

Meeresfrüchte Genuss für den kleinen Hunger

1.) American Flusskrebsscocktail

Feinste Louisiana-Flusskrebse, frische Äpfel, Ananas, pikanter Sellerie, Mandarinen und knackige Mandeln in Salatmayonnaise dazu Toastbrot Scheiben 12 €

2.) Shrimps-Cocktail Bombay

Shrimps mit Ananas, Mandarinen und Kürbis in aromatischer Currycreme dazu Toastbrot Scheiben 10 €

3.) Hausgebeizter Lachs auf Zucchini Puffer

Vom Norwegischer Premium Lachs schein auf Zucchini Puffer aus geriebene Zucchini, Eiern, Zwiebel, Dill, Kartoffeln und Feta Käse 13 €

4.) Polpo Insalata

Oktopus-Salat ; mit Karotten, Champignons, Sellerie, Fenchel, Tomaten , Zwiebeln und Paprika auf Rucola mit einer Zitronen Kräuter-Vinaigrette 14 €

Bei der Auswahl unserer Meeresfrüchte legen wir großen Wert auf Top-Qualität ! Die Rohware stammt aus Kontrollierter Aqua-Kultur und wird für unseren Lieferanten handverlesen. Selbstverständlich ist unsere Ware frei vom Phosphaten und Zusatzstoffen. Alle Garnelen und Shrimps sind Komplett geschält und entdarmt. Sie bestechen durch ihre Größe, den knackigen und festen Biss sowie durch ihren besonderen delikaten Geschmack.

Antipasti / Vorspeise / Tapas / Meze / Fingerfood

In jeder bedeutenden Esskultur gibt es eine Tradition der kleinen Appetithäppchen, das in Tapas-Bars üblicherweise zu Wein, jedoch auch zu Bier gereicht wird. Die Italiener haben ihre Antipasti, die Türken lieben Meze, die Spanier essen Tapas, oder auf Deutsch auch gerne Häppchen. Wir bieten Ihnen all die frisch zubereitete Köstlichkeiten und ein kulinarische Reise aus der Internationale Küche.

Tapas / Warme

- 10.) *Gambas al ajillo* / Garnelen in Knoblauchöl serviert in Tontopf 9 €
- 11.) *Pulpo a la gallega* / Oktopus galizischer Art 9 €
- 12.) *Boquerones fritos* / Gebratene Sardellen Pfanne 7 €
- 13.) *Muslitos de mar* / Krebschenkel paniert 6 €
- 14.) *Albondigas* / Rinderhackbällchen in Tomatensoße 6 €
- 15.) *Patatas bravas* / Gebratene Kartoffeln-spalten mit Tomatensoße
Zwiebeln, Käse und Spiegel-Ei 7 €

Tapas / Kalt

- 20.) *Alioli* / Hausgemachte Knoblauchmajnnaise 3 €
- 21.) *Aceitunas verdes y negras* / Grüne und schwarze Oliven 4 €
- 22.) *Boquerones en vinagre* / Eingelegte Sardinen 6 €
- 23.) *Pinchos mit Sardinen* /Gewürzgurke, Rote Grillpaprika und
Sardinenfilets auf Röstbaguettescheiben (4 Stück) 7 €
- 24.) *Pinchos* / Gebratene und Marinierte Champignons
auf Röstbaguettescheiben (4 Stück) 5 €
- 25.) *Sorpresa de la Casa* Der Überraschungsplatte des Restaurants
mit verschiedenen kalten und warmen Tapas-Köstlichkeiten.
Vom Küchenchef höchstpersönlich zusammengestellter Genuss für 2 Personen 29 €

Meze / Warme

- 30.) **Zigarenbörek** / gebratene Blätterteigröllchen gefüllt mit Fetakäse, Petersilien und Minze (3 Stück) 4 €
- 31.) **Firinda Peynir** / Schafskäse aus dem Ofen mit Milde Peperonis und Zwiebeln 6 €
- 32.) **Manti** / Nudeltaschen gefüllt mit Rinderhackfleisch auf Knoblauch-Joghurtcreme, Tomatensoße und Zerlassene Minzbuttermilch (Kalt-Warmes Gericht) 7 €
- 33.) **Sak Suka** / Gebratene Aubergine und Spitzpaprika in leicht pikantem Tomatensoße auf Knoblauchjoghurt 5 €
- 34.) **Arnavut Cigeri** / Gebratene Lammleber-würfeln auf Petersilien-Rotezwiebel-Beet verfeinert mit Sumak Gewürz 8 €
- 35.) **Kıymali Ispanak** / Frische Blattspinat mit gebratene Rinderhackfleisch in leichter Tomatensoße auf Knoblauchjoghurt (Kalt-Warmes Gericht) 7 €
- 36.) **Mücver** / Frisch gebratene Zucchini Puffer mit Ei, Zwiebeln Kartoffeln, Dill und Feta Käse verfeinert dazu Cacik 6 €

