

SPEISE KARTE

Herzlich Willkommen

• S P E I S E N •

{ saisonal & regional }

Vorspeisen

CRÈMESUPPE* vom Stangenspargel	7,-
Gegrillter PULPO* Kartoffel Salsa Verde	12,-
Grüner & weißer SPARGEL* Knusper-Ei Bärlauch	12,-

Beilage der Saison

Grüner & weisser STANGENSPARGEL* Pankoschmelze	8,-
--	-----

Hauptspeisen

ACQUERELLO RISOTTO* (Veggie) Grüner & weißer Spargel Parmesan	14,-
SALTIMBOCCA vom LiVar Schwein* Spargel Tomaten-Vinaigrette Drillinge	24,-

Dessert

CRÈME CATALAN LEGERE* Erdbeeren Basilikum	8,-
---	-----

Gut zu wissen:

Fast alle Gerichte bieten wir abzüglich 2 Euro auch als kleine Portion an!

• S P E I S E N •

{ Vorspeisen }

SYLTER BROT vom Bäcker Gaus* 7,-
Butter (Flatrate)

Hausgemachtes FOCACCIA* 7,-
Oliven | Guacamole | Kräuterbutter

BEEF TEA* 6,-
Nussbutter Schaum

SCHINKEN- & WURSTSPEZIALITÄTEN*^{2,6} 7,-
vom LiVar Schwein

JAMON IBÉRICO BELLOTA 7,-
vom spanischen Pata Negra Schwein

BURRATA* (Veggie) 11,-
Ochsenherztomate | Oliven

TATAR* „klassisch“ 15,-
zum Selberanrichten | Focaccia

OTTO GOURMET TAPAS*^{2,3,6} 17,-
ideal zum Teilen - für 2 oder mehr
Focaccia | Sardinen | Schinkenvariation | Oliven |
Guacamole

{ Hauptspeisen }

CAESARS SALAD*² 12,-
Parmesan | Croutons | LiVar Coppa
mit **3 Garnelen⁶** oder **Perlhuhn Brust**
oder **Rinderfiletstreifen** 19,-

Morgan Ranch **WAGYU BEEF BURGER*^{1,11}** 18,-
US Beef Brisket | Bacon-Jam | Pommes Frites

IRISH HEREFORD PRIME OCHSENBACKE*² 18,-
Rahmwirsing | Drillinge | LiVar Coppa | Schmand

KABELJAU CATCH 66° „Finkenwerder Art“*² 28,-
Krabben | Speck | Spinat | Drillinge

**Unser
Tipp:**

Chateaubriand für 2 Personen

500 g Rinderfiletkopf, gewickelt
mit 3 Beilagen & 1 Sauce nach Wahl
Zubereitungszeit min. 30 Minuten

39⁵⁰ € pro Person

Achtung: Bei Gruppen ab 8 Personen bieten wir ausschließlich unser Tisch voll Konzept oder das Überraschungsmenü an - gerne berücksichtigen wir Wünsche - spricht uns einfach an.

***Liebe Gäste,** soweit ihr von Allergien betroffen seid, spricht uns bitte an. Wir geben gerne Auskunft & stellen unsere schriftlichen Aufzeichnungen über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten zur Verfügung.

• S P E I S E N •

{ OTTO GOURMET Fleischkompetenz }

Irish Hereford Prime Beef	US Beef	Filet Tenderloin
<p>TERES MAJOR Petite Tender oder Metzgerstück aus der Schulter zart wie Filet, kräftig im Geschmack ca. 150 g 11,- ca. 300 g 22,-</p>	<p>TERES MAJOR Petite Tender oder Metzgerstück aus der Schulter zart wie Filet, kräftig im Geschmack ca. 250 g 30,-</p>	<p>liegt unter dem Rückenmuskel DAS beliebteste Fleischstück zart, mager & mild</p> <p>ARGENTINA BEEF ca. 150 g 17,- ca. 250 g 28,-</p>
<p>RIBEYE STEAK ENTRECÔTE „Dry-Aged“ aus dem vorderen Rücken am Knochen trockengereift intensiv & aromatisch ca. 250 g 28,- ca. 350 g 39,-</p>	<p>RUMPSTEAK STRIP LOIN aus dem hinteren Rücken eines der begehrtesten Stücke erkennbar am Fettrand ca. 200 g 22,- ca. 300 g 34,-</p>	<p>IRISH HEREFORD PRIME BEEF ca. 150 g 22,- ca. 250 g 36,-</p> <p>US BEEF ca. 150 g 26,- ca. 250 g 42,-</p>

{ Surfer Style }

Bestell' zu Deinem Steak Garnele(n):

Rot-Garnele*⁶ aus Wildfang, ohne Kopf, easy peel

3,-/Stk

Gargrade im Überblick

rare (45 - 50 °C) rasch angebraten, innen roh und kühl
medium (54 - 56 °C) rosa-rot und warm
well done (60 °C +) durchgebraten und heiß

