
TATAR

Rinderfilet Tatar 80g

Handgeschnittenes herzhaftes Rindertatar mit Kapern und Eigelb 12,50 €

Thunfisch Tatar 80g

Feine Thunfischwürfel mit frischen Kräutern und Sesam mariniert 12,00 €

Mango-Avocado Tatar

Mit gegrillten Riesengarnelen 10,50 €

VORSPEISEN

Tomaten Bruschetta

Röstbrot mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln, Basilikum und Olivenöl 6,50 €

Überbackener Ziegenkäse

Ziegenkäse mit Honig, Rosmarin und Walnüssen 7,50 €

Black Tiger Riesengarnelen

Gebratene Garnelen in Knoblauch-Öl mit Cherrytomaten und Petersilie 13,50 €

Black Angus Beef Carpaccio

Rucola, Parmesan und Balsamico 10,50 €

Serrano Schinken

Luftgetrockneter Serrano Schinken, mindestens 12 Monate gereift 8,50 €

SUPPEN

Tomatencremesuppe

Cremige und leicht pikante Tomatensuppe nach Art des Hauses 6,00 €

Kartoffel-Trüffelsuppe

Cremige Kartoffelsuppe mit Trüffel verfeinert 7,00 €

SALATE

Gemischter Salat

Blattsalat mit Cherrytomaten, Paprika, Mais, Gurken, Karotten und Dijonsendressing 6,50 €

Gemischter Salat mit Ziegenkäse

Blattsalat mit gratiniertem Ziegenkäse, Weintrauben, Walnüssen und Dijonsendressing 8,50 €

Hähnchenbrustsalat

Blattsalat, Hähnchenbrust, Cherrytomaten, Pinienkerne, Apfel und Dijonsendressing 9,50 €

Blattsalat mit Lammfilet

Neuseeländisches Lammfilet auf Blattsalat mit Schafskäse und Balsamicodressing 16,50 €

FISCHGERICHTE

Rosa gegrilltes Thunfisch-Steak

Thunfischfilet mit Knoblauch und Cherrytomaten, dazu Rosmarinkartoffeln 21,50 €

Gebrautes Lachsfilet

Lachsfilet mit Blattspinat und Rosmarinkartoffeln 17,50 €

Spaghetti mit Garnelen

Spaghetti mit Black Tiger Garnelen, Cherrytomaten und frischem Knoblauch 16,50 €

VEGETARISCHE UND KINDERGERICHTE

Gemüsegratin

Buntes Gemüse in Tomatensauce mit Käse überbacken 9,50 €

Gemüseteller

Gebrautes Gemüse mit Tomatensalsa, dazu Ofenkartoffel und Röstbrot 10,50 €

Spaghetti mit Tomatensauce

Spaghetti mit fein pürierter Tomatensauce 6,50 €

Chicken Nuggets mit Pommes Frites

Knusprige Hähnchenteile mit Pommes Frites 6,50 €

Premiumsteaks vom Lavasteingrill

Wir beziehen unsere Premiumsteaks von den besten und erfahrensten Rinderfarmen der Welt.

Black Angus Rinder liefern Fleisch mit hervorragendem Eigengeschmack. Vor allem, wenn sie so frei und natürlich leben wie auf den Farmen unserer Fleischerzeuger. Die Rinder wachsen in einem angenehm gemäßigten Klima, in kombinierter Weide- und Getreideaufzucht, frei von jeglicher Chemie oder künstlicher Futterzusätze auf und entwickeln dabei ein sensationell marmoriertes, wohlschmeckendes Spitzenfleisch.

FILETSTEAK

Black Angus Beef feinmarmoriert,	200g	34,50 €
von der Jacks Creek Farm aus Australien .	300g	49,50 €

RUMPSTEAK

Black Angus Beef von Greater Omaha aus Nebraska, USA ,	200g	27,50 €
mehr als 100 Tage mit Mais gefüttert.	300g	39,50 €
	400g	49,50 €

RIB-EYE-STEAK

Schottisches Weiderind in top dry age Qualität von Donald Russel,	250g	32,50 €
21 Tage am Knochen trocken gereiftes Entrecôte.	350g	44,50 €
	450g	56,50 €

Menü Empfehlung

Cremige Kartoffelsuppe mit Trüffel verfeinert

Argentinisches Rinderfilet 200g mit grüner Pfeffersauce,
dazu grüne Bohnen und Rosmarinkartoffeln

Panna Cotta mit Himbeer-Sauce und Waldfrüchten

für 32,50 €

Klassiker Steaks vom Lavasteingrill

Wir servieren unsere Steaks mit Kräutermarinade und einer Ofenkartoffel mit Sauerrahm.
Auf Wunsch können Sie auch gerne Pommes Frites oder Rosmarinkartoffeln wählen.

