

Vorspeisen

Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet ^{A, B, G, H} mit Basilikum-Pesto, Rucola und Parmesan-Spänen	10,90 Euro
Hauchdünne Scheiben vom luftgetrockneten Schinken ^I auf Honigmelonenscheiben	7,90 Euro
Krabben ^{D, E, G} mariniert mit Eisbergsalat, Gurken und feinen Kräutern	6,90 Euro
Tomatencarpaccio ^G mit marinierten Mozzarellakugeln	6,10 Euro

Suppen

Kräftige Rinderbrühe ^{A, D, H, J} mit Fleischklößchen und Gemüsestreifen	4,90 Euro
Feurig-scharfe südamerikanische Rindfleischsuppe ^{D, J} mit Kartoffeln, Bohnen und Paprikawürfeln	5,90 Euro
Kürbiscremesuppe ^{D, G} vom Hokaido-Kürbis, mit Currysahne	5,40 Euro

Salate & Snacks

AHORN-Vielfalt ^{A, D, G, H}

Blattsalate mit Paprika-Würfeln, Möhrenraspeln, Gurkenstiften, in Honig kandierte Walnuss-Stückchen, Ziegenfrischkäse und Ei, mit hausgemachtem Apfel-Balsamico Dressing 11,20 Euro

Caesar's Salad ^{A, D, G}

Romanasalat mit Caesar's Dressing (mit Sardellenfilets), Parmesan-Spänen und Croûtons 7,90 Euro

mit saftigem Hähnchenbrustfilet ^J 9,50 Euro

Finger Food ^{A, D, E, G, J}

Mozzarella-Sticks, Datteln im Speckmantel, frittierte Jalapeñoschoten mit Frischkäsefüllung, Panierte Zwiebelringe und würzige Chicken Nuggets mit fruchtig-scharfer Tomaten-Chili-Sauce 9,40 Euro

Chicken Wings (scharf) ^{A, D, G, J}

an knackigem Salat, mit BBQ-Sauce 10,50 Euro

Knackige Salate der Saison und frisches Gartengemüse wahlweise mit:

Thunfisch, frischen Zwiebelringen, Gemüsemais und Ei ^{A, C} 7,80 Euro

Schinken, Käse und Ei ^{A, G} 7,80 Euro

gebratenen Hähnchenbrustfilet ^J 9,20 Euro

3 gebratenen Riesengarnelen 9,80 Euro

gebratenen Rindfleischstreifen 9,80 Euro

Alle Salate servieren wir wahlweise mit:

- **Joghurt-Dressing** ^{A, D, G}
- **American Dressing** ^{A, D, G}
- **Apfel-Balsamico-Dressing** ^{A, D, G, H}
- **Italienisches Dressing** ^{A, D, G}

Zu allen Salaten und Vorspeisen servieren wir frisches Brot

Steaks vom Lava-Grill, Burger und mehr... Original südamerikanisches Rindfleisch

Rumpsteak... aus dem saftigen Rücken mit zartem Fettrand	
180 g	16,50 Euro
250 g	19,50 Euro
350 g	21,50 Euro
Rinderhüftsteak... aus dem Herzstück der Rinderhüfte	
250 g	15,00 Euro
350 g	19,50 Euro
Filetsteak... aus dem zartesten Teilstück des Rindes	
200 g	22,50 Euro
250 g	27,50 Euro
Rib-Eye-Steak... aus der Zwischenrippe, gut marmoriert	
250 g	24,90 Euro
T-Bone-Steak... der Klassiker aus den USA	
550 g	28,00 Euro
Tomahawk-Steak vom Schwein	
350 g	16,50 Euro
Schweinemedailles	
200 g	12,90 Euro

Wie möchten Sie Ihr Steak genießen?

- englisch:** halbroh, blutig gebraten, nur in der Mitte noch roh
medium: Mitte zart rosa, halb durchgebraten
well done: gut durchgebraten

Classic Burger ^{D, G, J}	
saftig gebratenes Rinderhack (100 g) oder Hähnchenbrustfilet mit roter Zwiebel, Tomate, Salat, Gewürzgurke und südamerikanischen Kartoffelspalten wahlweise auch als Cheeseburger erhältlich	12,50 Euro
Big Burger ^{D, G, J}	
saftig gebratenes Rinderhack (180 g) mit roter Zwiebel, Tomate, Salat, Gewürzgurke und Curly Fries, wahlweise auch als Cheeseburger erhältlich	14,50 Euro
Spare Ribs ^{D, J, L, M}	
herzhaft gewürzte Rippchen in Honig-Sesam-Marinade mit rauchiger BBQ-Sauce	12,00 Euro
Neuseeländisches Lammkotelett	
in Rosmarin-Pfeffer-Marinade	18,50 Euro

Für die, die gestern schon Steaks hatten...

