

VORSPEISEN

Rote Beete Carpaccio ^(A, G, H) 15
mit Rucola, Walnüssen und Ziegenkäse

Rindercarpaccio ^(A, G) 19
mit nativem Olivenöl und Grana Padano

Garnelen ^(A, B, L) je Stk. 5
in Knoblauchöl mit roter Chili, Petersilie und Baguette

Burrata ^(A, G) 17
mit Tomate, gegrillter Zucchini und Basilikum-Pesto

Avocado Tatar ^(A) 13
mit Tomate, Oliven und Limette

Tatar
wahlweise: Rind, Lachs ^(D) oder Thunfisch ^(D)
die Zubereitung erfolgt à la minute

Original ^(D)
mit Sardellen, Kapern, Zwiebeln und Pickles

Mediterran
mit Limone, Olive und getrockneter Tomate

Asiatisch
mit Zitronengras, Ingwer und Chili

Als Vorspeise 90 g 22

Als Hauptgang 180 g 36

Als Probierportion 120 g 25
Besteht aus 3 verschiedenen Zubereitungsarten à 40 g

SALAT

Salat vom Buffet 9
Allergene je nach Zusammenstellung

Tomaten-Brot-Salat ^(A, G, I, J, L) 10
mit Rucola, Mozzarella und Basilikumpesto

Caesar Salad ^(A, C, D, G, J) 16
am Tisch zubereitet mit Sardellen-Kapern-Dressing,
Grana Padano und Croûtons
+ Hähnchenbruststreifen + 5

SUPPEN

Cremige Kartoffelsuppe ^(A, G, I, L) 7
mit Bacon und Cheddar

Klare Ochenschwanzsuppe ^(A, I) 10
mit Gemüsestreifen und Fleischeinlage

Hummersuppe ^(A, B, D, G, I) 12
mit Dillsahne und Einlage

STEAK

ARGENTINISCHES RIND

Filet 180 g 45 240 g 55

Rumpsteak 180 g 36 240 g 42

Rib-Eye-Steak 180 g 36 240 g 42

Hüftsteak 180 g 32 240 g 38

EUROPAEISCHES RIND

Filet 300 g 69

Rumpsteak 300 g 60

Rib-Eye-Steak 300 g 60

SPECIALS

Maispoularde Supreme 180 g 28

Kotelett vom Landuro Schwein 200 g 30

Lammkarree 400 g 66

Tomahawk-Steak ca. 1000 g 110

Japanisches Wagyu-Rind auf Anfrage

Im Preis enthalten sind:

2 BEILAGEN

Selleriepüree ^(G, I)
Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck ^(L)
Ofenkartoffel mit Sour Cream ^(G)
Kartoffel-Käse-Auflauf ^(G)
Gnocchi mit Basilikumpesto ^(A, L)
Hausgemachte Pommes frites
Süßkartoffelpommes ^(L)
Buttererbbsen mit Zwiebeln und Speck ^(G, L)
Zwiebelringe im Backteig ^(A, G, L)
Maiskolben mit Tajin und zerlassener Butter ^(G)
Buschbohnen mit Zwiebeln und Speck ^(L)
Geschwenkte Champignons mit Kräutern ^(G)
Blattspinat mit Knoblauch ^(G)
Blumenkohl mit Semmelbutter ^(A, G)
Kräuter- oder Knoblauchbaguette ^(A)
Beilagen Salat

Jede weitere Beilage erhalten Sie für 5 Euro.

FISCH

Thunfischsteak ^(D) 180 g 36

Schwertfischsteak ^(D) 180 g 34

Riesengarnelen ^(B) 240 g 36

STEAKTRAIN KLASSIKER

Surf & Turf ^(B) 180 g 85
Argentinisches Rinderfilet
mit Hummerschwanz,
wählen Sie 2 Beilagen und 2 Saucen/Chutneys

Entrecôte Double ^(A, C, G, K, L) 400 g 89
Doppeltes Rumpsteak vom Lavagrill,
wählen Sie 4 Beilagen und 4 Saucen/Chutneys
Dazu servieren wir eine Flasche Wein + 0,5 l Wasser.

Chateaubriand ^(A, C, G, K, L) 400 g 110
Doppeltes Rinderfilet vom Lavagrill,
wählen Sie 4 Beilagen und 4 Saucen/Chutneys
Dazu servieren wir eine Flasche Wein + 0,5 l Wasser.



2 SAUCEN / 2 CHUTNEYS

Passierte Pfeffersoße ^(I)
Meerrettichsoße ^(G)
Sauce béarnaise ^(C)
Barbecuesauce ^(I, L)
Chimichurri
Tomatensalsa ^(L)
Aioli ^(G)
Avocadocreme ^(L)
Kräuterbutter ^(G)
Trüffelbutter ^(G)
Ananas-Chutney ^(L)
Pflaumen-Chutney ^(L)
Enchiladasauce ^(L)
Chili-Knoblauch-Dip  

Jede weitere Sauce/Chutney erhalten Sie für 5 Euro.

BURGER

Barbecue-Burger ^(A, C, G, J) 200 g 24
Brioche Bun
Rindfleisch-Patties
mit rauchiger Salsa, Eisbergsalat, Zwiebelringen,
Bacon und Käse

Vegetarischer Burger ^(A, C, G, J) 200 g 24
Brioche Bun
Portobello, Rösti, pikante Burgersoße,
Rucola und Cheddar

Zu den Burgern reichen wir hausgemachte Pommes frites,
Ketchup & Mayonnaise

DESSERT

Kokos Panna cotta ^(G, H, L) 11
mit Ananasfruchtsorbet

Cheesecake ^(A, G, H) 11
auf einem Passionsfruchtspiegel
und karamellierter Walnuss

Lava-Schoko-Cake ^(A, G, L) 10
mit Pistazieneis

3 Leipziger Rübchen ^(A, C, H) 14
Marzipan und Pflaume im Bierteig an
Vanille-Anissauce

Käseauswahl vom Brett ^(A, G, H) je 10 g 2
am Tisch serviert mit ofenfrischem Baguette

GARSTUFEN

Blau (raw)
Das Fleisch ist innen kühl und roh. Es wird von außen
geröstet und bekommt dadurch eine dünne, braune Kruste.

Blutig (rare)
Das Fleisch ist innen im Kern noch blutig rot mit einer
dünnen braunen, knusprigen Kruste da es kräftig angegrillt
wird.

Rosa (medium rare)
Das Fleisch ist innen leicht blutig mit einem roten Kern,
nach außen hin rosa mit einer braunen Kruste.

Halb durchgebraten (medium)
Das Fleisch hat einen leichten rosa Kern mit Fleischsaft und
eine mittelbraune, kräftige Kruste.

Durchgebraten (well done)
Das Fleisch ist innen nicht mehr rosa da es komplett
durchgebraten ist und somit eine kräftige, fast schwarze
Kruste erhält.



Sie möchten mehr?

Feierlichkeiten von 10 bis 100 Gästen.
Ob Geschäftsessen, Feiern im Kreise Ihrer Liebsten
oder Ihrer nächsten Firmenfeier.
Bei uns finden Sie den entsprechenden Rahmen
und die passenden Angebote.

Sprechen Sie uns direkt an.

Alternativ gerne auch per Telefon:
Tel.: 0341 – 9852715

Oder per Mail:
reservierung@parkhotelleipzig.de

