



Bestes Fleisch aus Südamerika

Für unsere Steaks verwenden wir ausschließlich Fleisch vom **Südamerikanischen Weiderind**.

Die Herden grasen in unbelasteter Natur in den Weiten der südamerikanischen Pampa.

Klares Wasser, reine Luft und das saftige Gras machen das Fleisch fest in der Konsistenz und saftig und aromatisch im Geschmack.

Ein aromatischer Grillgenuss

Die Steine des Lavagrills sorgen für eine gleichmäßige Wärmeverteilung, die ein schonendes Garverfahren ermöglicht.

Das Fleisch kann seinen Geschmack voll entfalten. Die Steaks werden außen kross und innen zartrosa und saftig.





JUICY STEAKS FROM THE LAVA STONE GRILL

Best beef from South America

We only use beef from **free range South American cattle** for our steaks.

The herd grazes in an unpolluted natural environment in the expansive South American pampa.

Clear water, pure air and lush grass give this beef a firm texture, juicy and aromatic flavor.

Enjoy the aromatic grilled flavor

The stones of the lava stone grill ensure uniform heat distribution, which allows a gentle cooking process.

This releases the meat's entire flavor. The steaks are appetizingly crisp on the outside and tender pink and juicy inside.





SALATE / SALADS

Salatkomposition

mit verschiedenen Blatt-, Rohkost- & marinierten Salaten des Marktes,
mit Balsamico, Croutons und gerösteten Mandeln (A,G,C,J,I,)

mixed salad with croutons and balsamico dressing

€ 7,20

Wahlweise mit gegrillter Hähnchenbrust

optional with slices of chicken breast

€ 9,20

Caesar Salat

Der Klassiker unter den Salaten: knackiger Romanasalat mit
Croutons, Bacon, Parmesan-Späne
und dem typischen Caesar-Salat-Dressing (A,G,C,J,I,B,D,H)

Classic Caesar Salad with Bacon and parmesan cheese

€ 9,90

AZado-Salatbar

Wählen Sie selbst und stellen Sie sich Ihre Salatkombination
aus unserer großen Auswahl am Buffet zusammen

Salad bar

Help yourself and make your own selection from our salad bar

€ 8,50

VORSPEISEN / APPETIZER

Luftgetrockneter italienischer Landschinken

mit Cataloupe Melone

Thin slices of air-dried ham with Cantaloupe melon

€ 7,80

Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet

mit Basilikum-Pesto, Ruccola und gehobeltem Parmesankäse (G,C,S)

*Carpaccio of Argentinean beef tenderloin with basil pesto, rocket salad
and parmesan cheese*

€ 11,00

SUPPEN / SOUPS

Tomatencremesuppe

aus vollreifen Tomaten, mit grünem Pesto (A,G)

Tomato cream soup with green pesto

€ 4,90

AZado Gulaschsuppe

herzhaft, mit Rindfleisch, Paprika, Kartoffeln, Kidneybohnen (A,M,I)

Goulash soup with beef, fresh bell pepper, potatoes, kidney beans

€ 5,90



BURGER & MEHR

Big Burger Cheese

180g Beef Burger, rote Zwiebel, Tomate, knackiger Salat, Gewürzgurke mit geschmolzenem Cheddar und Burger-Sauce (A,J,K,G,C)

180g beef burger, red onion, tomato, lettuce, pickles

with melted cheddar cheese and burger sauce

€ 11,50

Big Burger Cheese & Bacon

180g Beef Burger, rote Zwiebel, Tomate, knackiger Salat, Gewürzgurke, mit geschmolzenem Cheddar und knusprigem Speck hausgemachter Burger-Sauce (A,J,K,G,C)

180g beef burger, red onion, tomato, lettuce, pickles, with melted cheddar cheese, crispy bacon and burger sauce

€ 12,80

Big Veggi Burger

160g saftig gebratener Gemüseburger, rote Zwiebel, Tomate, knackiger Salat, Gewürzgurke und Burger-Sauce (A,J,K,G,C)

160g vegetable burger, red onion, tomato, lettuce, pickles and burger sauce

€ 10,50

Spare Ribs

herzhaft gewürzte Rippchen in Honig-Sesam-Marinade mit rauchiger Barbecue-Sauce und Kräuterquark (F,J,A,C,G,I)

Hearty spiced spare ribs in marinade of honey and sesame with smoked barbecue sauce and herb cream

€ 12,90

Alle Burger & Ribs servieren wir mit Pommes Frites

We serve all burger & ribs with French fries





STEAKS VOM LAVASTEINGRILL

Rumpsteak

aus dem saftigen Rücken mit Fettrand

Juicy steak with a tender fat strip

180g	€ 14,90
250g	€ 17,90

Hüftsteak

das beste Stück aus der Rinderkeule

kernig, fein, fast ohne Fett

Sirloin steak

200g	€ 16,50
300g	€ 19,90

Filetsteak

das zarteste Stück von der Lende

Medaillon of beef tenderloin

250g	€ 26,90
------	---------

MEE(H)R VOM LAVASTEINGRILL

Frisches Fjordlachs-Steak

aromatisch gegrillte Tranche vom Lachs

Grilled slice of salmon

200g	€ 15,50
------	---------

Thunfisch-Steak

der typische rosa Kern

gibt dem Thunfisch eine besondere Saftigkeit

Grilled tuna steak with the typical light pink core

200g	€ 19,90
------	---------

Zu den Steaks vom Grill servieren wir unser frisches AZado-Brot ^(A)
All dishes of the grill are served with our fresh AZado bread





