Starter & Salate

WÜRZFLEISCH MIT KÄSE gratiniert, Toastecken — 8,50 €

HERZHAFTER KÄSE-WINDBEUTEL — 15,90 €
mit Würzfleisch, Gewürzgurke und Salatbouquet

KLEINER GEMISCHTER SALAT mit Himbeerdressing & Baguette (VEGETARISCH) — 8,90 €

KÜRBIS-FRISCHKÄSE CREME BRULEÉ (VEGETARISCH) — 14,50 €
mit Toastecken an Feldsalat & gerösteten Kürbiskernen

GEBACKENE SÜßKARTOFFEL MIT ROTER BEETE & GEZUPFTEM BÜFFELMOZZARELLA (VEGETARISCH) — 15,90 €
warme Süßkartoffelscheiben, süßliche rote Beete, Orangenfilets
und geröstete Mandelblättchen

MARINIERTE WINTERLICHE BLATTSALATE
mit fruchtigem Himbeerdressing, Granatapfelkernen und Orangenfilets
★ mit knusprig gebackenen Käseecken (vegetarisch) (VEGETARISCH) — 16,50 €
★ als vegane Variante mit gebackenem Tofu in Pankokruste (VEGAN) — 17,50 €
★ mit gegrillten Hähnchenbruststreifen — 17,50 €

GRIECHISCHER FETA IN KRÄUTER-OLIVENÖL (VEGETARISCH) — 13,90 €
gebacken mit Knoblauch, Kräutern, Tomaten, Oliven und Paprika, dazu Baguettescheiben

RINDERCARPACCIO — 17,50 €
vom Rinderfilet mit Pilzen, Rucola, Olivenöl, Zitrone, gehobelten Parmesanspänen,
dazu Baguettescheiben

MEDITERRANES TISCHGEDECK (VEGETARISCH) — 14,90 €
geröstetes Knoblauchbrot mit Tomaten-Feta Dip, Oliven-Frischkäse-Dip & Käsewürfeln

RUSTIKALE CHAUSSEEHAUS-BROTZEIT (für 2 Personen) — 19,80 €
ofenfrisches Baguette, hausgemachte Leberwurst, Schinken &
Salami, Käsewürfel, Gewürzgurke, Butter

GEGRILLTE GARNELEN IN KRÄUTER-KNOBLAUCHÖL — 16,50 €
mit Kräuterschmand, Salatbouquet und ofenfrischem Baguette

Vegetarische & vegane Gerichte

KNUSPRIGES KÄSESCHNITZEL (VEGETARISCH) — 18,50 €
an rahmigem Kaisergemüse und Petersilienkartoffelpüree

SÜßKARTOFFEL-GNOCCHI-PFANNE (VEGETARISCH) — 18,50 €
mit Tomaten, Brokkoli, gerösteten Kürbiskernen – rahmig tomatisiert
und mit Feta gratiniert

BUNTES GEMÜSECURRY AN SESAMREIS (VEGAN)
★ mit Paprika, Blumenkohl, Brokkoli, Zuckerschoten, Süßkartoffel, Babyspinat und roten Zwiebeln — 17,50 €
★ mit Tofu in Pankokruste — 21,90 €

Tradition trifft Moderne

THÜRINGER ROSTBRÄTL 19,90 €
mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln und Salatbouquet

GEBRATENE GEFLÜGELLEBER mit Röstzwiebeln und Kartoffelpüree 21,90 €

2 THÜRINGER BRATWÜRSTE 17,90 €
aus eigener Herstellung mit Kartoffelpüree, Sauerkraut und Soße

HAUSGEMACHTE RINDERROULADE 24,90 €
mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen

WILDGULASCH AUS HEIMISCHEN WÄLDERN 25,90 €
mit gebuttertem Rosenkohl und Semmelkloß

KNUSPRIGE ENTENKEULE 25,90 €
mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen

SCHNITZEL „WIENER ART“ 24,50 €
Champignon-Rahmschnitzel vom Schwein mit rahmigen Champignons und Schupfnudeln

SCHNITZEL „CORDON BLEU“ 25,90 €
mit Kochschinken und Käse gefüllt, dazu Kroketten und Sauce Hollandaise

HÄHNCHEN IM TEMPURA GEBACKEN 24,50 €
Hähnchenbrustfilet im Tempura gebacken, mit asiatischem Gemüse und
gegrillter Ananas, begleitet von einer fruchtigen Mango-Limonensauce und Basmati-Sesamreis

