



Suppen, Starter & Salate

- THAI-SÜBKARTOFFELSUPPE UND KNUSPERGARNELE** 18,19,21 9,50 €
mit Curry, Kokosmilch, Chili - leicht scharf
- PASTINAKENCREMESUPPE** 18,21 8,50 €
mit knusprigen Croutons, gerösteten Sonnenblumenkernen und Olivenölschimmer 
- WÜRZFLEISCH MIT KÄSE** gratiniert, Toastecken 18,21,24,26,28 8,50 €
- KLEINER GEMISCHTER SALAT** mit Himbeer Dressing & Baguette 18,21 8,90 €
- GROBER GEMISCHTER SALAT** mit Himbeer Dressing & Baguette 18,21 13,90 €
- KNUSPRIGE ROTE BEETE PUFFER** 4,18,21 15,90 €
an Feldsalat mit aromatischen Himbeerdressing und gerösteten Kürbiskernen 
- HAUSGEBEIZTE LACHS-Bruschetta** 4,18,21 15,90 €
mit Sahne-Meerrettichcreme, Zitrone und Salatbouquet
- TISCHGEDECK** 2,18,21,23 13,50 €
ofenfrisches Baguette, hausgemachte Aioli, marinierte Oliven & Kräuterbutter 
- GEBACKENES TEMPURAHÄHNCHEN** 1,7,10,15,18,19,21,23,30 15,90 €
mit dreierlei Dips und Salatbouquet
(Sour Cream, Sweet Chili Sauce, fruchtige Mango-Currysauce)
- CHAUSSEEHAUS BROTTZEIT FÜR 2 PERSONEN** 3,18,20,21 22,50 €
ofenfrisches Baguette, hausgemachte Aioli, marinierte Oliven und Kräuterbutter,
Sahne-Meerrettich-Dip, geschmorte Paprika, hausgemachter Schinken
- GRIECHISCHER FETA IN KRÄUTER-OLIVENÖL** 18,21 13,90 €
gebacken mit Knoblauch, Kräutern, Tomaten, Oliven und Paprika, dazu Baguettescheiben
- GEGRILLTE GARNELEN IN KRÄUTER-KNOBLAUCHÖL** 18,21,23 16,50 €
mit Kräuterschmand, Salatbouquet und ofenfrischem Baguette

Vegetarische Gerichte

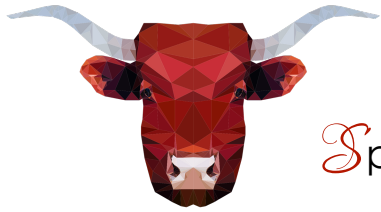
- SÜBKARTOFFEL-GEMÜSEPFANNE** 18,21 18,50 €
mit Grillgemüse, Cherrytomaten, Frühlingslauch, Süßkartoffeln & Erdäpfeln,
rahmig tomatisiert, Fetakäsewürfeln und Parmesanspänen 
- ITALIENISCHE PASTA** 4,18,21 18,50 €
an Parmesan-Käsesauce, Cherrytomaten, Kräutern und Rucola 

Tradition trifft Moderne

THÜRINGER ROSTBRÄTL ^{3,18,21,29} mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln und Salatbouquet	19,90 €
GEBRATENE GEFLÜGELLEBER mit Röstzwiebeln und Kartoffelpüree ^{18,21}	21,90 €
HAUSGEMACHTE RINDERROULADE ^{28,29} mit Apfelrotkohl ^{4,10} und Thüringer Hüts ^{3,4,18,21}	23,50 €
2 THÜRINGER BRATWÜRSTE ^{3,4,18,21,29} aus eigener Herstellung mit Kartoffelpüree, Sauerkraut und Soße	17,00 €
SCHNITZEL „WIENER ART“ vom Schwein ^{4,18,21,23} an pikantem Paprika-Rahmgemüse und Steakhouse Pommes	23,50 €
„CORDON ROUGE“ ^{4,18,21,23} Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Schinken, Pilzen und Käse gefüllt, dazu Bratensauce und Steakhouse Pommes	24,90 €
HÄHNCHEN IM TEMPURA GEBACKEN ^{7,15,19,21,26,30} Hähnchenbrustfilet im Tempura gebacken, mit asiatischem Gemüse und gegrillter Ananas, begleitet von einer fruchtigen Mango-Limonensauce und Sesamreis	23,50 €
GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST ^{4,18,21,23} unter der Kräuter-Parmesankruste an Duett von gefüllter Ravioli (Tomate-Käse & Limonen-Basilikum) geschwenkt in Salbeibutter auf Tomatenspiegel mit Rucola und Kirschtomaten	23,50 €
MONGOLIAN BEEF-BOWL ^{7,21,26,30,33} gegrillte Rindfleischstreifen, Frühlingszwiebeln, Peperoni, Ingwer, Knoblauch, Paprika, Teriyaki-Sauce, Reis (leicht scharf)	25,90 €
STEAK „AU FOUR“ ^{1,15,18,21,24,26,28} Schweinesteak mit Würzfleisch überbacken dazu Steakhouse Pommes	23,50 €
TAGLIATELLE „SPEZIAL“ A' LA CHEF ^{18,21,23,29} Rinderfiletstreifen vom US-Beef mit Frühlingszwiebeln, Erbsen und Pilzen in einer feinen Cognacrahmsauce und Parmesanchip	28,50 €
„CHAUSSEEHAUS-STEAK“ Rumpsteak vom US-Beef ^{18,21} in der heißen Gusspfanne, auf Grillgemüse, mit Pfeffersauce und Steakhouse Pommes	34,50 €
PULLED PORK & STEAK POMMES ^{1,4,7,18,21} mit Eisbergsalat, Weißkrautsalat, rauchiger BBQ-Sauce und Sour Cream	24,90 €
GEGRILLTES US-FLANKSTEAK 200G ^{3,4,15,18,21} mit Speckbohnen, Portweinsauce und Kartoffel Wedges	29,80 €