Meze / Kalt

- 40.) **Kisir** / Cous-Cous-Salat 4 €
- 41.) **Zeytinyagli Fasulye** / Grüne Bohnen in Tomatensoße auf Knoblauchjoghurt 5 €
- 42.) **Seytin Yali Bamya** / Mit Olivenöl, Tomatensauce marinierte Okraschoten 5 €
- 43.) **Yaprak Sarma** / mit Reis gefüllte Weinblätter 6 €
- 44.) **Hummus** / Kichererbsenpüree 4 €
- 45.) **Pilaki** / Riesen-Bohnen in Tomatensoße 4 €
- 46.) **Cacik** / türkischer Tzatziki 3 €
- 47.) **Antepezme** / Pikante Tomaten-Zwiebeln Paprika Kompott 3 €
- 48.) **Karisik Meze** / Der Überraschungsplatte des Restaurants mit verschiedenen kalten und warmen Meze-Köstlichkeiten für 2 Pers. 25 €

Antipasti / Warme

- 50.) *Cozze al pomodoro* / Muscheln in Tomatensauce (nur Saisonal) 8 €
- 51.) *Calamari* / gebratene Frische Baby Calamaris mit Tomaten und Zwiebelwürfeln in Knoblauchöl 7 €
- 52.) *Caponata* / Das sizilianische Antipasti Gemüse aus dem Ofen überbacken mit Mozzarella 7 €
- 53.) *Involtini alla siciliana* / gebratene Kalbsröllchen am Spieß gefüllt mit Mandel-Marsala cream und Luftgetrocknete Rinderschinken mit Roten Zwiebeln und Oliven aus dem Ofen 9 €
- 54.) *Calamares a la romana* / Frische Tintenfisch vom Grill mit Zitronen-Knoblauch Vinaigrette 7 €

Cicchetti

Heißen in Venedig belegte Röstbrotchen, mit verschiedenen Varianten

- 60.) *Cicchetti - Caprese* / Tomaten und Mozzarella schein mit Olivenöl , Balsamico creme und Basilikum 5 €
- 61.) *Cicchetti mit Tomatenkompott* / belegt mit Kirschtomaten, Grana Padano verfeinert mit Rote Zwiebeln, Knoblauch und Basilikum 5 €
- 62.) *Cicchetti - Carpaccio* / belegt mit Rucola, Parmesan streifen und Carpaccio vom Black- Angus Rinderfilet 7 €
- 63.) *Cicchetti* / belegt wahlweise mit Senf Honig Creme - Red Hot Chili Creme oder Pappadew Creme 5 €
- 64.) *Cicchetti - Salmone* / belegt mit hausgebeiztem Lachs 7 €
- 65.) *Cicchetti - Tono* / gelbe Röstpaprika und Kapern auf Thunfischcreme 7 €
- 66.) *Antipast-Mix* / Kalt-Warme Mix Platte für 2 Personen 25 €

Fingerfood & Beilagen

- 70.) **Nachos** Knusprige Mais-Chips mit 1 Dip nach Wahl 4 €
- 71.) **Broccoli & Cheese Nuggets** Extra cremiger Käse und leckerer Broccoli in knusprigem Backteig (5 Stück) 5 €
- 72.) **Chili & Cheese Nuggets** Cream Cheese und Jalapeño Stückchen im Teigmantel (6 Stück) 5 €
- 73.) **Buffalo Chik'n Wings extra hot**
Hähnchenflügel, geteilt, würzig-scharf mariniert 6 €
- 74.) **Virginia Chik'n wings BBQ**
Hähnchenflügel, mild gewürzt mit leichter Rauchnote 6 €
- 75.) **Onion Rings** Fünf ausgebackene Zwiebelringe im knusprigen Bierteigmantel 4 €
- 76.) **Chicken Nuggets** ausgebackene Hähnchen-Nuggets im Teigmantel 5 €

Beilagen

- 77.) **Pommes frites** /Knusprige Portion Pommes 3 €
- 78.) **Steakhouse Fries** /Außen Knusprig innen zart 3 €
- 79.) **Curly fries** /gewickelter Kartoffelgenuss 4 €
- 80.) **Chips-Kartoffeln** /Ausgebackener dünner Kartoffel streifen 3 €
- 81.) **Süßkartoffel Pommes/** Knusprige Portion Süßkartoffel Pommes 4,5 €
- 82.) **Yuka Fritten** / Der Hit aus den USA / Frittierte Maniokwurzel 4,5 €
- 83.) **Cole Slow** / Amerikanische Krautsalat 4 €

