

SUPPEN/SOUP

01. Hausgemachte Tomatensuppe
Homemade tomato soup 6,00 €
02. Hausgemachte Gulaschsuppe
Hungarian Meat-paprika soup 6,50 €

SALATE/SALAD

05. Thunfischsalat 12,90 €
Grüner Salat, Gurken, Tomaten,
Paprika, Zwiebeln, Thunfisch

*Green salad, cucumber, tomatoes,
sweet pepper, tuna, onions*
06. Calamari's auf Salat 12,90 €
Tintenfischringe (paniert), Remoulade,
Gemischter Salat

*Green salad, Cuttlefishrings, cucumber,
tomatoes, sweep pepper, onion*
07. Salat mit Hähnchenbrust 14,90 €
Gemischter Salat mit Schafskäse
und gegrillten Hähnchenbruststreifen

Ohne Fleisch / Without chicken 10,90 €

*Green salad, grilled chicken, cucumber,
sweet pepper, feta cheese, tomato, onions*
08. Salat mit Hüftsteak 15,90 €
Gemischter Salat mit gegrillten
Hüftsteakstreifen

*Green salad, beef stripes, cucumber
sweet pepper, tomatoes, onions*

FLAMMKUCHEN/ TARTE FLAMBE

09. „Elsässer Art“ 12,90 €
mit Speck, rote Zwiebeln und
Tomaten, Rucola

*Tarte flambe „Elsässer Art“ with bacon,
onion, tomato, arugula*
10. Griechischer Art (Veggie) 12,90 €
mit Schafskäse, Peperoni, Tomaten,
rote Zwiebeln, Oliven, Rucola, Pesto

*Tarte flambe „Greek Type“ with feta cheese,
pepperoni, tomatoes, onions, olives, arugula*
11. Thunfisch, Spinat 12,90 €
Tomaten und rote Zwiebeln, Rucola

*Tarte flambe with tuna, spinach, tomato, onions,
arugula*
12. Mozzarella (Veggie) 12,90 €
Tomaten, Rucola, rote Zwiebeln und Pesto

*Tarte flambe with pesto, tomato, onion,
Mozzarella, arugula*
- ## NUDELN/NOODLES
13. Spaghetti Bolognese 14,90 €
mit Hackfleischsauce vom Kalb
Pasta with calf bolognese sauce
14. Hausgemachte Lasagne 15,90 €
mit Bolognesesauce und Gouda
*Home-made lasagne with
calf minced meat sauce*
16. Grüne Bandnudeln 16,90 €
(Veggie möglich- mit Salat statt Hähnchenstreifen)
Überbacken mit Mozzarella in Champignon-
Rahmsauce dazu gegrillte Hähnchenbruststr.

*Green tagliatelle in mushroom-
cream sauce with grilled chicken and
Mozzarella gratinated*

AUFLÄUFE/ CASSEROLES

- 17. Spinat-Kartoffelaufbau** 13,90 €
Spinat, Zwiebeln, Knoblauch-Sahnes.
mit Gouda überbacken
*Spinach, garlic, onions, cream
sauce and cheese gratinated*

- 18. Auberginenaufbau** 14,90 €

Auberginen mit Kalbsbolognese ,Mozzarella

*Eggplants with bolognese sauce,
mozzarella gratinated*

- 19. Kartoffelgratin** 15,90 €
(Veggie statt Fleisch -mit Salat)
Kartoffelscheiben Sahnesauce, Gouda
überb. dazu gegrillte Hähnchenstreifen

*Gratinate cheesy potatoes in creamsauce
and grilled chicken on top (Veggie- salad
Instead of meat)*

HAUSGEMACHTE SCHNITZEL VOM SCHWEINELACHS CA.200 GR. BREADED PORK SCHNITZEL

- 20. „Wiener Art“** 16,90 €
vom Schwein mit Pommes und Salat
*Schnitzel „Wiener Art“ (pork)
with french fries and salad*

- 21. Champignon-Rahmschnitzel** 18,90 €
Schnitzel mit Champignonsauce, Pommes
und Salat
*Schnitzel „Wiener Art“ (pork) with
mushroom creamsauce, fries and salad*

- 22. Jägerschnitzel** 18,90 €
Schnitzel mit dunkler Jägersauce
Speck, Champignons dazu Pommes, Salat

*Schnitzel „ Wiener Art“ (gravity sauce with
Mushroom, bacon) fries and salad*

VOM LAVASTEIN GRILL

BRATWURST/ GRILLED SAUSAGE

- 23. Bratwurst** 14,90 €
mit Bratkartoffeln und Sauerkraut
*Grilled sausage with panfried potatoes
and Sauerkraut*

