




Suppen, Starter, Salate & Vegetarisch

Kürbis-Currysuppe mit Tomatenwürfeln 	7,50 €
Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Parmesanchip ^{18,21}	7,50 €
Kleiner gemischter Blattsalat ¹⁸ mit fruchtiger Mango-Vinaigrette & ofenfrischem Baguette	7,90 €
Gebackener Schafskäse ^{18,21} im Knuspermantel, an gemischtem Salat, Preiselbeer-Dip & ofenfrischem Baguette	14,50 €
Tischgedeck ^{2,18,21,23} ofenfrisches Baguette, hausgemachte Aioli, marinierte Oliven & Kräuterbutter	11,80 €
Chausseehaus Brotzeit ^{3,18,20,21} (für 2 Personen) ofenfrisches Baguette, hausgemachte Aioli, marinierte Oliven & Kräuterbutter, Pesto Rosso, geschmorte Paprika, hausgemachter Schinken	19,80 €
Herzhafter Windbeutel ^{18,21} mit gebratenen Rinderfiletstreifen, Tomatenwürfeln, Trüffelschaum und Salatbouquet	18,50 €
Gegrillte Garnelen in Kräuter-Knoblauchöl ^{18,21,23} mit Kräuterschmand, Salatbouquet und ofenfrischem Baguette	14,50 €
Kürbis-Gemüsepfanne ^{18,21} 	17,50 €
mit Gnocchi, tomatisiertem Kürbisgemüse, Frühlingzwiebeln, Kräutern und gratiniertem Feta	
Rahmschwammerl ^{18,21,23} 	16,90 €
mit gebratenem Semmelkloß und Salatbouquet	

Fisch & Meer

Gebratener Butterfisch ^{18,21} an rahmigem Rote-Beetegemüse und Kartoffelpüree	22,50 €
Gegrillte Riesengarnelen ^{18,21,32} an Kräuter-Paprika-Parpadelle mit Rucola und gehobelten Parmesanspänen	22,50 €

Tradition trifft Moderne

Gebratene Geflügelleber ²¹ mit Röstzwiebeln und Kartoffelpüree ¹⁸	17,90 €
Hausgemachte Rinderroulade ^{28,29} mit Apfelrotkohl ^{4,10} und Thüringer Hütchen ^{3,4,18,21}	19,80 €
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein ^{18,21} mit Rahmschwammerl und gebratenen Schupfnudeln	19,50 €
Hähnchen im Tempura ^{7,15,19,21,26,30} gebacken Hähnchenbrustfilet im Tempura gebacken, mit asiatischem Gemüse und gegrillter Ananas, begleitet von einer fruchtigen Mango-Limonensauce und Sesamreis	19,50 €
Mongolian Beef Bowl ^{10,26,30} gegrillte Rindfleischstreifen, Gemüse, Peperoni, Ingwer, Knoblauch, Paprika, Teriyaki Sauce, auf Reis (<i>leicht scharf</i>)	22,80 €
Hähnchen „Toscana“ ^{18,21} gegrilltes Hähnchenbrustfilet, gratiniert mit Tomate & Mozzarella an Kräuter-Paprika-Papardelle und Rucola	19,50 €
„Chausseehaus-Steak“ Rumpsteak vom US-Beef in der heißen Gußpfanne, auf Grillgemüse, mit Pfeffersauce ^{4,18,28} und Steakhouse Pommes ²¹	29,90 €
Iberico-Steak ^{18,21,23} 200g Rückensteak vom Iberico-Schwein unter der Kräuterkruste, auf rahmigen Spitzkohl und Kürbis-Kartoffelgratin	28,50 €
Pulled Pork & Steak Pommes ^{18,21} mit Eisbergsalat, Weißkrautsalat ⁴ , rauchiger BBQ-Sauce ¹⁷ und Sour Cream	21,90 €

Für unsere kleinen Gäste

Kleiner Thüringer Kloß ^{3,4,18,21} mit Soße	5,80 €
„Spiderman“ Nudeln ²¹ mit Tomatensauce	5,90 €
„Sponge Bob“ paniertes Schweineschnitzel ^{18,21} mit Mischgemüse und Kartoffelpüree ¹⁸	8,60 €

STEAKKARTE

Spezialitäten vom Lavasteingrill

US-Beef aus Nebraska - Black Angus

	200g	300g	400g
Rumpsteak - ein Stück aus dem Rücken	22,50 €	29,50 €	35,50 €
Entrecôte - das Zwischenrippenstück mit typischer Marmorierung		27,90 €	32,90 €
Rinderfilet - das zarteste Steak ohne Fett	27,50 €	36,50 €	42,50 €
Flanksteak	20,50 €	28,90 €	35,50 €

Vom Schwein

	200g	300g
Rückensteak vom spanischen Iberico Schwein	19,50 €	27,90 €

Wählen Sie zu den Lavastein-Spezialitäten Saucen und Beilagen

* Gemüse¹⁸

- Mediterranes Grillgemüse (4,50 €)
- asiatisches Gemüse^{18,26,30} (4,50 €)
- rahmiger Spitzkohl^{4,18} (4,50 €)
- tomatisiertes Kürbisgemüse¹⁸ (4,50 €)
- Portweinzwiebeln^{4,18} (4,20 €)

* Saucen (je 3,80 €)

- Sauce Hollandaise^{4,18}
- Rotweinsauce^{4,28}
- Pfefferrahmsauce^{18,28}
- Whiskysauce⁴
- Mango-Limonensauce¹⁸

* Beilagen

- Kartoffelpüree¹⁸ (4,80 €)
 - Steakhouse Pommes²¹ (4,80 €)
 - Kartoffel Wedges^{15,21} (4,80 €)
 - Kräuter-Gnocchi¹⁸ (4,50 €)
 - Sesamreis (3,90 €)
 - Chili Pommes (4,80 €)
 - Süßkartoffelpommes²¹ (7,50 €)
- herzhaft gewürzt, wahlweise mit
- hausgemachte BBQ-Sauce^{1,4,7,29,33} (9,90 €)
 - Sour Cream^{18,23} (9,90 €)

* Buttervariationen & Dips

- | | |
|---|--|
| • Ketchup ¹⁰ / Mayo ^{18,23} (je 0,70 €) | • Sour Cream ^{18,23} (2,80 €) |
| • Aioli (2,80 €) | • Kräuterbutter ¹⁸ (2,80 €) |
| • hausg. BBQ Sauce (2,80 €) | • Cheddar-Jalapeño-Dip ^{1,18,23} (2,80 €) |

* * * * *

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 = 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, 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;