Dips

- 85.) Mayonnaise - Ketchup 0,50 €
- 86.) Curry-Soße - Sour Creme -Sweet Chili - Salsa - BBQ - Honig Senf - Mango-Curry - 0,80 €

Salate

90.) *Gourmet - Salat*

Großer gemischter Salat mit Paprika-Mix-Streifen/ Oliven/ Tomaten/
Karotte/ Gurke/gerösteten Sonnenblumen-Kernen/ Dressing nach Wahl 9 €

91.) *Caesar-Salat* / International bekannter amerikanischer Salat
Eisbergsalat/ Gurken/ Cherrytomaten/ Caesar-Dressing/ Croutons/
Hähnchenbruststreifen /gehobeltem Grana Padano 11 €

92.) *Grilled Veggie-Salat*

Frischer Gemüse-Genuss erwartet Sie mit gebratenen Paprika-Mix/ Zucchini/
Aubergine/ Zuckerschotten/ Babyspinat/ Champignons/ gebackene französische
Ziegenkäse im Sesammantel/ Honig & Walnüssen. 12€

93.) *Mango Prawn-Salat*

Großer gemischter Salat mit Paprika-Mix-Streifen/ Tomaten /
Karotte/ Gurke/ Mango mit Gebratene Black Tiger Garnelen-gerösteten
Mandeln mit Dressing nach Wahl 13 €

94.) *Grilled Beef-Salat*

Großer gemischter Salat mit Paprika-Mix-Streifen, Tomaten ,
Karotte, Gurke, Trauben und Streifen vom gegrilltem Steak
mit Dressing nach Wahl 14 €

95.) *Pineapple Chicken -Salat*

Großer gemischter Salat mit Paprika-Mix-Streifen, Tomaten ,
Karotte, Gurke, Ananas und gegrilltem Hähnchenspieß
mit Dressing nach Wahl 12 €

Dressing nach Wahl

Balsamico Dressing / Jogurt Dressing / French Dressing / Honig-Senf Dressing

Zu alle Salate servieren wir frisch gebacken Baguettscheiben

Bowl

Jung modern Farbenfroh, gesund am Freude zum Speisen froh Bowl machen einfach Spaß! Egal, ob Fleisch, Fisch, Vegetarisch oder Vegan – bei diesem Food-Trend kommt jeder auf sein Freude am Genuss. Unsere Frisch zubereiteten Bowls, begeistern durch den natürlichen Geschmack.

Alle unsere Bowls werden frisch zubereitet mit **Quinoa-Basmati-Reis** und Marktfrischem **Pflücksalat** mit Tomaten, Gurken, Paprika und Karotten

100.) **Buddha Bowl**

mit geschwenktem Grill Gemüse statt Pflücksalat, Edamame, Rote-Bete, gerösteten Kürbis-Kernen und Sojasprossen, Dressing nach Wahl 10 €

101.) **Oriental Bowl**

mit Zigarettenbrot, Oliven, Hummus und Pilaki (Riesen-Bohnen in Tomatensoße) Rote-Bete, gerösteten Kürbis-Kernen und Dressing nach Wahl 12 €

102.) **Grilled Veggie Bowl**

mit Frischer Gemüse-Genuss statt Salat erwartet Sie mit gebratenen Paprika-Mix/ Zucchini/ Aubergine/ Zuckerschotten/ Babyspinat/ Champignons/ gebackene französische Ziegenkäse im Sesammantel/ Honig & Walnüssen. 13 €

103.) **Mango Prawn Bowl**

Gegrilltem Black Tiger Garnelen, Mango, Edamame, gerösteten Mandeln, Croutons mit Dressing nach Wahl 14 €

104.) **Grilled Beef Bowl**

Streifen vom gegrilltem Flank Steak, Edamame, Rotkohl, Rucola, Trauben, Crunchy Onions mit Dressing nach Wahl 14 €

105.) **Pineapple Chicken Bowl**

Von knuspriger Cornflaks & Nacho Panade umhüllter Hähnchenstreifen, Ananas, Croutons, Edamame, und Grana Padano Käse mit Dressing nach Wahl 12 €

Dressing nach Wahl zum Salat

Balsamico Dressing / Jogurt Dressing / French Dressing / Honig-Senf Dressing

Fleischgenuss vom Lavastein Grill

Hähnchenspieß

Haus Marinierte Hähnchen aus der Brust zart gegrillt dazu Salat, Quinoa-Basmati Reis und Curry-Mango Dip

ca 250g 14 €

Lammhackspieß (Adana kebab)

