



STEAKHOUSE **INDIANA®**

Original argentinische
Steaks vom Lavasteingrill



Herzlich willkommen!
Welcome!

Wir sind Celles 1. Steakhouse Oft kopiert und nie erreicht!



Zu aller erst möchten wir uns bei unseren langjährigen Gästen und Freunden recht herzlich bedanken. Wir würden es uns sehr wünschen, dass wir Sie noch viele Jahre in unserem Haus begrüßen dürfen, um Sie mit unserer Gastfreundschaft zu verwöhnen.

1988 eröffnete das Steakhouse Indiana als erstes seiner Art in Celle.

Unser Steakhouse serviert ausschließlich frisch zubereitete Produkte von höchster Qualität. Unsere Salate sind knackfrisch und die Steaks werden auf einem Lavastein-Grill zubereitet. Diese Zubereitung verschafft dem Fleisch einen ganz besonderen, einmaligen Geschmack.

Das Steakhouse Indiana steht für argentinische Küche mit höchsten Ansprüchen. Als erstes Steakhouse in Celle können wir uns auf eine lange Tradition und auf eine über 30-jährige Erfahrung berufen.

Unser südamerikanisches Qualitätsfleisch beziehen wir seit dem ersten Tag von der Kröger Fleischwarenhandels GmbH, die sich seit über 30 Jahren unter anderem mit der Belieferung von Qualitätsfleisch an die gehobene Küche befasst.

Egal ob Raucher oder nicht: Auf zwei Etagen servieren wir Ihnen in unserem gemütlichen Ambiente, mit eigenem / separaten Raucherbereich im Obergeschoss, gerne sowohl Altbewährtes als auch frische kulinarische Ideen passend zur Saison. Überzeugen Sie sich selbst und empfehlen Sie uns weiter.

Unser Service-Angebot für Sie:

Wir tun alles, damit Sie sich bei uns wohlfühlen und gerne wiederkommen. Dazu gehören:

- ein großes Speise-Angebot für Jung und Alt.
- spezielle Allergiker-Speisekarte (*fragen Sie unser Personal*)
- wunschgerechte Tischreservierungen.
- Gutscheine zum Verschenken an die Liebsten.
- individuelle Ausrichtung Ihrer privaten und betrieblichen Feiern.

Sollten Sie noch Fragen oder Wünsche haben, dann sprechen Sie uns einfach an. Oder besuchen Sie unsere Internet Seite www.steakhouse-indiana.de. Wir helfen Ihnen gerne weiter !

Ihr

Steakhouse Indiana-Team

Frische Salate & Vorspeisen Fresh salads & starters

1. **Großer Salat „Indiana“** € 6,90

Salatmischung mit Erdnüssen, Mais, American Dressing¹ & Knoblauchbrot³
Salad plate „Indiana“ Mixed salad with peanuts, corn,
American Dressing & garlic bread

2. **Tomaten-Salat „Indiana“** € 6,50

mit Zwiebelringen, Erdnüssen, Mais, Ananas³,
American Dressing¹ & Knoblauchbrot³
Tomato salad „Indiana“ with onion rings, peanuts, corn, pineapple,
American Dressing¹ & garlic bread

3. **Salat „Großer Häupfling“** € 13,90

Ein bunter Teller frischer Salat mit Putenbruststücken, Ei, Ananas³,
Erdnüssen, American Dressing¹ & Knoblauchbrot³
Salad plate „Big chief“ A colourful plate with fresh salad, turkey breast, egg,
pineapple, peanuts, American Dressing & garlic bread

4. **Tomate Mozzarella** € 7,90

Mozarella mit frischen Tomaten und Balsamico mariniert,
dazu Knoblauchbrot³
Mozarella with fresh tomato and basilikum & garlic bread

5. **Kleiner Salat** € 4,90

Salatmischung mit Erdnüssen, Mais, American Dressing¹
Little Salad Mixed salad with peanuts, corn, American Dressing

6. **Salat „Apache“** € 14,90

Frischer, knackiger, gemischter Salat mit Mais, Tomaten, Paprika,
Gurke, Erdnüssen und kross gebratenen Rinderstreifen & Knoblauchbrot³
Salat „Apache“ Fresh, mixed salad, corn, tomato, paprika,
cucumber, peanuts and beef stripes & garlic bread

7. **Carpaccio vom Rind** € 9,90

auf Ruccola-Salat mit Parmesan-Käse und Knoblauchbrot³
Beef Carpaccio on ruccola-salad with parmesan cheese and garlic bread

8. **Bruschetta** € 4,80

mit frischen Tomaten, Zwiebeln auf Knoblauchbrot³
Bruchetta with fresh tomatoes and onions on garlic bread

Salate und Speisen können Spuren von Nüssen enthalten
Salads and dishes may contain traces of nuts

Alle Preise inkl. Bedienung und ges. Mwst.