SPEZIALS VOM LAVASTEINGRILL

Rib Eye-Steak Argentina

aus der Zwischenrippe, gut marmoriert, mit kleinem Fettsäuregehalt,
saftig gegrillt, dazu servieren wir eine Beilage Ihrer Wahl

Served with a side dish of your choice

250g

€ 28,70

AZado Grillteller

Steaks vom Rind, Jungschwein und Geflügel mit Bohnen im Speckmantel,
gebackener Folienkartoffel und Kräuterquark ^(G)

*Steaks of beef, pork and chicken with green beans in bacon
baked potato with herb cream*

€ 23,90

Umbestellungen von Beilagen berechnen wir mit 0,90 € jeweils.

Changes of components will be charged at € 0.90 per component.





BEILAGEN / EXTRAS

Pommes frites Skin On

French fries

€ 2,70

Südamerikanische Kartoffelspalten

South American potato split

€ 2,90

Süßkartoffel Fries

Pommes frites aus Süßkartoffeln

French fries of sweet potatoes

€ 3,40

Gebackene Ofenkartoffel mit Sauerrahm ^(G)

Baked potato with sour cream

€ 3,00

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebel ^(G)

Fried potatoes with bacon and onions

€ 3,10

Gegrillter Maiskolben mit Kräuterbutter ^(G)

Grilled corn cob with herb butter

€ 3,80

Grüne Bohnen im Speckmantel ^(G)

Green beans wrapped up with bacon

€ 3,20

Gegrilltes knackiges Gemüse

Grilled crisp vegetables

€ 3,90

Pilze in Rahmsauce ^(A,G)

Mushrooms in cream sauce

€ 3,90

SAUCEN / SAUCES

Wählen Sie zwischen unseren Saucen

Our sauces are all prepared with fresh ingredients. You have the choice, enjoy!

Barbecue-Sauce

€ 2,10

Green-Pepper-Sauce ^(A,I,J)

€ 3,00

Kräuterquark / herb cream ^(G)

€ 2,20





UNSERE KLASSIKER / OUR CLASSICS

Cesar Salat mit Garnelenspieß

Knackiger Romanasalat mit knusprigen Croutons, krossem Bacon, Parmesanspäne und Ceasardressing (A,G,C,J,I,B,D,H)
Romaine lettuce with shrimp skewes, bacon, croutons, parmesan cheese and ceasar dressing

€ 14,90

Gnocchi – Gemüse – Pfanne

knackiges Gemüse mit Kartoffelgnocchi und Tomatensalsa (A,C,G)
Vegetable – gnocchi - pan and tomato salsa

€ 10,90

“Herrentoast”

zwei Schweinefiletmedaillons auf Toast
mit Rahmchampignons (A,G)
Two medallions of porc fillet on toast with creamed mushrooms

€ 12,90

Cordon Bleu vom anhaltiner Jungschwein

mit Kochschinken und Käse gefüllt
dazu knackiges Gemüse der Saison und Pommes Frites (A,G,Q,P,C)
Pork filled with ham and cheese, Seasonal vegetables and french fries

€ 15,50

Kalbsschnitzel

mit herzhaften Bratkartoffeln und Salat vom Salatbuffet
Escalope of veal with roasted potatoes and salad buffet (A,C,G,J)

€ 19,90

Brotzeitplatte

Auswahl von Koch- und Rohschinken, Käse und Essiggemüse,
mit frischem AZado-Brot und Butter (A,C,F,G,J,M,U,Q,S,R,P,T)
Slices of ham, sausage, cheese and mixed pickles with AZado-bread and butter

€ 9,90

**Umbestellungen von Beilagen berechnen wir mit 0,90 € jeweils.
Changes of components will be charged at € 0.90 per component.**





DESSERTS

Schokado

ofenwarmer Schokoladenkuchen mit zartem Schokoladenschmelz (A,C,F,G,E,H)
*Oven-fresh chocolate cake with a tender chocolate glazing
egg liqueur (advocaat) and whipped cream*

€ 7,50

AZado Pancakes

und Vanilleeiscreme (A,C,G,H)
and vanilla ice cream

€ 5,90

Mit Ahorn marinierte Ananas

und einer Kugel Stracciatellaeiscreme (C,F,G,T,H)
with maple marinated pineapple and one scoop of ice cream

€ 7,20

Oder ein Eis ?

Fragen sie nach unserer Eiskarte mit köstlichen Eiskreationen.

Do you want ice cream ?

Please ask for our ice cream menu.

A-Gluten, B-Krebstiere, C-Eier, D-Fisch, E-Erdnüsse, F-Soja, G-Milch(Laktose), H-Schalenfrüchte, I-Sellerie, J-Senf, K-Sesam,
L-Schwefeldioxid/Sulfide, M-Lupine, N-Weichtiere, O-Süßungsmittel (Aspartam, Saccharin, Cyclamat), P-Phosphat, Q-Natriumnitrit,
R-Verdickungsmittel, S-Konservierungsmittel, T-Emulgator, U-Farbstoff