Haus gewürzter Pikanter Lammhackspieß Saftig gegrillt dazu Beilagen-Salat, und Pommes Frites

ca 300g 17 €

Lammspieß

Marinierte Lammfleischstücke aus der Keule vom Grill dazu Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln

ca 250g 19 €

Lammkotletten

Haus marinierte Lammkotletten zart gegrillt dazu Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln

ca 250g 21 €

Rinderhackfrikadellen

Saftig gegrillte Rinderhackfrikadellen gegrillt dazu Beilagen-Salat, und Pommes Frites

ca 250g 15 €

Mix Teller für 1 Person

Pikant gewürzter Lammhackspieß, Spieß vom Lamm und Hähnchen, Lammkotlette und Rinderfrikadelle dazu Salat, und Beilage nach Wahl

ca 300g 19 €

Mix Platte für 2 Personen

Haus gewürzter Pikante Lammhackspieße, Spieß vom Lamm und Hähnchen, Lammkotletten und Rinderfrikadellen, serviert auf einer felsgeschlagenem heißen Steinplatte serviert auf Grillgemüse und Beilage nach Wahl

ca 600g 45 €

Beilagen

Beilagensalat - Pommes Frites - Quinoa Basmati-Reis

Home Made Burger 100% Rinderhackfleisch vom Lavastein Grill

Einzigartig in der Region sind unsere täglich frisch zubereiteten Home-Made Burger. Für unsere Pattys verwenden wir nur Fleisch aus dem Nacken- und Rippen-Bereich, um Ihnen ein besonderes Geschmackserlebnis bereiten zu können. Wir verwenden täglich frisch gebackene Burger-Brötchen von unserem Bäckermeister.

Irgendwer hat mal über Burger und Design im allgemeinen gesagt; Perfektion erreichst du nicht, indem du immer mehr hinzufügst sondern, wenn du nichts mehr weglassen kannst. Dieser Burger ist nicht nur ein klarer Fall für alle Puristen, denn das frisch gewölfte Patty trumps trotz dezenter Ausstattung durch ein geniale Tomaten-Marmelade, und Röstzwiebeln-Mayo selbstverständlich selbst gemacht-voll auf.

Hamburger Saftige Rinderhackfleisch-Patty /Salat/Fleischtomaten/ gebratene Zwiebeln/ Gewürzgurken/ hausgemachter süßer Tomaten-Marmelade / Röstzwiebel-Mayonnaise / Radieschen-Sprossen

Normal (150g) 9€ Big (250g) 12€

Cheeseburger Saftige Rinderhackfleisch-Patty/Cheedar Käse /Salat/Fleischtomaten/ gebratene Zwiebeln / Gewürzgurken/ hausgemachter süßer Tomaten-Marmelade / Röstzwiebel-Mayonnaise / Radieschen-Sprossen

Normal (150g) 10€ Big (250g) 13€

Chili-Cheeseburger Wie der normale Cheeseburger, aber mit Jalapeños & rauchig-würziger BBQ-Soße anstatt der Tomaten-Marmelade, mit Röstzwiebel-Mayonnaise

Normal (150g) 10€ Big (250g) 13€

Deluxe BBQ-Burger Saftige Rinderhackfleisch-Patty / würzigem Pastrami-Rinderschinken frischen Radieschen-Sprossen/ knackig-frischem Salat, mit Grana Padano überbackene Tomatenscheiben gebratene Zwiebeln und Gewürzgurken-Scheiben, rauchiger BBQ-Soße sowie Röstzwiebel-Mayonnaise

Normal (150g) 12€ Big (250g) 15€

Swiss de Luxe-Burger Saftige Rinderhackfleisch-Patty überbacken mit Original Schweizer Raclette-Käse getoppt von 2 gegrilltem Puten-Bacon mit knackig-frischem Salat/ festen Fleischtomaten/ gebratene Zwiebeln/ Gewürzgurken und cremiger Sauce aus Ei und Schnittlauch garniert mit Radieschen-Sprossen

Normal (150g) 13€ Big (250g) 16€

The Italian Stallion-Burger Saftig gegrillter frischer Rinderhackfleisch-Patty überbacken von italienischem Mozzarella garniert mit Radieschen-Sprossen. Knackig-frischer Nussiger Rucola-Salat, geraspelter Grana Padano Käse, feste Fleisch-Tomaten-Scheiben, gebratene Zwiebeln, Gewürzgurken-Scheiben, Basilikum Pesto und Röst-Mayonnaise

