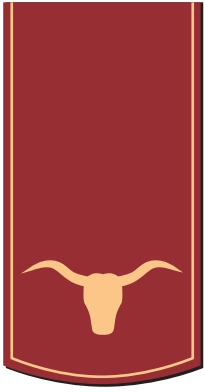


## Liste von Zutaten und Stoffen die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können.

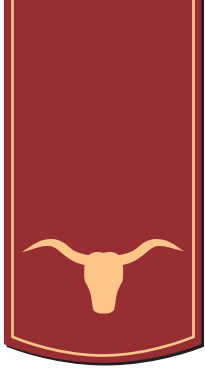
- 01 EIER
- 02 GLUTENHALTIGES GETREIDE
- 03 MILCH
- 04 SOJABOHNEN
- 05 SCHALENFRÜCHTE
- 06 ERDNÜSSE
- 07 KREBSTIERE
- 08 SENF
- 09 SESAMSAMEN
- 10 FISCH
- 11 LUPINE
- 12 SELLERIE
- 13 WEICHTIERE
- 14 SCHWEFELDIOXID & SULPHITE

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten andere Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.



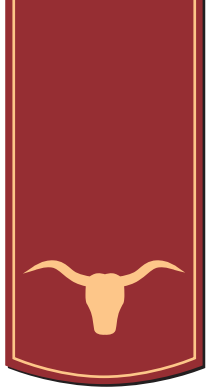
## Aperitif

	Glas	Flasche
Aperol Sprizz..... 0,2l	6,50	
Hugo..... 0,2l	6,50	
Lillet Wild Berry..... 0,2l	6,50	
Martini Bianco..... 4cl	3,50	
Scavi & Ray Prosecco..... 0,2l	5,50	0,75l 18,00
Freixenet..... 0,2l	5,50	0,75l 18,00
Campari Orange..... 4cl	4,50	
Osborne (trocken, medium oder lieblich)..... 4cl	3,50	
Hugo - alkoholfrei (mit Sprite)..... 0,2l	4,90	
Joseph Perrier Champagner..... 0,7l	60,00	
Carpene Malvotti Prosecco..... 0,7l	24,00	



## Vorspeisen

Rinder Carpaccio 03 mit Rucola und Parmesan	9,50
Chorizo 14 warmer Chorizo geschwenkt an Honig Chili	8,00
Datteln im Speckmantel 05/14	8,00
Ziegenkäse auf Birnencarpaccio 03/05 mit Honig und Walnüssen	8,00
Tintenfischringe 02/04/05/10/13 mit Aioli	6,90
Fetakäse 03/08 aus dem Ofen	5,50
Bruschetta Tomatenwürfel auf geröstetem Brot	5,90
Tomaten-Pfirsich-Suppe 01/03/08/14 mit süßem Chili	5,50
Französische Zwiebelsuppe 01/03/04/08/14 mit Käse überbacken	6,50



# Das Beste vom Fleisch

Fleischgericht vom Lavagrill

## Arg. Rumpsteak

Rohtgewicht

- |           |      |       |
|-----------|------|-------|
| • Piccolo | 200g | 19,00 |
| • Medio   | 300g | 22,50 |
| • Grande  | 500g | 36,50 |

## Rinderfilet

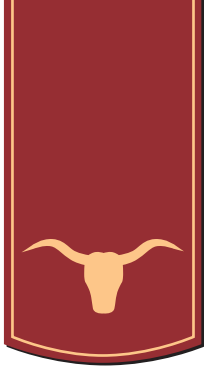
- |          |      |       |
|----------|------|-------|
| • Medio  | 200g | 26,00 |
| • Grande | 300g | 32,00 |

## Steaks

- |                |          |       |
|----------------|----------|-------|
| • Entrecôte    | 300g     | 26,00 |
| • T-Bone Steak | 600-700g | 32,00 |
| • Hüftsteak    | 200g     | 17,50 |

## Zu jedem Gericht

steht Ihnen ein Beilagensalat & eine Beilage zur Auswahl.  
Jeder weitere Teller wird, ohne extra darauf aufmerksam zu machen, mit 3,50 Euro berechnet.