Suppen Soups

20. Suppe „Apachen-Topf“ € 5,20

mit roten Bohnen, Tomaten und Rindfleisch

Soup „Apachen pot“ with red beans, tomato and beef

21. Zwiebelsuppe „Cheyenne“ € 5,20

nach altem französischen Rezept,

mit Käse¹ überbacken

Onion soup „Cheyenne“ old French recipe, encrusted with cheese

22. Curry-Suppe „Wahŋonka“ € 5,20

mit Putenfleisch und Ananas³, nach Art des Hauses

Curry soup „Wahŋonka“ with turkey and pineapple, type of the house

23. Tomatensuppe „Ojibway“ € 5,20

nach Art des Hauses

Tomato soup „Ojibway“ type of the house

Für den kleinen Appetit For the small appetite

24. Steak Spiess „Indiana“ € 14,90

vom Rind mit Champignons, in feiner Tomaten-Rahmsauce,

dazu Knoblauchbrot³ und Ofenkartoffel mit Sour Cream⁴

Steak spit „Indiana“ beef with mushrooms, in smooth tomato soot sauce, together with garlic bread & baked potato and sour cream

25. Ofenkartoffel „Sitting Bull“ € 8,90

Ofenkartoffel mit Sour Cream⁴, Salatbeilage und gegrillten

mageren Bauchspeck^{2,3} oder Knoblauchbrot³

Baked potato „Sitting Bull“ baked potato and sour cream, a small salad and grilled lean bacon or garlic bread

26. Zwei Hacksteaks „Standing Bear“ € 14,50

aus reinem Rindfleisch (fettarm) mit Ofenkartoffel

mit Sour Cream⁴, Knoblauchbrot³ & Salatteller

Two minced meat steaks „Standing Bear“

only beef and low in fat with baked potato, garlic bread and a small salad

27. Putenbrust „Walking Eagle“ 160 g € 17,50

mit gebratenen Zwiebeln, Salat, dazu Knoblauchbrot³

& Ofenkartoffel mit Sour Cream⁴

Turkey breast „Walking Eagle“ 160 g

with fried onions, salad, garlic bread and baked potato with sour cream

Zarte & saftige Steaks vom Lavastein-Grill Tender & juicy steaks from Lavastone-Grill

Zu allen Steaks servieren wir Ihnen einen Salatteller ,Knoblauchbrot und wahlweise Kroketten, Pommes Frites, Kartoffelecken, Bratkartoffeln oder Ofenkartoffel mit Sour Cream.

2 herzhaftes Steak-Saucen inklusive und Kräuterbutter auf Wunsch.

Wir servieren grundsätzlich zarte und saftige Steaks allerbesten Qualität und auf unserem Lavastein-Grill nach Ihrem Wunsch gegrillt: **englisch – medium – durch**

Together with all steaks we serve a salad plate, garlic bread and your choice of croquettes, french fries, baked potato quarters, fried potatoes or baked potato with sour cream.

2 delicious steak sauces incl. and on request herb butter

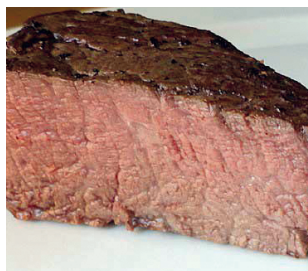
We always serve tender and juicy steaks of best quality grilled on our Lavastone-Grill as you like your steak: **english – medium – well done**



englisch – english



medium



durch - well done

41. Rumpsteak „Squaw“ € 18,90

200 g - herzhaftes Steak aus dem Rinderrücken

Rumpsteak „Squaw“ 200 g - delicious beef steak from the back

42. Rumpsteak „Sitting Bull“ € 20,90

250 g - herzhaftes Steak aus dem Rinderrücken, für den Kenner

Rumpsteak „Sitting Bull“ 250 g - delicious beef steak from the back, for the connoisseurs