Sie wählen den Grillgrad und wir grillen Ihr Steak genau auf den Punkt.
Genießen Sie ein perfekt gegrilltes Steak!

FILETSTEAK

Der zarteste und zugleich wertvollste Teil vom Rind. Ein Klassiker aus Argentinien .	200g	24,50 €
	300g	34,50 €

RUMPSTEAK

Aus dem Roastbeef geschnitten, mit typischem Fettrand und kräftigem Geschmack aus Argentinien .	200g	20,50 €
	300g	29,50 €
	400g	38,50 €

RIB-EYE-STEAK

Das saftige Stück aus dem vorderen Teil der Hochrippe, mit ausgeprägter Marmorierung und intensivem Geschmack aus Argentinien .	250g	22,50 €
	350g	29,50 €
	450g	39,50 €

T-BONE-STEAK

Zwei in Einem! Auf der einen Seite saftiges Roastbeef, auf der anderen zartes Filet, gemeinsam an einem T-Knochen. Beste Qualität aus Argentinien .	500g	34,50 €
---	------	---------

BEILAGEN UND SAUCE

Mediterranes Gemüse	3,50 €	Bratkartoffeln	3,50 €	Pfefferrahmsauce	2,00 €
Grüne Bohnen	3,50 €	Rosmarinkartoffeln	2,00 €	Champignonrahmsauce	2,00 €
Blattspinat	3,50 €	Pommes Frites	2,00 €	Kräutermarinade	2,00 €
Champignons	3,50 €	Röstbrot	1,50 €	Dijonsensauce	2,00 €
Kleine Salatbeilage	3,50 €	Ofenkartoffeln mit Sauerrahm	2,00 €	Kräuterbutter	2,00 €

FLEISCH GERICHTE

Hähnchenbrustfilet

Hähnchenbrustfilet mit Pfefferrahmsauce, dazu Pommes Frites und Röstbrot 14,50 €

Fleisch- und Gemüsepfanne

Pikant gewürzte Rindfleischstreifen mit gebratenem Gemüse, dazu Röstbrot 15,50 €

Steak und Gemüse

Rindermedaillons mit Champignonrahmsauce, dazu Gemüse 17,50 €

Neuseeländisches Lamm

Lammfilet mit Dijonsensauce, dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln 21,50 €

Grillteller (300g)

Rindermedaillon, Schweinerückensteak und Hähnchenbrustfilet mit Pfefferrahmsauce, dazu Gemüse der Saison und Rosmarinkartoffeln 23,50 €

BURGER

St. Georg Steakhouse Burger

200g Black Angus Beef mit Burgersauce, Champignons, Tomaten, Salat und Zwiebeln, dazu servieren wir Pommes Frites oder Süßkartoffel Frites 12,50 €

St. Georg Western Burger

200g Black Angus Beef mit Barbequesauce, knusprigem Bacon, Käse, Tomaten, Rucola und Zwiebeln, dazu servieren wir Pommes Frites oder Süßkartoffel Frites 14,00 €

SCHNITZEL

Wiener Schnitzel

Kalbsschnitzel mit Wildpreiselbeeren und Bratkartoffeln 19,50 €

Schweineschnitzel

Schnitzel vom Schweinerücken mit Pommes Frites 14,50 €

DESSERTS

Panna Cotta

Obst der Saison mit Panna Cotta 5,50 €

Warmer Apfelstrudel

Frisch aus dem Ofen mit einer Kugel Vanilleeis 5,00 €

Schoko Malheur

Warmer Schokokuchen mit zartschmelzendem Kern und Vanilleeis 8,00 €

New York Cheesecake

Hausgemachter Cheesecake mit heißen Himbeeren 6,50 €

Hausgemachtes Sorbet

1 Kugel Sorbet – Zitrone, Erdbeere, Mango oder Heidelbeere 2,90 €

Große Kugel Eis

1 Kugel Eis – Vanille, Schokolade oder Walnuss 1,90 €

Dessert Überraschung

Überraschungsplatte für 2 Personen 13,50 €

HEISSE GETRÄNKE

Cafe Crème 2,50 € Latte Macchiato 3,50 €

Cappuccino 2,80 € Milchkaffee 3,50 €

Espresso 2,50 € Irish Coffee (mit 4cl Whiskey) 4,80 €

Doppelter Espresso 3,50 €

Kakao 3,00 €

Tee 2,50 €

Ceylon Darjeeling, Earl Grey,
Früchte, grüner Tee, Pfefferminze, Kamille