KNUSPER-HÄHNCHEN IN CORNFLAKE PANADE 22,50 €
mit Buttererbsen, Sauce Hollandaise und Kroketten

MONGOLIEN-BEEF-BOWL 25,90 €
gegrillte Rindfleischstreifen, Frühlingszwiebeln, Peperoni, Ingwer, Knoblauch,
Paprika, Teriyaki-Sauce, Basmati-Sesamreis (leicht scharf)

HONEY-CHICKEN BOWL 23,50 €
cremiges Honig-Senf-Hähnchen mit Brokkoli und Basmatireis

ROSA GEGRILLTE ENTENBRUST SOUS-VIDE GEGART 25,90 €
an Thymianjus mit gebuttertem Rosenkohl, gerösteten Mandelblättchen
und Kartoffel-Birnen-Gratin

STEAK „AU FOUR“ 24,90 €
Schweinesteak mit Würzfleisch überbacken dazu Steakhouse Pommes

„CHAUSSEEHAUS-STEAK“ Rumpsteak vom US-Beef 34,50 €
in der heißen Gusspfanne, auf Grillgemüse, mit Pfeffersauce und Steakhouse Pommes

PULLED PORK & STEAK POMMES 24,90 €
mit Eisbergsalat, Weißkrautsalat, rauchiger BBQ-Sauce und Sour Cream

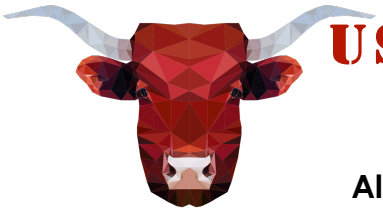
GEGRILLTES US-FLANKSTEAK 200 G 29,80 €
mit Speckbohnen, Portweinsauce und Kartoffel Wedges

Fisch und Meer

GEBRATENER ZANDER 25,90 €
an rahmigem Spitzkohlgemüse und Petersilienkartoffelstampf

GEGRILLTE RIESENGARNELEN 27,50 €
Knoblauch-Chili Garnelen an cremigem Kürbis-Kartoffelstampf,
Granatapfelkernen und Orangen-Thymianjus

Liebe Gäste, Informationen zu Allergenen & Zusatzstoffen in unseren Speisen finden Sie in einer separaten Karte. Bitte fragen Sie dazu unsere Servicemitarbeiter.



US-BEEF BLACK ANGUS BURGER

medium gegrillt - im Brioche Bun

Alle Burger erhalten Sie auch brotlos bei uns!



HAMBURGER 12,50 €
Beef, Tomaten, Zwiebeln, Gurke, Salat, BBQ-Sauce

BEEF-BACON-CHEESEBURGER 16,50 €
Beef, Käse, Tomaten, Zwiebeln, Gurke, knuspriger Bacon, Salat, Saucen, rauchige Westernsauce

LAVA-BURGER 16,90 €
Beef mit Bergkäse gratiniert, gegrillten Champignons, Röstzwiebeln, Salat, Saucen, BBQ-Sauce

TIPP!

CRISPY LACHS-BURGER 16,90 €
knusprige Lachsnuggets, Tomate, Salatgurke, Eisbergsalat, Wasabi-Mayo, Cocktailsauce

VEGETARISCH

CHEESE-VEGGI-BURGER 15,50 €
mit Grillkäse, Tomaten, Salatgurke, Gewürzgurke, Salat, Wasabi-Mayo, Spezialsauce

NEU!

BLACK ANGUS-BURGER 16,90 €
Beef, Cheddarkäse, milde Peperoni, Gurke, Salat, Aioli, Saucen[18], hausgemachte BBQ-Sauce

WILDBURGER SPEZIAL 16,90 €
Wildpatty mit Camembert gratiniert, Preiselbeeren, Salat, Haus-Saucen

PULLED-PORK-BURGER 16,90 €
Pulled Pork, Weißkrautsalat, Eisbergsalat, Röstzwiebeln, Sauce, rauchige BBQ-Sauce

BAGEL-BURGER 17,90 €
Beef , knuspriger Bacon, Sour Cream, Aioli, geschmorte Paprika, Gurke, Röstzwiebeln, Salat, Donut-Bagels, Saucen

CHICKEN-NUGGET-BURGER 16,90 €
Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel, Tomaten, Gewürzgurke, Salat, Röstzwiebeln, Sauce, hausgemachte BBQ-Sauce