43. Steakteller „Little Bull“ € 18,90

200 g - 3 kleine gegrillte Rindersteaks

Steak platter „Little Bull“ 200 g - 3 small grilled beef steaks

44. Rib-Eye-Steak „Oskenonten“ € 20,50

250 g - aus dem Kernstück der Hochrippe, gut marmoriert, zart & saftig

Rib-Eye-Steak „Oskenonten“ 250 g - from the core of the upper rib, nicely mottled, tender & juicy

als 400 Gramm / as 400g

€ 27,90

45. Filetsteak „Sunbear“ € 21,50

200 g - das Beste und Wertvollste aus der Rinderlende

Filetsteak „Sunbear“ 200 g - the best and most precious from the rump of the beef

46. Filetsteak „Apache“ € 25,90

250 g - das Beste und Wertvollste aus der Rinderlende, zusätzlich gewürzt mit Indianakräutern

Filetsteak „Apache“ 250 g - the best and most precious from the rump of the beef, additionally seasoned with Indian herbs

47. Hufsteak „Irokese“ € 18,90

200 g - aus dem Herzstück der Rinderhüfte, zart, gereift & ohne Fett

Hufsteak „Irokese“ 200 g - from the core of the beef haunch, tender, mellow & without fat

48. Surf and Turf € 24,90

Rumpsteak 200g mit 4 gegrillten Scampis mit einer süßen Chilisauce

Surf and Turf 200g from the rump of the beef with 4 grilled scampis with sweet chili sauce

49. Pfeffersteak „Tecumseh“ € 22,90

200 g - saftiges Filetsteak mit einer feurigen Pfeffersauce

Pepper steak „Tecumseh“ 200 g - juicy filetsteak with hot pepper sauce

50. Prärie-Teller „Indiana“ € 21,50

250 g - eine saftige Portion Rind-, Lamm- & Putenbrustfleisch, nach Art des Hauses

Prairie platter „Indiana“ 250 g - juicy pieces of beef, lamb & turkey, type of the house

Mehr Steaks nächste Seite / More steaks next page

Alle Preise inkl. Bedienung und ges. Mwst.

51. Lammfilet „Navajo“ € 19,90

200 g - zarte Lammfilets, rosa gebraten, aus Neuseeland

Lamb filet „Navajo“ 200 g - tender lamb filets, pink grilled, from New-Zealand

52. Putenbrustfilet „Zuni“ € 15,50

200 g - zart & saftig

Turkey breast filet „Zuni“ 200 g - tender & juicy

53. Steakteller „Londonstyle“ € 18,50

Verschiedene saftige Steaks – Medaillons von Rind, Schwein & Pute gegrillt

Steakplate „Londonstyle“ different juicy steaks – grilled beef, pork and turkey

54. Triologie € 23,90

Spare Ribs mit Barbeque – Sauce¹, Chicken Wings & Rumpsteak

Triologie Spare Ribs with Barbecue sauce, Chicken Wings & Rumpsteak

Info: 200g = 7,05oz, 250g = 8,82oz, 350g = 12,35oz, 450g = 15,87oz

Für den grossen Appetit
For the big appetite

55. „Großer Büffel“ € 29,80

500 g - T-Bone Steak

56. Rumpsteak „Hawikuh“ € 28,90

400 g - herzhaftes Steak aus dem Rinderrücken, für den Kenner

Rumpsteak „Hawikuh“ 400 g - delicious beef steak from the back, for the connoisseurs

57. Filetsteak „Cavalcade“ € 29,90

350 g - das Beste und Wertvollste aus der Rinderlende -

ein Steak für Liebhaber, zart und saftig, mit vielen Kräutern gewürzt

Filetsteak „Cavalcade“ 350 g - the best and most precious from the rump of the beef - a steak for connoisseurs, tender & juicy, seasoned with many herbs

Schweinespezialitäten vom Grill
Pork specialities from the grill

58. Holzfällersteak € 16,50

Saftiges Steak vom Schwein mit gebratenen Zwiebeln, Kroketten und Knoblauchbrot³ und Salatteller

juicy steak from pork, with fried onions, croquettes and garlic bread & salad

59. Spare-Ribs € 15,50

Schweinerippchen mit Barbeque-Sauce¹, Ofenkartoffel mit Sour Cream⁴, Knoblauchbrot³ und Salatteller