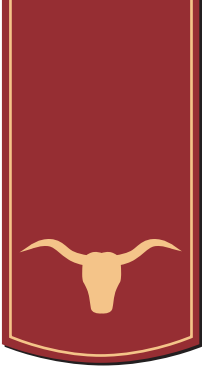
# Beilagen & Soßen

Beilagen (eine inklusive, jede weitere 3,00 Euro)

- Pommes Frites 03
- Bratkartoffeln\* 14  
\* mit Speck und Zwiebeln
- Folienkartoffel 03
- Mediterr. Mischgemüse
- Speckbohnen 14
- Röstzwiebeln 02
- Maiskolben
- hausgemachte Kroketten 01
- Kartoffelecken 03 / 14
- Drillinge an Rosmarin
- Marktgemüse
- Spinat 09
- Schmorzwiebeln 03
- Kartoffelgratin 03

## Soßen

- Steinpilz-Rahm 03 / 12 / 14
- Pfeffer-Rahm 03 / 05
- Bernaise 01 / 02 / 03 / 12
- Senfsoße 03 / 08
- Champignon-Rahm 03 / 12 / 14
- Thymian-Rosmarin 03 / 12 / 14

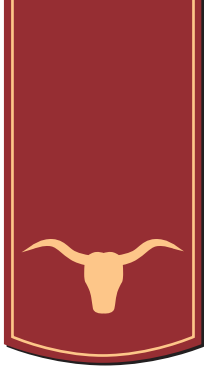


# Das Beste vom Fleisch

Steakhausteller mit 5 Fleischsorten Putz, Schweinefilet, Hüftsteak, Rumpsteak und Rinderfilet	26,00
Surf & Turf 03 Argentinisches Rumpsteak mit Garnelenspieß und Aioli	24,00
Senfkruste 01/02/08/12 Argentinisches Rumpsteak mit Senfkruste	23,50
Rumpsteak nach toskanischer Art 05/14 mit Cocktail- und getrockneten Tomaten an mediterranen Kräutern	23,50
Kräuterkruste 02 Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterkruste nach Art des Hauses	26,00
Lammkarree 12/14 an einer Thymian-Rosmarin-Soße	26,00
Lammfilet 12/14 an einer Thymian-Rosmarin-Soße	20,50

Zu jedem Gericht

steht Ihnen ein Beilagensalat & eine Beilage zur Auswahl.  
Jeder weitere Teller wird, ohne extra darauf aufmerksam zu machen, mit 3,50 Euro berechnet.



# Fleischvariationen

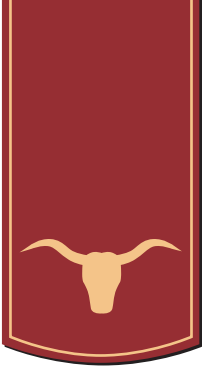
...auf dem Lavagrill zubereitet

Putensteak 14 mit Bratkartoffeln*	14,50
Putensteak mit Tomaten-Toskanischer-Art mit Cocktail- und getr. Tomaten an mediterr. Kräutern dazu Folienkartoffel	18,00
Pikantes Schweinerückensteak 14 mit Bratkartoffeln* und Schmorzwiebeln	16,50
Champignon- oder Pfeffer-Rahmschnitzel 03 / 14 mit hausgemachten Krokettten, Bratkartoffeln* oder Pommes-Frites	12,50
Spareribs an Barbeque-Sauce 03 / 04 mit Kartoffelecken und Aioli	16,50
Schweinefilet an Steinpilzsoße 03 / 12 / 14 dazu Folienkartoffel	20,50
Schweinefilet an Senfsoße 03 / 05 / 08 / 14 dazu Bratkartoffeln* an Mandeln	17,50
Schweinefilet an Champignon- od. Pfeffer-Rahm-Soße dazu Drillinge an Rosmarin 03 / 05 / 12 / 14	16,50

\* Bratkartoffeln immer mit Speck und Zwiebeln

Stellen Sie sich dazu einmal einen Beilagensalat am Salatbuffet zusammen.

Jeder weitere Teller wird, ohne extra darauf aufmerksam zu machen, mit 3,50 Euro berechnet.



# Pasta

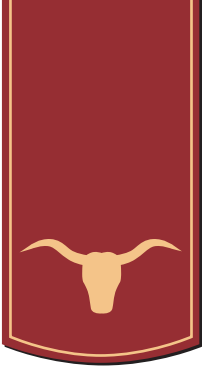
Alle Pastagerichte mit Bavette

Pasta Steakhaus 01/02/12	14,50
mit hausgemachtem Pesto und buntem Gemüse geschwenkt in Olivenöl dazu Rinderfiletspitzen	
Pasta Gamberoni 01/02/07/14	14,50
mit Garnelen und Cocktailtomaten an einer Weißwein-Soße	
Pasta Tacchino 01/02/12	13,00
mit buntem Gemüse geschwenkt in Olivenöl dazu gegrillte Putenbruststreifen	
Pasta Fresca (vegetarisch) 01/02/05	12,50
mit Cocktail- und getr. Tomaten geschwenkt in Olivenöl dazu Rucola & Pinienkerne	
Pasta Salmone 03/10/13	12,50
mit Lachs an Sahnesoße, garniert mit Frühlingszwiebeln	
Extra Parmesan (Parmigiano-Reggiano, frisch gehobelt) 03	1,00

Stellen Sie sich dazu einmal einen Beilagensalat am Salatbuffet zusammen.