Hähnchenbrustfilet	
saftig gebraten, mit Spargel-Schinken-Füllung	12,50 Euro
Feuriger Rindfleischtopf ^{D, J}	
mit Kidney Bohnen, Mais, Paprika und grünen Bohnen in einer pikanten Soße	12,30 Euro
Vegane Soja – Filetstreifen ^{J, K, M}	
mit Paprika-Mais-Gemüse	12,10 Euro

Beilagen

Südamerikanische Kartoffelecken ^J	3,00 Euro
Gebackene Ofenkartoffel mit Sauerrahm ^{A, D, G, J}	3,20 Euro
Bratkartoffeln	3,00 Euro
Curly Fries ^{D, H, J}	2,80 Euro
Steakhouse Pommes ^{D, J}	2,80 Euro
Grüne Bohnen mit Speck	3,00 Euro
Gebratene Steinchampignons	3,90 Euro
Pfannengemüse	3,20 Euro
Gebratener Maiskolben mit Butter ^{D, G}	3,00 Euro
Panierte Zwiebelringe ^{D, J}	3,00 Euro
Tomatierte Kidneybohnen	3,00 Euro
Kleiner Salatteller	6,20 Euro

Saucen & hausgemachte Buttermischungen vielfältig und lecker

BBQ-Sauce ^{D, M}	2,20 Euro
Red-Pepper- Sauce ^{D, M}	2,20 Euro
Sweet-Chili-Sauce	2,20 Euro
Sauerrahm ^{A, D, G}	2,20 Euro
Sauce Bernaise nach Art des Hauses ^{A, D, G}	2,90 Euro
Bratensoße ^{D, J, K}	2,70 Euro
Kräuterbutter mit Rucola ^G	2,00 Euro
Zwiebelbutter mit Knoblauch ^G	2,00 Euro
Tomatenbutter mit Chili ^G	2,00 Euro

Fisch

Forelle „Müllerin“ ^{C, D, G} im Ganzen gebraten, mit brauner Butter und Petersilienkartoffeln	14,90 Euro
Riesengarnelen ^{A, E, G} in Knoblauch und Chili gebraten, mit Kräuterremoulade und Olivenbrot	15,90 Euro
Zanderfilet ^{C, G} in Öl gebraten, mit Kräuterreis auf Zitronenbuttersauce	17,70 Euro

Für unsere kleinen Gäste

Chicken Nuggets ^{A, D, H, J} mit Curly Fries	4,90 Euro
Hamburger oder Cheeseburger ^{A, D, G, J} mit Pommes, Ketchup und Mayonnaise	4,80 Euro
Nudeln ^{A, D} mit Tomatensauce	4,90 Euro
3 Kartoffelpuffer ^{A, D, G, L, M} mit Apfelmus	4,90 Euro

Dessert

„Schokado“ ^{A, D, G, H} ofenwarmer Schokoladenkuchen mit zartem Schokoladenschmelz, Eierlikör und Sahnehaube	4,70 Euro
Pancakes ^{A, D, G, H, K, M} mit Früchten Schlagsahne und Ahornsirup	4,80 Euro

Weißwein

Chile

Casa Major, Sauvignon Blanc, trocken ¹

Aromen von schwarzer Johannisbeere, am Gaumen angenehm erfrischend

Flasche	0,75 l	20,70 Euro
Schoppen	0,20 l	5,80 Euro

Südafrika

Poker Hill, Chenin Blanc & Semillion, trocken ¹

Frisch, feinfruchtig, mit harmonischer Säure

Flasche	0,75 l	25,10 Euro
---------	--------	------------

Argentinien

Osaado, Chardonnay, trocken ¹

Geradlinig und schlank, Ananas, reife Äpfel und ein buttriger Schmelz unterstreicht den langen Abgang, Bodega Callia