Spare-Ribs Pork ribs with Barbecue-sauce, baked potato with sour cream, garlic bread and a small salad

60. Schweinemedallions „Abanaki“ € 16,90

mit gegrilltem Speck^{2,3}, dazu Ofenkartoffel mit Sour-Cream⁴, Knoblauchbrot³ und Salatteller

Pork medallions „Abanaki“ with grilled bacon, also baked potato with sour cream and a small salad

Indiana Spezial überbacken Indiana special au gratin

61. Putenbrustfilet „Hawaii“ € 17,50

gegrilltes Putenbrustfilet mit Ananas³, Käse¹ und Sauce Hollandaise überbacken, dazu Kroketten, Knoblauchbrot³ und Salatteller
Turkey breast filet „Hawaii“ grilled turkey breast filet with pineapple, encrusted cheese and sauce hollandaise, croquettes, garlic bread and a small salad

62. Lammfilet € 20,50

in delikater Kräutersauce, mit Käse¹ überbacken, dazu Kroketten, Knoblauchbrot³ und Salatteller
Lambfilet in delicious herb sauce, encrusted with cheese, croquettes, garlic bread and a small salad

63. Schweinemedallions € 19,50

3 gegrillte Schweinemedallions, mit Käse¹ und Sauce Hollandaise überbacken, Brokkoli, dazu Kroketten, Knoblauchbrot³ und Salatteller
Pork medallions grilled pork medallion, encrusted with cheese and sauce hollandaise, with broccoli, croquettes, garlic bread and a small salad

64. New York – Cheeseburger € 14,50

aus reinem Rindfleisch (fettarm), auf Sesambrötchen mit frischen Tomaten, Zwiebeln und mit Käse¹ überbacken, dazu Pommes Frites
New York - Cheeseburger pure beef, on sesame roll with fresh tomatoes and onions encrusted, with french fries

Schon probiert ? Did you try ?

65. Vegetarischer Teller € 11,50

Pfannengemüse mit Ofenkartoffel und Sour Cream⁴ und Knoblauchbrot³
Vegetarian platter pan vegetables with baked potato and and sour cream

66. Putenfilet geschneitzelt € 15,50

mit frischen Champignons und Zwiebeln in Rahmsauce dazu Kroketten und Knoblauchbrot³
Chopped turkey filet with fresh mushrooms and onions in cream sauce with croquettes and garlic bread

67. Rindergeschneitztes mit Ofenkartoffel € 15,50

mit frischen Champignons und Zwiebeln in Pfeffersauce, dazu Knoblauchbrot³
Chopped beef with baked potato with fresh mushrooms and onions in pepper cream sauce with garlic bread

68. Gebratenes Lachsfilet € 22,50

mit Eismeer Shrimps in Sahnesauce, dazu Ofenkartoffel mit Sour Cream⁴ und Knoblauchbrot³ und Salatteller
Roasted Salmon filet with shrimps in mushroom sauce, baked potato and sour cream, garlic bread and salad

69. Scampis € 23,50

Scampis 7 Stück mit einer süßen Chilisauce, dazu Ofenkartoffel mit Sour Cream⁴, Knoblauchbrot³ und Salatteller
Scampi with sweet chili sauce, baked potato and sour cream, garlic bread and salad

Für unsere kleinen Gäste For our small guests

- | | |
|---|--------|
| 80. Rinderhacksteak „Kleiner Büffel“
mit Pommes Frites
<i>Minced beef steak „Little Buffalo“
with French fries</i> | € 6,50 |
| 81. Spiess „Kleiner Adler“
saftige Stücke vom Rinder-Steak, mit Pommes Frites
<i>Spit „Little eagle“ juicy pieces of beef steak, with French fries</i> | € 6,50 |
| 82. Putenbrustfilet „Sioux“
kleine Puten-Medaillons, mit Pommes Frites
<i>Turkey breast filet „Sioux“ small turkey medaillons, with Frenchfries</i> | € 6,50 |
| 83. Chicken Nuggets
5 Stück Nuggets mit Pommes Frites
<i>Chicken Nuggets 5 pieces with french Fries</i> | € 6,50 |

