

Vorspeisen

gebackene Kartoffeltaschen

gefüllt mit Frischkäse
an Salatbukett

6,80 Euro

Carpaccio vom Rind

rohes hauchdünn geschnittenes
Rindfleisch, mariniert mit Olivenöl
und Balsamicoessig
auf Ruccolasalat und Parmesan

10,40 Euro

hausgemachtes Ragout fin vom Kalb mit Champignons

im Nöpfchen mit Käse überbacken
und Toastecken

5,20 Euro

Suppen

Suppe von der Strauchtomate

mit Balsamicocreame verfeinert

4,80 Euro

klare Zwiebelsuppe

mit Käsecrouton

4,80 Euro

Salate

Mozzarellasticks

auf Tomaten - Ruccolasalat und
Chilisaucce

5,80 Euro

großer Salatteller

frische Blattsalate, mit Tomate, Gurke,
und Paprika
im hausgemachten Balsamicodressing

wahlweise mit
Schafskäse und Walnüssen

9,60 Euro

gebratenen Hähnchenbruststreifen

12,80 Euro

Garnelen im Kartoffelmantel

16,80 Euro

Vegetarisch

frisches Gemüse aus dem Wok

Champignon, Karotten und Lauch
abgeschmeckt mit Soja- und Chilisaucce
aus einer Ofenkartoffel

9,40 Euro

Pennenudeln mit Blattspinat und Pinienkernen in Rahm

verfeinert mit gehobeltem Käse

8,90 Euro

Unsere Spezialität

Thüringer Steakhausbrätel

ein mariniertes Schweinerückensteak
mit Bratkartoffeln und gebratenen
Zwiebeln

10,90 €uro

Steak au four

Schweinesteak überbacken
mit Ragout Fin und Käse
dazu Pommes frites

14,20 €uro

Steak-Haus Pfanne

Pfeffer- & Kräutersteak vom Schwein und Rumpsteak

auf Speckbohnen¹ mit Kräuterbutter,
und Ofenkartoffel dazu Kräuterquark

23,60 €uro

gebratene Hähnchenbruststreifen

in Ananas - Currysauce
im Reisrand

13,10 €uro

gegrillte Schweinefiletmedallions

auf Rahmchampignons
und Steakhaus Pommes frites

15,50 €uro

200g Schweinerückensteak

in frischen Kräutern gewendet
dazu Ofenkartoffel mit Kräuterquark
und Salatteller

16,50 €uro

Rindfleischstreifen „Stroganoff“

gebraten mit Champignon, Zwiebeln
und Gewürzgurken
an Röstitaler

16,80 €uro

gebratene Kalbsleber

an Kartoffelschnee
und Apfel - Zwiebelsauce

16,90 €uro

gegrillte Hähnchenbrust

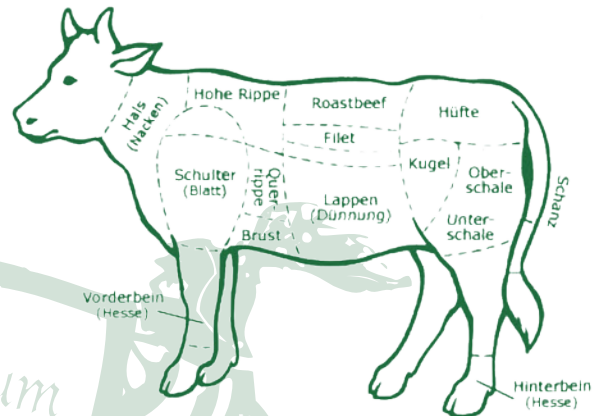
mit Rahmchampignons und
Käse gratiniert, dazu Pommes frites

13,60 €uro

Steak's vom Lavastein

Garstufe

ENGLISH	-Blutig im Inneren und noch fast roh. Für Kenner.
MEDIUM RARE	-auf den Punkt gegrillt. Gut gebräunt von außen und saftig im inneren.
MEDIUM	-Roter Fleischkern und dunkelbraune Kruste. Die beliebteste Garstufe.
MEDIUM WELL	-Fast durchgebraten und kräftig im Biss
WELL DONE	-Komplett durchgebratenes Steak .Komplett braune Farbe im Inneren



Argentinisches Rumpsteak

Das Rumpsteak, auch Rostbeef genannt wird aus dem Zwischenrippenstück geschnitten

ca 200 g	16,80 €uro
ca 300 g	25,20 €uro
ca 400 g	33,60 €uro

Rinderfilet

Das edelste und zartest vom Rind. Ein völlig fettfreies Stück geschnitten aus der Lende.

ca 150 g	18,60 €uro
ca 250 g	25,30 €uro

Hüftsteak

Die Hüfte liegt hinter dem Rostbeef und ist ein Teilstück der Keule. Sie ist sehr mager und Intensiv im Geschmack

ca 200 g	13,10 €uro
ca 300 g	18,70 €uro
ca 500 g	32,80 €uro

Jedes Steak auch als Pfeffersteak bestellbar.

Beilagen und Gemüse

Bratkartoffeln mit Lauch und Speck
3,20 €uro

Steakhaus Pommes Frites
3,00 €uro

Ofenkartoffel mit Kräuterquark
4,30 €uro

grüne Bohnen mit Speck
3,80 €uro

gebratene Zwiebeln
2,20 €uro

Champignon in Rahm
4,10 €uro

frisches Gemüse aus dem Wok
scharf gewürzt
5,50 €uro

kleiner Salatteller
4,50 €uro

Kräuter- oder Knoblauchbutter
1,20 €uro

Pfeffersauce mit grünen Pfefferkörnern
2,50 €uro

Fisch

Kabeljaufilet

überbacken mit Rahmchampignons
und Kräuterkartoffeln

17,50 Euro

gebratenes Zanderfilet

auf Blattspinat in Weißweinsauce und
Kräuterkartoffeln

17,30 Euro

Für unsere kleinen Gäste

Nudeln mit Tomatensauce

4,20 Euro

zwei **Kartoffelpuffer** mit Apfelmus

3,80 Euro

Eis - Dessert

frische Waffeln

mit Puderzucker 3,80 Euro
oder mit Apfelmus 4,40 Euro
einer Kugel Vanilleeis 5,20 Euro

fruchtige Marillenknödel

auf Waldbeerenmark
und Vanilleschaum

6,10€

Eingeweckte Rote Grütze

Zartschmelzendes Creme Vanilla,
angerichtet auf Roter Grütze

3,10 Euro

Eierlikörbecher

3 Kugeln Creme Vanilla mit Eierlikör,
Sahne und Krokantstreusel

4,90 Euro

Dänischer Kaffeeklatsch

Cremiges Vanilleeis
auf geschlagener Sahne
mit Schokoladensauce

2,90 Euro

Schokoladen Dream

3 Kugeln cremiges Schokoladeneis mit
Schokoladensauce und Sahne

4,90 Euro