Flasche	0,75 l	25,90 Euro
---------	--------	------------

Italien

Inzolia Terre Siciliane IGP, trocken ¹

Frisch - blumige Aromen, exotisch und erfrischend

Cantina della Torre - Sizilien, Italien

Flasche	0,75 l	18,70 Euro
Schoppen	0,20 l	5,30 Euro

Frankreich

Gout & Moi, Chardonnay, trocken ¹

V.d.P, aromatische Frucht, harmonisch, elegante Säure

Flasche	0,75 l	23,00 Euro
Schoppen	0,20 l	6,40 Euro

Deutschland

Grauburgunder QbA, trocken ¹

Saftige Aromen von reifem Kernobst und feinwürzige Noten
Weingut Thorsten Krieger - Pfalz
Flasche 0,75 l 28,90 Euro

Riesling QbA, halbtrocken ¹

Intensive Fruchtaromen, reifer Äpfel und saftiger Aprikosen mit frischer, leichter Säure
Weingut Thorsten Krieger - Pfalz
Flasche 0,75 l 25,30 Euro
Schoppen 0,20 l 6,90 Euro

Passion Z Cuvée, feinherb ¹

Q.b.A, Exotische Früchte, florale Noten und frisches Gras,
am Gaumen kernige Fruchtsüße und eine leichte,
beschwingende Säure
Weingut Zahn - Saale-Unstrut
Flasche 0,75 l 39,90 Euro



Rosé

Deutschland

Rosé QbA, trocken ¹

Aromen von roten Johannisbeeren und duftenden Erdbeeren,
am Gaumen erfrischend und leicht
Weingut Thorsten Krieger - Pfalz
Flasche 0,75 l 21,50 Euro
Schoppen 0,20 l 5,90 Euro

Italien

Cantina Sampietrana Ambas Rosato, Negroamaro & Malvasia ¹

Trocken, duftig, vollmundig und frisch, aus Apulien
Schoppen 0,20 l 5,10 Euro

Rotwein

Uruguay

Bodega Marichal, Tannat, trocken ¹

Tiefe Farbe, Duft nach Beeren, leichte Tannine

Flasche	0,75 l	28,80 Euro
Schoppen	0,20 l	7,90 Euro

Argentinien

Bodega Septima, Malbec Barrique, trocken ¹

Tiefrote Farbe, Aromen von Pflaumen und Brombeeren, am Gaumen harmonisch

Flasche	0,75 l	28,10 Euro
---------	--------	------------

Osaado, Shiraz, trocken ¹

In der Nase Cassis, Veilchen, pfeffrige Würze und samtige Tannine, eine ausgewogene Säure die im Abgang kitzelt

Flasche	0,75 l	27,40 Euro
---------	--------	------------

Mexiko

L.A. Cetto, Petite Sirah, trocken ¹

Rubinrote Farbe, samtige Frucht, gehaltvoll, harmonische Säure

Flasche	0,75 l	29,70 Euro
---------	--------	------------

Italien

Chianti Gentilesco, Sangiovese & Malvasia, trocken ¹

DOCG, rubinrot, intensiv in der Nase, am Gaumen saftige Tannine, lebhaftes Finale, aus der Toskana

Flasche	0,75 l	25,40 Euro
Schoppen	0,20 l	7,10 Euro

Frankreich

Cabernet Sauvignon Pays d'Oc, trocken ¹

In der Nase pfeffrige Johannisbeere, Paprika und Lavendel,
Im Nachhall kräutrig, saftig, zugängliche Tanine und guter Trinkfluss
Marcel Martin - Languedoc-Roussillon, Frankreich

Flasche	0,75 l	19,10 Euro
Schoppen	0,20 l	5,10 Euro

Merlot Pays d'Oc, trocken ¹

Aromen von Sauerkirsch, Sternanis, Pflaumenmus und Cassis, weicher und geschmeidiger
Fruchtgeschmack, milde Gerbstoffe und anschmiegsam am Gaumen
Marcel Martin - Languedoc-Roussillon, Frankreich