Normal (150g) 13€ Big (250g) 16€

Chesse Blues de Luxe Burger Saftig gegrillte Rinderhackfleisch Patty überbacken mit Französischem Bleu d Auvergne Blauschimmel-Käse, Karotten, Salat, Zwiebeln auf Mango-Chutney und Senf-Honig-Frischkäsecrem garniert mit Sprossen
Normal (150g) 13€ Big (250g) 16€

From Hell Burger (Höllisch Scharf)

Saftige Rinderhackfleisch-Patty überbacken mit Cheddar Käse/Red-Hot Chilli Creme/ Pastrami und Puten Bacon/ Spiegelei/Gewürzgurken/ Zwiebeln und Bacon-Mayonnaise
Normal (150g) 13€ Big (250g) 16€

Le-Tatar Burger

Saftig gegrillte Rinderhack Patty/ Senf-Honigsoße/ Putenschinken/ gebratenem Spiegelei/ Markt frischem Salat, Feste Fleischtomate, gebratene Zwiebeln/ Gewürzgurken / Radieschen Sprossen und Röstzwiebel-Mayonnaise
Normal (150g) 13€ Big (250g) 16€

Hawaii - Burger

Saftige Rinderhackfleisch-Patty /Pappadew-Creme/ Gebratene Ananas Scheibe/ Cheddar Käse/ Putenschinken/ frische Koriander/Sprossen und Röstzwiebel-Mayonnaise
Normal (150g) 13€ Big (250g) 16€

Philli Steak Burger

Pulled Beef von der Saftig geschmortem Rinderbrisket/ BBQ Sauce /Salat /Jalapenos/ Ceddar-Käse/ Röstzwiebel-Baconmayonnaise und gebratene Zwiebeln
Normal (150g) 13€

Veggie Burger

Gemüse Patty / hausgemachter süßer Tomaten-Marmelade /Sweet-Chili Soße /Salat/Tomaten/Gewürzgurken/ gebratene Zwiebeln und Mayonnaise
8€

Alle Burger auch mit Saftig gebratener hausgemachter von knuspriger Cornflaks & Nacho Panade umhüllter Hähnchenschenkel-Patty zum Normal Preis erhältlich

Toppings

Burger getoppt von einem Spiegelei	1 €
Burger überbacken mit würzigem Cheddar-Käse	1 €
Burger überbacken mit würzigem Raclette-Käse	2 €
2 Scheibe getrocknetem würzigen Pastrami-Rinderschinken	2 €
Burger getoppt von 2 Scheibe Puten-Bacon	2 €

Black Angus Steaks vom Grill

Prime Black Angus Flank Steak (Uruguay)

Erst die lange gereiften Cuts von Premium Rindern machten das Flank zu einem Trend-Cut für Grill & Pfanne. Inzwischen kommen erstklassige Flank Steaks längst nicht mehr nur allein aus der Steaknation Nr.1, den USA. Eine hervorragende Herkunft aber ist immer noch unverzichtbar, wenn man eine Top-Qualität auf dem Teller haben will. Das schmeckt man auch bei jedem einzelnen Bissen des Flank Steaks aus Uruguay und Argentinien - probieren Sie es aus!

ca 250g 16 € ca 350g 24 €

Prime Black Angus Roastbeef Steak (Uruguay)

der Klassiker- Rumpsteak mit dem typischen Fettrand.

ca 200g 16 € ca 300g 24 €

Prime Black Angus Rib Eye Steak (Uruguay)

Steak der Kenner – Vorderer Rückenbereich. Das marmorierte Rib-Eye Steak ist fettdurchwachsender als das Rumpsteak und daher ganz besonders saftig und geschmackvoll.

ca 300g 29 € ca 400g 38 €

Prime Black Angus Filet Steak (Argentinien)

Das Filet: begehrtester Muskel des Rindes, butterweich und fast mit dem Löffel zu essen.

ca 200g 24 € ca 300g 36 €

Unsere Steaks servieren wir in 3 Garstufen

Medium—Medium Well—Well Done

Beilagen Salat	4,50 €	Süßkartoffelpommes	4,50 €
Rosmarinkartoffeln	3,00 €	Grillgemüse	5,00 €
Gebratene Zwiebeln	3,00 €	Steakhaus Fries	3,00 €
Yuka Fritten	4,50 €	Gegrillte Maiskolben	3,00 €

Unsere Steaks servieren wir mit hausgemachtem Kräuterbutter
und auf Wunsch mit Soße nach Wahl

BBQ Soße ---Pfeffersoße---Rotweinrosmarinsoße