Fisch und Meer

GEGRILLTE LACHSWÜRFEL ^{4,18,21} an Parmesan-Pasta mit Cherrytomaten und Rucola	25,90 €
GEBRATENER ZANDER AUF GRILLCHAMPIGNONS ^{4,18,21,23} mit Kirschtomaten, Rucola, feiner Kräuter-Weißweinsauce und Pommes Dauphine	25,90 €
ZUCCHINI-PASTA BOWL ^{18,20,21,23} mit gegrillten Riesengarnelen und Tagliatelle in Limonenpesto geschwenkt	26,90 €



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 ¹⁸	5,20 €
◆ Asiatisches Gemüse ^{18,26,30}	5,20 €
◆ Tomaten-Bohngengemüse	5,20 €
◆ Tomatisiertes Grillgemüse ¹⁸	5,20 €
◆ Portweinzwiebeln ^{4,18}	5,20 €

*SAUCEN (je 4,50 €)

◆ Sauce Hollandaise ^{4,18}
◆ Rotweinsauce ^{4,28}
◆ Pfefferrahmsauce ^{18,28}
◆ Whiskysauce ⁴
◆ Mango-Limonensauce ¹⁸

*BEILAGEN

◆ Kartoffelpüree ¹⁸	5,20 €
◆ Steakhouse Pommes ²¹	5,50 €
◆ Kartoffel Wedges ^{15,21}	5,50 €
◆ Rosmarinkartoffeln	5,20 €
◆ Bratkartoffeln ^{3,18,21}	5,50 €
◆ Kräuter-Gnocchi ¹⁸	5,20 €
◆ Sesamreis	4,60 €
◆ Chili Pommes ²¹	5,50 €
◆ Süßkartoffelpommes ²¹	8,50 €

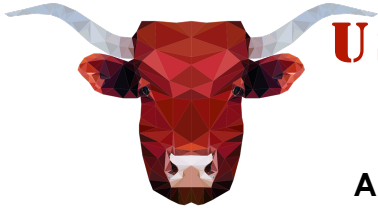
herzhaft gewürzt, wahlweise mit	
● hausgemachter BBQ-Sauce ^{1,4,7,29,33}	10,90 €
● Sour Cream ¹⁸	10,90 €

*BUTTERVARIATIONEN & DIPS

◆ Ketchup ¹⁰ / Mayo ^{18,23}	je 0,80 €	◆ Sesam-Dip ¹⁸	3,00 €
◆ Aioli ^{18,23} oder Sour Cream ¹⁸	3,00 €	◆ Kräuterbutter ¹⁸	3,00 €
◆ hausg. BBQ Sauce ^{1,4,7,29,33}	3,00 €	◆ Cheddar-Jalapeño-Dip ^{1,18,23}	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!

Zusatzstoffe: 1=Farbstoff; 2=geschwärzt; 3=Nitritpökelsalz(Kochsalz+E250); 4=Sulfit; 5=mit Phosphat; 6=mit Antioxidationsmittel; 7=mit Geschmacksverstärker; 8=gewachst; 9=mit Süßmittel; 10=mit Zuckerarten und Süßungsmittel(n); 11=Phenylalaninquelle; 12=kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken; 13=chininhaltig; 14=koffeinhaltig; 15=Stärke; 16=Eiklar; 17=Sojaweiß; 18=Milcheiweiß/Lactose; 19=Emulgatoren; 20=kann Spuren von Nüssen enthalten; 21=Gluten; 23=Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse; 24=Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse; 26=kann Spuren von Soja enthalten; 27=Schalenfrüchte/alle Arten von Nüssen, Mandeln; 28=Sellerie; 29=Senf; 30=kann Spuren von Sesam enthalten; 32=Weichtiere; 33=Zuckercouleur (E150); 34=Konservierungsstoffe; 35=E252 Salpeter



US-BEEF BLACK ANGUS BURGER

medium gegrillt - im Brioche Bun

Alle Burger erhalten Sie auch brotlos bei uns!



