





Suppen, Starter, Salate & Vegetarisch

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	6,90 €
Karotten-Ingwersuppe  mit geröstetem Sesam	6,90 €
Hausgebeizter Lachs ^{18,21} auf gebackenen Röstischiffchen mit Wasabi-Dip, Sour Cream und Blattsalaten	14,80 €
Kleiner gemischter Blattsalat ¹⁸ mit fruchtiger Vinaigrette	6,90 €
Großer gemischter Salat mit fruchtiger Vinaigrette und ofenfrischem Baguette - wahlweise mit gegrillten Tandori-Hähnchenbruststreifen und Früchten	10,90 € 16,80 €
Tischgedeck ^{2,18,21,23} ofenfrisches Baguette, hausgemachte Aioli, marinierte Oliven & Kräuterbutter	9,90 €
„Feuilette“ ^{18,21} Blätterteig, geschichtet mit Kräuterschmand, Salat, Ofentomaten und gegrillten Rindersteaks, dazu mariniertes Blattsalat	16,50 €
Gegrillte Garnelen in Kräuter-Knoblauchöl ^{18,21,23} mit Kräuterschmand, Salatbouquet und ofenfrischem Baguette	12,90 €
Duett von gefüllter Ravioli ^{18,21}  an mediterranem Grillgemüse mit frischen Kräutern, Sour Cream und mariniertem Rucola	16,80 €
Gnocchi Pesto Genovese ^{18,20,21}  mit getrockneten Tomaten, Rucola und Parmesanspänen	15,80 €

Fisch & Meer

Gebratener Butterfisch ^{18,21} auf Orangen-Fenchelgemüse mit Kräuter-Gnocchi	20,80 €
Gegrillte Riesengarnelen ^{18,21,32} Linguine in Knoblauch-Weißweinsauce mit Cherry-Schmortomaten und frittiertem Rucola	21,50 €

Tradition trifft Moderne

Gebratene Geflügelleber ²¹ mit Röstzwiebeln und Kartoffelpüree ¹⁸	16,90 €
Hausgemachte Rinderroulade ^{28,29} mit Apfelrotkohl ^{4,10} und Thüringer Hüt's ^{3,4,18,21}	18,50 €
Rinderschmorbraten ⁴ in Burgundersauce mit Apfelrotkohl und Thüringer Hüt's ^{3,4,18,21}	18,90 €
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein ^{18,21} mit Erbsengemüse, Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise	16,80 €
Tandori-Hähnchen auf scharfem Kohlrabi mit Sesamreis ¹⁸	17,50 €
Mongolian Beef-Bowl ^{7,21,26,30,33}  gegrillte Rindfleischstreifen, Gemüse, Peperoni, Ingwer, Knoblauch, Paprika, Teriyaki Sauce, auf Reis (<i>leicht scharf</i>)	19,80 €
„Chausseehaus-Steak“ Rumpsteak vom US-Beef in der heißen Gußpfanne, auf Grillgemüse, mit Pfeffersauce ^{4,18,28} und Steakhouse Pommes ²¹	28,50 €
Pulled Pork & Steak Pommes ^{18,21} mit Eisbergsalat, Weißkrautsalat ⁴ , rauchiger BBQ-Sauce ^{1,7} und Sour Cream	21,90 €
Texas-Style-Steak ^{18,21} vom Schwein 300g in der Pfefferkruste mit gegrilltem Bacon, gelben Bohnengemüse und Country Potatoes ²¹ , dazu hausgemachte BBQ-Sauce ^{1,7}	21,90 €

Für unsere kleinen Gäste

Kleiner Thüringer Kloß ^{3,4,18,21} mit Soße	4,80 €
„Spiderman“ Nudeln ²¹ mit Tomatensauce	4,80 €
„Sponge Bob“ paniertes Schweineschnitzel ^{18,21} mit Mischgemüse und Kartoffelpüree ¹⁸	6,90 €

STEAKKARTE

Spezialitäten vom Lavasteingrill

US-Beef aus Nebraska - Black Angus

	200g	300g	400g
Rumpsteak - ein Stück aus dem Rücken	21,50 €	28,50 €	34,50 €
Entrecôte - das Zwischenrippenstück mit typischer Marmorierung		26,90 €	31,90 €
Rinderfilet - das zarteste Steak ohne Fett	26,50 €	35,50 €	41,50 €
Flanksteak	19,50 €	27,90 €	34,50 €

Vom Schwein

	200g	300g
Rückensteak vom spanischen Iberico Schwein	18,50 €	26,90 €
Texas-Style-Steak vom Schweinekamm in der Pfefferkruste		14,90 €

Wählen Sie zu den Lavastein-Spezialitäten Saucen und Beilagen

* Gemüse¹⁸

- Mediterranes Grillgemüse (4,50 €)
- gelbes Bohnengemüse (3,90 €)
- scharfer Kohlrabi (4,20 €)
- Orangen-Fenchelgemüse (4,50 €)
- Portweinzwiebeln (4,20 €)

* Saucen (je 3,20 €)

- Sauce Hollandaise^{4,18}
- Rotweinsauce^{4,28}
- Pfefferrahmsauce^{18,28}
- Whiskysauce⁴

* Buttervariationen & Dips

- Ketchup¹⁰ / Mayo^{18,23} (je 0,50 €)
- Aioli (2,50 €)
- hausg. BBQ Sauce (2,80 €)

* Beilagen

- Kartoffelpüree¹⁸ (4,20 €)
- Steakhouse Pommes²¹ (3,90 €)
- Kartoffel Wedges^{15,21} (3,90 €)
- Rosmarinkartoffeln (4,20 €)
- Petersilienkartoffeln (3,90 €)
- Kräuter-Gnocchi (3,90 €)
- Sesamreis (3,90 €)
- Chili Pommes (4,20 €)
- 1/2 Pfund Süßkartoffelpommes²¹ (5,40 €)
herzhaft gewürzt, wahlweise mit
- Chili-BBQ-Sauce^{1,4,7,29,33} (7,90 €)
- Sour Cream^{18,23} (7,90 €)

- Sour Cream^{18,23} (2,50 €)
- Kräuterbutter¹⁸ (2,80 €)
- Cheddar-Jalapeño-Dip^{1,18,23} (2,50 €)

* * * * *

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 = Sulfid; 5 = mit Phosphat; 6 = mit Antioxidationsmittel; 7 = mit Geschmacksverstärker; 8 = gewachst; 9 = mit Süßungsmittel(n); 10 = mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n); 11 = enthält eine Phenylalaninquelle; 12 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken; 13 = chininhaltig; 14 = koffeinhaltig; 15 = Stärke; 16 = Eiklar; 17 = Sojajeiweiß; 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, w.z.B. 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;