DOUBLE BEEF-BURGER 18,90 €
2 x Beef, Cheddarkäse, Tomaten, Gurke, Salat, Zwiebeln, Saucen, BBQ-Sauce

DOUBLE BEEF-TRIPLE CHEESEBURGER 19,90 €
2 x Beef, 3 x Cheese (Gouda, Bergkäse, Cheddar-Jalapeñocreme), Tomaten, Gurke, rote Zwiebeln, Röstzwiebeln, Salat, BBQ-Sauce

DOUBLE BEEF-NACHO BURGER 19,90 €
2 x Beef, Cheddarkäse, Nachos, gegrillte Paprika, Gurke, Salat, Cheddar-Jalapeñocreme, Saucen

EXTRAS ZUM BURGER

Kartoffel Wedges	5,50 €
Steakhouse Pommes	5,50 €
Süßkartoffelpommes	8,50 €
Chili Pommes	5,50 €

DIPS

Ketchup / Mayo	**je** 0,80 €
Sour Cream	3,00 €
Aioli	3,00 €
Cheddar-Jalapeñodip	3,00 €



Süße Versuchungen

- hausgemacht -

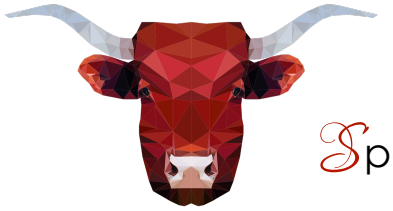


CREME BRÛLÉE 6,50 €
wahlweise mit Mangoeis und Früchten 7,80 €

LAUWARMER SCHOKOKUCHEN 8,90 €
an Vanilleeis, Schokosauce & Pfirsichen

LAUWARMER BLAUBEERMUFFIN 8,90 €
mit Vanillesauce, Heidelbeereis und Sahne

VERSCHIEDENE HAUSGEM. SORBETS
1 Kugel / 2 Kugeln 2,30 € / 4,40 €



STEAKKARTE

Spezialitäten vom Lavasteingrill

US-Beef aus Nebraska - Black Angus	200G	300G	400G
RUMPSTEAK - ein Stück aus dem Rücken	25,50 €	33,90 €	40,90 €
ENTRECÔTE - Zwischenrippenstück mit typischer Marmorierung		32,90 €	38,50 €
RINDERFILET - das zarteste Fleisch ohne Fett	31,90 €	41,90 €	48,90 €
FLANKSTEAK	23,90 €	32,90 €	39,90 €

Vom Schwein	200G	300G
SCHWEINEFILET	16,50 €	23,50 €

Wählen Sie zu den LAVASTEIN-SPEZIALITÄTEN Saucen und Beilagen

*GEMÜSE

Mediterranes Grillgemüse	5,20 €
Asiatisches Gemüse	5,20 €
Tomaten-Bohnengemüse	5,20 €
Tomatisiertes Grillgemüse	5,20 €
Portweinzwiebeln	5,20 €

*SAUCEN (je 4,50 €)

- Sauce Hollandaise
- Rotweinsauce
- Pfefferrahmsauce
- Whiskysauce
- Mango-Limonensauce

*BEILAGEN

Kartoffelpüree	5,20 €
Steakhouse Pommes	5,50 €
Kartoffel Wedges	5,50 €
Rosmarinkartoffeln	5,20 €
Bratkartoffeln	5,50 €
Kräuter-Gnocchi	5,20 €
Sesamreis	4,60 €
Chili Pommes	5,50 €
Süßkartoffelpommes	8,50 €

herzhaft gewürzt, wahlweise mit

hausgemachter BBQ-Sauce	10,90 €
Sour Cream	10,90 €

*BUTTERVARIATIONEN & DIPS

Ketchup / Mayo	**je** 0,80 €	Sesam-Dip	3,00 €
Aioli oder Sour Cream	3,00 €	Kräuterbutter	3,00 €
hausg. BBQ Sauce	3,00 €	Cheddar-Jalapeño-Dip	3,00 €

Beilagenänderungen in jeglicher Form bedeuten für die Küche einen Mehraufwand und unterliegen je nach Produkt einem Aufpreis!
Ebenso berechnen wir für Speisen- und Wurstverpackungen sowie Tüten einen Aufpreis, aufgrund von steigenden Verpackungspreisen und aus Umweltgründen! Wir bitten um Ihr Verständnis!
Informationen zu Allergenen & Zusatzstoffen in unseren Speisen finden Sie in einer separaten Karte.
Bitte fragen Sie dazu unsere Servicemitarbeiter.