Extras

- | | |
|--|--------|
| 100. Gebratene Champignons
<i>Fried mushrooms</i> | € 3,80 |
| 101. Ofenkartoffel mit Sour Cream⁴
<i>Baked potato with sour cream</i> | € 4,10 |
| 102. Pommes Frites
<i>French fries</i> | € 3,10 |
| 103. Kroketten
<i>Croquettes</i> | € 3,20 |
| 104. Bratkartoffeln^{2,3}
<i>Fried potatoes</i> | € 4,10 |
| 105. Geröstetes Knoblauchbrot³ (2 Stück)
<i>Roasted garlic bread (2 pieces)</i> | € 2,40 |
| 106. Onion Rings
<i>Onion Rings</i> | € 3,70 |
| 107. Frische Rahmchampignons
<i>Fresh soot mushrooms</i> | € 4,50 |
| 108. Gebratene Zwiebeln
<i>Fried onions</i> | € 3,60 |
| 109. Kartoffelecken
<i>Potato quarters</i> | € 3,50 |
| 110. Gemüse
<i>Vegetable</i> | € 3,90 |
| 111. Speckbohnen^{2,3}
<i>Bacon-beans</i> | € 4,20 |
| 112. Chicken Wings 4 Stück
<i>Chicken wings 4 pieces</i> | € 5,90 |
| 113. Sour Cream
<i>Sour cream</i> | € 1,90 |
| 114. Kräuterbutter
<i>Herb butter</i> | € 1,90 |
| 115. Erdnüsse
<i>Peanuts</i> | € 1,90 |
| 116. Dressing¹
<i>Dressing</i> | € 1,90 |
| 117. Steak-Sauce
<i>Steak sauce</i> | € 1,90 |
| 118. Ketchup
<i>Ketchup</i> | € 0,50 |
| 119. Mayonnaise
<i>Mayonnaise</i> | € 0,50 |
| 120. Maiskolben
<i>Corncob</i> | € 3,50 |

Getränke Beverages

Aperitifs – Aperitif

Marfini bianco	5 cl	€	3,80
Campari ¹	4 cl	€	3,80
Sherry Medium Dry	5 cl	€	3,50
Hugo	0,2l	€	5,20
Aperol Spritz	0,2l	€	5,50

Alkoholfreie Getränke Non - alcoholic beverages

Coca-Cola ^{1,3,9}	0,3 l	€	2,80
	0,4 l	€	3,60
Coca-Cola light ^{1,3,9,11,12}	0,3 l	€	2,80
	0,4 l	€	3,60
Coca-Cola Zero ^{1,3,9}	0,3 l	€	2,80
	0,4 l	€	3,60
Fanta ^{1,3}	0,3 l	€	2,80
	0,4 l	€	3,60
Sprite	0,3 l	€	2,80
	0,4 l	€	3,60
Spezi ^{1,3,9}	0,3 l	€	2,80
	0,4 l	€	3,60
Apfelsaft ³	0,2 l	€	2,80
Orangensaft	0,2 l	€	2,80
Traubensaft	0,2 l	€	2,80
Kiba ³	0,3 l	€	3,80
	0,4 l	€	4,50
Schweppes- Bitter Lemon ^{3,10}	0,2 l	€	2,90
Ginger Ale ¹	0,2 l	€	2,90
Tonic Water ¹⁰	0,2 l	€	2,90
Eistee ³	0,3 l	€	2,80
	0,4 l	€	3,60
Apfelsaftschorle ³	0,3 l	€	2,80
	0,4 l	€	3,60
Rhabarbersaftschorle ³	0,3 l	€	2,80
	0,4 l	€	3,60
Traubenschorle	0,3 l	€	2,80
	0,4 l	€	3,60
Mineralwasser	0,25 l	€	2,30
	0,4 l	€	3,50
	0,75 l	€	5,80
Tafelwasser	0,25 l	€	2,30
	0,4 l	€	3,50
	0,75 l	€	5,80



Fassbiere – Keg beer

König Pilsener vom Fass	 <i>König Pilsener</i>	0,3 l	€	2,90
		0,4 l	€	3,70
		0,5 l	€	4,60
Alsterwasser		0,3 l	€	2,90
		0,4 l	€	3,70
		0,5 l	€	4,60
Duckstein		0,3 l	€	3,10
		0,5 l	€	4,90