Flasche	0,75 l	19,10 Euro
Schoppen	0,20 l	5,10 Euro

Deutschland

Zenzen, Dornfelder, halbtrocken ¹

Q.b.A, fruchtig aromatisch, mit leichter Säure, aus Rheinhessen

Flasche	0,75 l	22,20 Euro
Schoppen	0,20 l	6,20 Euro

Weingut Deckert, Spätburgunder, trocken ¹

Q.b.A, fruchtig, gehaltvoll, elegante Säure, Saale-Unstrut

Flasche	0,75 l	25,10 Euro
Schoppen	0,20 l	7,00 Euro

Weingut Zahn, Passion Z Cuvée, feinherb ¹

Q.b.A, dunkle Beeren, Orangenzeste und Kräuterwürze in der Nase,
ein schönes Süß-Säure-Verhältnis. saftige, fleischige Tannine
im Finale, Saale- Unstrut

Flasche	0,75 l	39,90 Euro
---------	--------	------------



Aperitifs

Martini dry, bianco / rosso	0,05 l	4,70 Euro
Sekt, trocken / halbtrocken ¹	0,10 l	3,90 Euro
Sekt Aperol ¹	0,10 l	4,70 Euro
Kir Royal mit Sekt ¹	0,10 l	4,70 Euro
Campari Orange / Soda / Tonic	0,30 l	5,70 Euro

Champagner

Lanson Black Label, brut ¹	0,375 l	50,00 Euro
	0,75 l	77,00 Euro

Sekt & Prosecco

Sekt, trocken / halbtrocken ¹	0,10 l	3,90 Euro
Piccolo Sekt, trocken / halbtrocken / alkoholfrei ¹	0,20 l	6,10 Euro
Sekt Hausmarke, trocken / halbtrocken ¹	0,75 l	22,10 Euro
Terra Serena Prosecco ¹	0,10 l	3,90 Euro
Terra Serena Prosecco ¹	0,75 l	22,10 Euro

Biere

Biere vom Fass

Hasseröder Pils ^D	0,30 l	3,15 Euro
	0,50 l	4,05 Euro
Hasseröder Dunkel ^D	0,30 l	3,15 Euro
	0,50 l	4,05 Euro

Flaschenbiere

Franziskaner Weißbier ^D	0,50 l	4,00 Euro
Hell / Dunkel / Kristall / Alkoholfrei ^D		
Beck's Pils ^D	0,33 l	2,95 Euro
Beck's Alkoholfrei ^D		
Watzdorfer Landbier ^D	0,33 l	2,95 Euro



Mineralwasser

Apollinaris Selection	0,25 l	2,80 Euro
Apollinaris Selection	0,50 l	4,15 Euro
Vio, still	0,25 l	2,80 Euro
Vio, still	0,75 l	5,15 Euro
Thüringer Waldquell medium	0,25 l	2,80 Euro
Thüringer Waldquell medium	0,75 l	5,15 Euro



Softgetränke

Rote Traube, Pfirsich ⁷ , Mango ⁷ , Grapefruit, Apfel Orange, Kirsch, Banane, Ananas, Maracuja	0,20 l	2,80 Euro
Saftschorle	0,20 l	2,80 Euro
	0,40 l	4,15 Euro
Coca-Cola ^{1, 1,3,4,6} , Coca-Cola light ^{1, 1,3,4,6}	0,20 l	2,80 Euro
Fanta ^{1,4} , Sprite ^{1,4}	0,40 l	4,80 Euro

Thüringer Waldquell

Vita Cola – mit Citrus Kick ^{1, 1,3,4,6}		
Bitter Lemon ^{2,7}		
Ginger Ale ^{1,2,7}		
Tonic Water ^{2,6,7}	0,25 l	2,90 Euro



Longdrinks 4cl

Aperol Spritz ^{1,1}	6,90 Euro
Campari ¹ mit Orangensaft / Soda / Tonic ^{2,6,7}	5,70 Euro
Gin Tonic ^{2,6,7}	5,40 Euro
Malibu mit Orangen-, Maracuja ⁷ -, Ananas-, Apfelsaft, Coca-Cola ^{1, 1,3,4,7}	5,40 Euro
Ramazzotti mit Ginger Ale ^{1,2,7} / Lemonade ^{1,4}	5,40 Euro
Korn mit Coca-Cola ^{1, 1,3,4,7} oder Saft	5,40 Euro
Jägermeister mit Coca-Cola ^{1, 1,3,4,7} oder Red Bull	5,40 Euro
Weinbrand mit Coca-Cola ^{1, 1,3,4,7}	5,40 Euro
Wodka mit Bitter Lemon ^{2,7} oder Red Bull	5,40 Euro
Whisky mit Coca-Cola ^{1, 1,3,4,7}	6,00 Euro