HAMBURGER^{18,21}

Beef, Tomaten, Zwiebeln, Gurke, Salat, BBQ-Sauce^{1,4,7,29,33}

12,50 €

PULLED-PORK-BURGER^{4,18,21}

Pulled Pork, Weißkrautsalat, Eisbergsalat, Röstzwiebeln, Sauce, rauchige BBQ-Sauce^{1,4,7,29,33}

16,90 €

BEEF-BACON-CHEESEBURGER^{18,21}

Beef, Käse, Tomaten, Zwiebeln, Gurke, knuspriger Bacon³, Salat, Saucen¹⁸, rauchige Westernsauce^{1,4,7,29,33}

16,50 €

NEU!

BAGEL-BURGER^{3,18,21,23}

Beef, knuspriger Bacon, Sour Cream, Aioli, geschmorte Paprika, Gurke, Röstzwiebeln, Salat, Donut-Bagels, Saucen^{1,4,7,29,33}

17,90 €

LAVA-BURGER^{3,18,21}

Beef mit Bergkäse gratiniert, gegrillten Champignons, Röstzwiebeln, Salat, Saucen¹⁸, BBQ-Sauce^{1,4,7,29,33}

16,90 €

VEGGI-CAMEMBERT-BURGER



vegetarischer Bratling mit Camembertkäse^{18,21} gratiniert, Preiselbeeren, Gewürzgurke, Tomate, Salat, Rucola, Sauce¹⁸, BBQ-Sauce^{1,4,7,29,33}

16,90 €

BBQ-CHICKEN-BURGER^{18,21}

Hähnchenbruststreifen, Tomate, Ananas, Salat, Cocktailsauce¹⁸, BBQ-Sauce^{1,4,7,29,33}

15,90 €

CHICKEN-NUGGET-BURGER^{18,21}

Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel, Tomaten, Gewürzgurke, Salat, Röstzwiebeln, Sauce¹⁸, hausgemachte BBQ-Sauce^{1,4,7,29,33}

16,90 €

VEGGI-BURGER^{18,21}



vegetarischer Bratling, Tomaten, Salat, Zwiebeln, Saucen¹⁸, BBQ-Sauce^{1,4,7,29,33}

15,90 €

DOUBLE BEEF-BURGER^{18,21}

2 x Beef, Cheddarkäse, Tomaten, Gurke, Salat, Zwiebeln, Saucen¹⁸, BBQ-Sauce^{1,4,7,29,33}

18,90 €

BLACK ANGUS-BURGER^{1,18,21,23}

Beef, Cheddarkäse, milde Peperoni, Gurke, Salat, Aioli, Saucen¹⁸, hausgemachte BBQ-Sauce^{1,4,7,29,33}

16,90 €

DOUBLE BEEF-

TRIPLE CHEESEBURGER^{18,21}

2 x Beef, 3 x Cheese (Gouda, Bergkäse, Cheddar-Jalapeñocreme), Tomaten, Gurke, rote Zwiebeln, Röstzwiebeln, Salat, BBQ-Sauce^{1,4,7,29,33}

19,90 €

BLUE CHEESEBURGER^{18,21}

Beef, Blue Cheese (Käse), Tomaten, Salat, Zwiebeln, Gurke, Saucen¹⁸, Ketchup¹⁰

16,90 €

NEU!

DOUBLE BEEF-NACHO BURGER^{18,21}

2 x Beef, Cheddarkäse, Nachos, gegrillte Paprika, Gurke, Salat, Cheddar-Jalapeñocreme, Saucen

19,90 €

WILDBURGER SPEZIAL^{18,21}

Wildpatty mit Camembert gratiniert, Preiselbeeren, Salat, Haus-Saucen^{1,4,7,29,33}

16,90 €

DIPS

◆ Kartoffel Wedges^{15,21}

5,50 €

◆ Ketchup¹⁰ / Mayo^{18,23}

je 0,80 €

◆ Steakhouse Pommes²¹

5,50 €

◆ Sour Cream^{18,23}

3,00 €

◆ Süßkartoffelpommes²¹

8,50 €

◆ Aioli^{18,23}

3,00 €

◆ Chili Pommes²¹

5,50 €

◆ Cheddar-Jalapeñodip^{1,18,23}

3,00 €



Süße Versuchungen



CREME BRÛLÉE^{18,23}

wahlweise mit Mangoeis und Früchten

6,50 €

7,80 €

DUETT VON HAUSGEM. SORBET

mit Schokolade und Früchten

7,50 €

LAUWARMER SCHOKOKUCHEN^{18,21}

an Vanilleeis, Schokosauce & Pfirsichen

8,90 €

VERSCHIEDENE HAUSGEM. SORBETS

1 Kugel / 2 Kugeln

2,30 € / 4,40 €

HAUSGEMACHTES NOUGAT-PARFAIT^{18,20,23} mit lauwarmen Kirschen und Früchten

9,80 €