Flaschenbiere – Bottled beer

Benediktiner Weißbier	 <i>Benediktiner</i>	0,5 l	€	4,30
Benediktiner dunkel		0,5 l	€	4,30
Benediktiner alkoholfrei		0,5 l	€	4,30
König Pilsener alkoholfrei	<i>König Pilsener</i>	0,33 l	€	2,90
Vitafalz ¹		0,33 l	€	2,90

Spirituosen – Spirits

Malteser	2 cl	€	3,10
Jubiläums Aquavit	2 cl	€	3,10
Linie Aquavit	2 cl	€	3,10
Grappa	2 cl	€	3,90
Ratzepütz	2 cl	€	3,10
Heidegeist	2 cl	€	3,10
Wodka	2 cl	€	3,10
Kirschwasser	2 cl	€	3,10
Tequila	2 cl	€	3,10
Sambucca	2 cl	€	3,10
Ouzo	2 cl	€	2,90

Whisky und Rum Whisky and Rum

Johnnie Walker ¹	2 cl	€	3,10
Ballanfines	2 cl	€	3,10
Jack Daniels	2 cl	€	3,50
Southern Comfort ¹	2 cl	€	3,50
Glenfiddich	2 cl	€	3,90
Dimple	2 cl	€	3,90
Chevas Regal ¹	2 cl	€	3,90
Bacardi	2 cl	€	2,90

Longdrinks

Gin Tonic ¹⁰	€	5,60
Wodka-Red Bull ^{1,9,14}	€	5,60
Wodka-Cola ^{1,3,9}	€	5,60
Whisky-Cola ^{1,3,9}	€	5,60
Bacardi-Cola ^{1,3,9}	€	5,60
Campari-0-Saft ¹	€	5,60

Alle Preise inkl. Bedienung und ges. Mwst.

Weinbrände Brandy and Cognac

Birne Williams	2 cl	€	3,10
Obsf1er	2 cl	€	3,10
Remy Martin	2 cl	€	3,70
Calvados	2 cl	€	3,90

Liköre und Bitter Liquor and Bitter

Fernet Branca¹	2 cl	€	3,10
Jägermeister	2 cl	€	2,90
Baileys Cream¹	2 cl	€	3,10
Averna	2 cl	€	3,10
Ramazotti	2 cl	€	3,10

Heisse Getränke Hot beverages

Kaffee (Tasse)⁹	€	2,40
Tee schwarzer Tee, grüner Tee, Rooibos, Früchte Tee, Kamille, Pfefferminz	€	2,50
Cappuccino⁹	€	2,70
Espresso⁹	€	2,20
Milchkaffee⁹	€	3,90
Latte Macchiato⁹	€	3,90
Kakao/Trinkschokolade⁸	€	3,10
Glühwein	€	3,50
Irish Coffee^{1,9}	€	5,50
Heißer HUGO	€	3,50

Sekt und Champagner sparkling wine and Champagne

Glas Prosecco	0,1 l	€	3,60
Glas Sekt	0,1 l	€	3,60
Sekt Piccolo	0,2 l	€	6,50
Sekt	0,75 l	€	21,80
Champagner	0,75 l Fl.	ab €	69,00

ZUSATZSTOFFE :

- 1= mit Farbstoff
- 2= mit Konservierungsstoffe
- 3= Antioxidationsmittel
- 4= Geschmacksverstärker
- 5= geschwefelt
- 6= geschwärzt
- 8= mit Phosphat
- 9= koffeinhaltig
- 10= chininhaltig
- 11= mit Süßungsmitteln
- 12= enthält eine Phenylalaninquelle
- 14= taurinhaltig

Alle Preise inkl. Bedienung und ges. Mwst.



Mauernstraße 29 · 29221 Celle
Tel. 0 51 41 - 69 38
Fax 0 51 41 - 74 05 56

Speisekarte & Infos unter
www.steakhouse-indiana.de

Öffnungszeiten:

Montag – Freitag 12 - 15 Uhr + 18 - 23 Uhr
Samstag, Sonntag & Feiertage 12 - 23 Uhr

Opening:

Monday – Friday 12 - 15 Uhr + 18 - 23 Uhr
Saturday, Sunday & Public Holiday 12 - 23 Uhr