Thüringens Beste



Echter Nordhäuser Korn	2 cl	2,50 Euro
	4 cl	4,30 Euro
Fahner Obst Birne oder Himbeere	2 cl	2,60 Euro
	4 cl	4,40 Euro
Aromatique	2 cl	2,50 Euro
	4 cl	4,30 Euro

Spirituosen 4cl

Aquavit	Linie Aquavit	4,50 Euro
	Malteser Kreuz	4,50 Euro
Bitter	Karlsbader Becherbitter	4,30 Euro
	Campari ¹	4,70 Euro
Brandy	Osborn Veterano	4,30 Euro
	Carlos 1	5,70 Euro
	Cardenal Mendoza	7,70 Euro
Cognac	Remy Martin V.S.O.P	5,70 Euro
Grappa	Chardonnay	4,70 Euro
Kräuter	Bénédictine D.O.M. ¹	4,70 Euro
	Ramazzotti ¹	4,70 Euro
	Fernet Branca ¹	3,90 Euro
	Jägermeister ¹	4,30 Euro

Spirituosen 4cl

Gin	Bombay Sapphire	5,70 Euro
	Gordons	3,90 Euro
Klare	Tequila	3,90 Euro
Liköre	Malibu	3,90 Euro
	Sambuca	3,90 Euro
	Bailey's ^D	3,90 Euro
	Dooley's Toffee ^D	3,90 Euro
	Amaretto	3,70 Euro
	Eierlikör	3,70 Euro
Rum	Havana 3 Jahre	3,90 Euro
	Havana Anjeo Especial	4,40 Euro
Wodka	Gorbatschow	3,40 Euro
	Absolut Wodka Citron	5,70 Euro
Whisk(e)y	Johnny Walker, Black Label ¹	5,20 Euro
	Dimple, Scotch ¹	5,70 Euro
	Four Roses, Bourbon ¹	5,70 Euro
	Canadian Club, Canadian ¹	5,70 Euro
	The Glenlivet, Single Malt ¹	6,70 Euro
	Glen Grant, Malt ¹	6,70 Euro

Kaffee

Kaffee crème	Tasse	2,55 Euro
Kaffee crème	Pott	4,00 Euro
Espresso	einfach	2,05 Euro
Espresso	doppelt	3,70 Euro
Espresso Macchiato	einfach	2,45 Euro
Espresso Macchiato	doppelt	4,10 Euro
Cappuccino		3,05 Euro
Milchkaffee		3,10 Euro
Latte Macchiato		3,15 Euro
mit Sirup AHORN ¹ , Haselnuss ^{1,H} , Karamell ¹ , Zimt ¹ , Vanille ¹		0,50 Euro

Tee

Eilles Tee	Glas	2,50 Euro
------------	------	-----------

Schwarztee

Darjeeling Royal First Flush - Frühlingspflückung, zart orangefarben
Assam Special Broken - Nordindiens kräftiger Tee, würzig-malzig
Earl Grey Premium Blatt – mit Bergamotte pikant aromatisiert

Grüntee

Sonne Asiens - zarter Grüntee mit exotisch frischem Zitrusfrucht-Aroma

Früchtetee

Vita Orange +7 Vitamine - spritzige Früchtemischung mit Orangen-Aroma
und 7 vitalisierenden Vitaminen

Kräutertee

Pfefferminze - besonders aromatisch und erfrischend sind die ätherischen Öle grob
geschnittener Pfefferminzblätter

TeaSpa Magica - traumhaft fruchtige Kräuterkomposition mit zartem
Apfel-Quitten-Aroma

Zutaten und Stoffe die bei Allergikern
Unverträglichkeit auslösen können.

- A Eier
- B Erdnuss
- C Fische
- D Glutenhaltige Getreide
- E Krebstiere
- F Lupine
- G Milchprodukte
- H Nüsse
- I Schwefeloxid und Sulfite
- J Sellerie
- K Senf
- L Sesam
- M Soja
- N Weichtiere

Kennzeichnung von Getränken

- 1 mit Farbstoff
- 2 chininhaltig
- 3 koffeinhaltig
- 4 mit Konservierungsmitteln
- 5 enthält eine
Phenylalaminquelle
- 6 mit Süßungsmitteln
- 7 mit Antioxidationsmitteln