- 24. Currywurst mit Pommes** 11,90 €
*Grilled sausage with warm curry sauce,
french fries*

- 25. Bratwurst** 12,90 €
mit Pommes und Salat
Grilled sausage with fries and salad

LAVASTEIN GRILL GERICHTE MEAT MAIN

- 26. Schweinerückensteak** 21,90 €
mit Bratkartoffeln und Salat
*Pork steak with panfried potatoes
and salad*

- 27. Schweinerückensteak** 23,90 €
mit Pfeffersauce, Pommes und Salat
*Pork steak with pepper sauce
french fries and salad*

- 28. Schweinerückensteak** 23,90 €
mit Champignonsauce, Pommes
und Salat
*Pork steak with mushroom sauce,
french fries and salad*

-Panfried potatoes instead fries 2 € extra
*made from freshly cooked potatoes
with bacon and onion*

-mit Bratkartoffeln statt Pommes 2 € extra
aus Täglich gekochten Kartoffeln,

frisch zubereitet mit Speck und Zwiebeln

*Lamb fillet with mushroom sauce,
french fries and salad*

LAVASTEIN GRILL GERICHTE

GRILLED MEAT MAIN

29. Gegrillte Hähnchenbrust 20,90 €
mit Pommes und Salat

*Grilled chicken breast with
french fries and salad*

30. Gegrillte Hähnchenbrust 22,90 €
mit Champignonsauce, Pommes
und Salat

*Grilled chicken breast with
mushroom sauce, french fries and
salad*

31. Gegrillte Hähnchenbrust 23,90 €
mit Pfeffersauce, Kroketten
und Gemüse

*Grilled chicken breast with pepper
sauce croquettes and vegetables*

32. Gegrillte Lammfilets 27,90 €
Gorgonzolasauce, Pommes, Salat

*Lamb fillet with gorgonzola sauce,
french fries and salad*

33. Gegrillte Lammfilets 27,90 €
Spinatcremesauce, Pommes, Salat

*Lamb fillet with spinach sauce,
french fries and salad*

34. Gegrillte Lammfilets 27,90 €
Champignonsauce, Pommes, Salat

35. Gegrillte Lammfilets 27,90 €
mit Speckbohnen, Kartoffelgratin

*Lamb fillet with gratin cheesy potatoes and
bacon green beans*

36. Argentinien Rumpsteak ca. 300g. 27,90 €
mit Pfeffersauce, Pommes und Salat

*Rumpsteak with pepper sauce,
french fries and salad*

37. Gemischter Grillteller 27,90 €
Hähnchenbrust, Schweinefilet und
Rinderhüftsteak gegrillt mit Pommes und Salat

*Mixed Grill with chicken, pork, beef
French fries and salad*

-mit Bratkartoffeln statt Pommes 2 € extra
aus Täglich gekochten Kartoffeln, frisch zubereitet
mit Speck und Zwiebeln

-Panfried potatoes instead fries 2 € extra
*made from freshly cooked potatoes
with bacon and onion*

Guten Appetit !!!!

BEILAGEN/SIDE DISHES

41. Portion Pommes	3,50 €
<i>French fries</i>	
42. Kleiner Beilagensalat	3,50 €
<i>Small salad</i>	
43. Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	4,50 €
<i>Pan-fried potatoes with onion and bacon</i>	
Brötchen extra/ bread extra	1,00 €

FÜR KINDER/KIDS MENUE

47. Chicken Nuggets. mit Pommes	7,00 €
<i>Chicken Nuggets with fries</i>	
48. Fischstäbchen. mit Pommes	7,00 €
<i>Fish sticks with fries</i>	
49. Schnitzelchen mit Pommes	7,00 €
<i>Small Schnitzel with fries</i>	

SOSSEN/SAUCE

44. Ketchup, Mayonnaise	0,50 €
45. Champignonrahmsauce	3,50 €
46. Pfeffersauce	3,50 €
Hollandaise/ Bearnaise	3,50 €

DESSERT

50. Schokoladensoufflé warmer Schokokuchen mit Vanilleeis	6,50 €
<i>Chocolate souffle with vanilla ice cream</i>	
51. Apfelstrudel mit Vanillesoße	6,50 €
<i>Apple strudel with vanilla sauce</i>	

**Kartenzahlung ab 30 €
möglich**

***Card Payment from 30 €
possible***