Jeder weitere Teller wird, ohne extra darauf aufmerksam zu machen, mit 3,50 Euro berechnet.



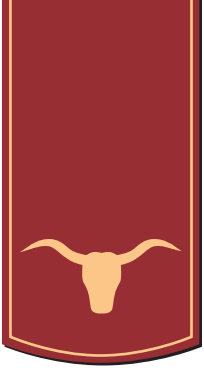


## Fisch

Zanderfilet mit Parmesan überbacken auf einem Reis-Gemüse-Beet	02 / 03 / 10	18,00
Zanderfilet mit Kräuterkruste dazu Drillinge oder Kartoffelgratin	02 / 03 / 10	18,00
Lachs mit Senfkruste dazu Drillinge und Brokkoli	01 / 02 / 03 / 08 / 10 / 12	17,50
1 kg Gambas (2 Personen) mit zweierlei Dip	01 / 02 / 03 / 08	26,00

Stellen Sie sich dazu einmal einen Beilagensalat am  
Salatbuffet zusammen.

Jeder weitere Teller wird, ohne extra darauf aufmerksam zu machen, mit 3,50 Euro berechnet.



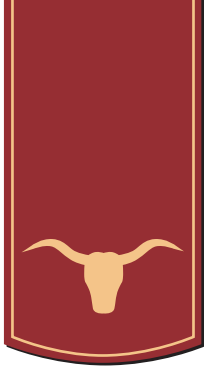
# Salatbuffet

Stellen Sie sich Ihren Salat nach Belieben zusammen.  
Bedienen Sie sich einmal am Salatbuffet.

Salatteller 8,50

## Dazu auf Wunsch:

- Putenbruststreifen 5,50
- Rinderfiletspitzen 7,50
- 4 Riesengarnelen 07 8,00
- Geschwenkte Champignons mit Zwiebeln 4,50
- Folienkartoffel mit Kräuterquark 03 3,00
- Warmer Ziegenkäse 03 5,50
- Gebackener Fetakäse 03 5,50

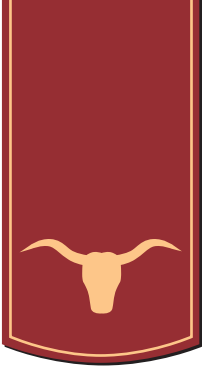


## Burger 01/02/08

Alle klassisch belegt: Getoastetes Sesambrötchen, frisch gehacktes Roastbeeffleisch, Tomaten, rote Zwiebeln, Salat und Mayo.

Steakhaus Burger 01/02/03/08/11/14	18,00
mit Gewürzgurken, Schmorzwiebeln, Bacon, BBQ-Sauce und mit Käse überbacken	
Double Cheeseburger 01/02/03/08/11	12,50
mit doppelt Fleisch, doppelt Käse und BBQ-Sauce	
Mediterraner Burger 01/02/03/11	12,50
mit geschwenktem Gemüse an Knoblauch	
Chilli-Cheeseburger 01/02/03/08/11	13,50
mit Jalapenos und Gewürzgurken	
Goat-Cheeseburger 01/02/03/08/11	15,50
mit Ziegenkäse überbacken an Birne, dazu Rucola und Feigen-Senf-Dip	
Caprese Burger 01/02/03/08/11	11,00
mit Tomaten, Mozzarella und Rucola Pesto	
Bacon Burger mit Röstzwiebeln 01/02/03/08/11/14	13,50
Gewürzgurken, BBQ-Sauce und mit Käse überbacken	

Coming with French-Fries / Potatoe-Wedges  
or for an additional charge of 2,50 Euro  
French-Sweetpotatoe-Fries



## Desserts

Gebackenes Vanilleeis 03/05 mit Haselnuss ummantelt	6,50
Schokoladensoufflé 03 mit flüssigem Kern an Vanilleeis	6,50
Karamalisierte Pflaumen 03 mit Wacholderschnaps an Vanilleeis	6,50
Pannacotta 03 mit Himbeer-Cassis-Sauce	5,50
Zweierlei Mousse (hausgemacht) 01/02/03 dunkle - und weiße Mousse an Chocolate	5,50
Vanilleeis an "Semi di Zucca" 03 Bourbon-Vanilleeis an Kürbiskernöl	5,50
Crème brûlée 01/02/03	4,50