

VORSPEISEN

Rindercarpaccio ⁽⁴⁾ mit nativem Olivenöl und Grana Padano	17
Hähnchen-Cashew-Salat ^(4, 11, 12, 13) mit Couscous und Joghurt-Minz-Dip	13
Garnelen ^(3, 7, 9) in Knoblauchöl mit roter Chili, Petersilie und Baguette	je Stk. 5
Burrata ^(4, 11) mit Tomate, gegrillter Zucchini und Basilikum-Pesto	17
Tatar wahlweise: Rind, Lachs ⁽²⁾ oder Thunfisch ⁽²⁾ die Zubereitung erfolgt à la minute	
Original mit Sardellen, Kapern, Zwiebeln und Pickles	
Mediterran mit Limone, Olive und getrockneter Tomate	
Asiatisch mit Zitronengras, Ingwer und Chili	
Als Vorspeise	90 g 21
Als Hauptgang	180 g 36
Als Probierportion Besteht aus 3 verschiedenen Zubereitungsarten à 40 g	120 g 25

SALAT

Salat vom Buffet Allergene je nach Zusammenstellung	9
Caesar Salad ^(1, 2, 4, 9) am Tisch zubereitet mit Sardellen-Kapern-Dressing, Grana Padano und Croûtons + Hähnchenbruststreifen	16 + 5

SUPPEN

Maiscremesuppe ^(4, 5) mit Chiliöl	8
Rindercosommé ^(1, 6, 14) mit Gemüsestreifen und pochiertem Wachtelei	9
Hummersuppe ^(3, 4) mit Dillsahne und Einlage	12

STEAK

ARGENTINISCHES RIND

Filet	180 g 44	240 g 53
Rumpsteak	180 g 36	240 g 42
Rib-Eye-Steak	180 g 36	240 g 42
Hüftsteak	180 g 30	240 g 36

EUROPAEISCHES RIND

Filet	300 g 65
Rumpsteak	300 g 59
Rib-Eye-Steak	300 g 59

SPECIALS

Porterhouse-Steak	600 g 72
Kalbskotelett	300 g 44
Rinderrippe ^(7, 12, 13)	500 g 57
Pouardenbrust	180 g 28
Tomahawk-Steak	ca. 1000 g 105

Bison, Strauß, Jap. Wagyu-Rind auf Anfrage, Tagespreise

Im Preis enthalten sind:

2 BEILAGEN

Kartoffelstampf mit Trüffelöl ^(4, 5)
Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck ⁽⁷⁾
Ofenkartoffel mit Sour Cream ⁽⁴⁾
Kartoffel-Käse-Auflauf ⁽⁴⁾
Gnocchi mit Basilikumpesto ^(7, 9)
Hausgemachte Pommes frites
Süßkartoffelpommes ⁽⁷⁾
Buttererbsen mit Speck und Zwiebeln ^(4, 7)
Zwiebelringe ^(7, 9)
Maiskolben mit brauner Butter ⁽⁴⁾
Buschbohnen mit Speck ⁽⁷⁾
Geschwenkte Champignons mit Kräutern ⁽⁴⁾
Blattspinat mit Knoblauch ⁽⁴⁾
Möhren mit Kerbelpfanne ^(4, 7)
Salat vom Buffet

Jede weitere Beilage erhalten Sie für 5 Euro.



FISCH

Buttermakrele ⁽²⁾	240 g 28
Thunfischsteak ⁽²⁾	180 g 36
Schwertfischsteak ⁽²⁾	180 g 34
Riesengarnelen ⁽³⁾	240 g 36

STEAKTRAIN KLASSIKER

Surf & Turf ⁽³⁾ Argentinisches Rinderfilet mit Hummerschwanz, wählen Sie 2 Beilagen und 2 Saucen/Chutneys	180 g 85
Entrecôte Double ^(1, 4, 6, 7, 8, 9, 10) Doppeltes Rumpsteak vom Lavagrill, wählen Sie 2 Beilagen und 2 Saucen/Chutneys Dazu servieren wir eine Flasche Wein + 0,5 l Wasser.	360 g 89
Chateaubriand ^(1, 4, 6, 7, 8, 9, 10) Doppeltes Rinderfilet vom Lavagrill, wählen Sie 2 Beilagen und 2 Saucen/Chutneys Dazu servieren wir eine Flasche Wein + 0,5 l Wasser.	360 g 105

2 SAUCEN / 2 CHUTNEYS

Passierte Pfeffersauce mit Rahm ^(4, 5, 9)
Pommery-Senf-Sauce ^(4, 5, 12)
Sauce béarnaise ⁽¹⁾
Barbecuesauce ^(7, 12, 13)
Chimichurri
Tomatensalsa ⁽⁷⁾
Enchiladasauce ⁽⁷⁾ 
Aioli ^(1, 4, 5, 12)
Avocadocreme ⁽⁷⁾
Kräuterbutter ⁽⁴⁾
Trüffelbutter ⁽⁴⁾
Ananas-Chutney ⁽⁷⁾
Pflaumen-Chutney ⁽⁷⁾
Erdnuss-Chutney ^(7, 8, 13)

Jede weitere Sauce/Chutney erhalten Sie für 5 Euro.

BURGER

Barbecue-Burger ^(4, 5, 6, 9, 12) Brioche Bun oder Sesam Bun Rindfleisch-Patties oder Straußenfleisch-Patties mit rauchiger Salsa, Eisbergsalat, Zwiebelringen, Bacon und Käse dazu reichen wir hausgemachte Pommes frites, Ketchup & Mayonnaise	200 g 24
Pulled-Burger ^(4, 5, 6, 9, 12) Brioche Bun oder Sesam Bun Pulled Beef Lollo bionda, Coleslaw und Taleggio dazu reichen wir hausgemachte Pommes frites, Ketchup & Mayonnaise	200 g 24

DESSERT

Kokos Panna cotta ^(1, 4) mit Ananasfruchtsorbet	11
3 Leipziger Rübchen ^(1, 9, 11) Marzipan und Pflaume im Bierteig an Vanille-Anissauce	14
Cheesecake ^(4, 9, 11) auf einem Passionsfruchtspiegel und karamellierter Walnuss	11
Nougatmousse ^(1, 4) an Trauben-Prosecco-Ragout	14s
Käseauswahl vom Brett ^(4, 9) am Tisch zubereitet mit Walnussbaguette	je 10 g 2

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)

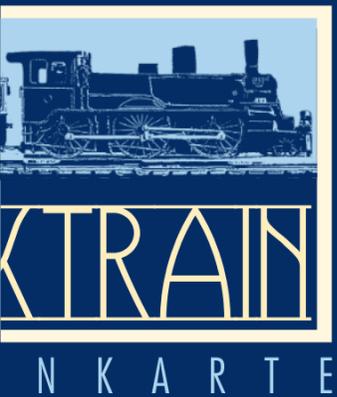
Das Fleisch ist innen leicht blutig mit einem roten Kern, nach außen hin rosa mit einer braunen Kruste.

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