• S P E I S E N •

{ Beilagen }

Wähle Deinen Liebling zum Steak

Kartoffel & Co	Gemüse	Salat
Drillinge * ² 5,- LiVar Coppa Schmand	Blattspinat * 4,50 mit gerösteten Pinienkernen	Caesars Salad * ² 4,- Croutons Parmesan
Pommes Frites ¹ 3,50 mit Trüffel & Parmesan ² 7,50	Zucchini * ³ 5,- Feta Asche	Cole Slaw * 4,- hausgemachter Weißkrautsalat
Süßkartoffel Fritten ^{1,3} 5,50	Aubergine * 6,- Tomate Humus	Wildkräutersalat * 4,- mit Balsamico-Vinaigrette

Saucen

Sauce Béarnaise * 3,- Estragon Kerbel	Kräuterbutter * 2,- hausgemacht Zitrus	Thymian-Schalottenjus * 5,- klassisch - 72 Stunden reduziert
---	--	--

Achtung: Bei Gruppen ab 8 Personen bieten wir ausschließlich unser Tisch voll Konzept oder das Überraschungsmenü an - gerne berücksichtigen wir Wünsche - spricht uns einfach an.

* **Liebe Gäste**, soweit ihr von Allergien betroffen seid, spricht uns bitte an. Wir geben gerne Auskunft & stellen unsere schriftlichen Aufzeichnungen über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten zur Verfügung.

• GETRÄNKE •

{ Softdrinks }

Kola & Co.

fritz-kola ^{1,3} 0,33 l Flasche	3,50
fritz-kola zuckerfrei ^{1,3,4} 0,33 l Flasche	3,50
fritz-orangenlimonade ^{3,6} 0,33 l Flasche	3,50
fritz-spritz bio-apfelsaftschorle 0,33 l Fl.	3,50
fritz-spritz bio-rhabarbersaftschorle 0,33 l Fl.	3,50

Wasser

Tafelwasser (Flatrate) naturell oder medium	4,50/Person
Gerolsteiner Wasser , Flasche, naturell oder medium 0,25 l / 0,75 l	2,50 / 6,50

Kaffee & Tee

Kaffee ¹⁰	2,50
Espresso ¹⁰	2,50
Kaffe spezialitäten ¹⁰	3,50
Tee - verschiedene Sorten	2,50

{ Biere }

Deutsche Bierbraukunst

Benediktiner Hell* 0,33 l Flasche **3,50**
ein Lagerbier nach typisch bayrischer Brauart - mit goldgelber Farbe & angenehmer Malzsüße, mild im Geschmack

Rothaus Tannenzäpfle* 0,33 l Flasche **3,50**
einzigartig würziger und zugleich frischer Geschmack aus dem Hochschwarzwald

Bolten Alt* 0,33 l Flasche **3,50**
voller, aromatischer Altbiergeschmack mit fein-süffiger Hopfennote - ohne jedoch herb zu werden - aus Kirschenbroich

Früh Kölsch* 0,33 l Flasche **3,50**
das beliebte Bier der Kölner ist mit seinem lecker süffigen Geschmack die kölsche Spezialität – und ein Original

Benediktiner Weissbier* 0,33 l Flasche **3,50**
vollmundiger Geschmack mit fruchtigen Akzenten und gleichmäßiger Hefetrübung gebraut nach 400 Jahre alter Tradition im Benediktiner-Kloster Ettal (Bayern)

Benediktiner alkoholfrei* 0,33 l Flasche **3,50**

Bitburger* 0,33 l Flasche **3,-**
vollendeter hopfenbetonter Pilsgenuss kombiniert mit Leichtigkeit und Eleganz aus der Eifel

Bitburger alkoholfrei* 0,33 l Flasche **3,-**

Bitburger Radler* 0,33 l Flasche **3,-**

Bitburger Radler alkoholfrei* 0,33 l Flasche **3,-**

Unsere Empfehlung aus der Region

Rosberger Bier* 0,25 l Glas / 1 l Flasche **3,- / 11,-**
Wassenberg - naturbelassen, nicht filtriert, nicht pasteurisiert - Bier aus reiner Handarbeit entstanden

• GETRÄNKE •

{ offene Weine }

{ Aperitif & Digestif }

Prickelnd

Jochen Dreissigacker **Riesling Deutscher Sekt**^{12*}
2019 Rheinhessen, trocken
0,15 l / 0,75 l **6,50 / 32,-**

Weiss

Jochen Dreissigacker **Weißburgunder**^{12*}
Rheinhessen, ökologisch, kompakte Fruchtaromen
0,1 l / 0,2 l / 0,75 l **4,- / 8,- / 27,-**

Weingut Metzger **Grauburgunder***
2020 Pfalz, trocken, fruchtig-frisch & nicht zu kompliziert
0,1 l / 0,2 l / 0,75 l **3,50 / 7,- / 24,-**

Oliver Zeter **Sweetheart Sauvignon Blanc***
2020 Pfalz, Süßwein, fruchtig-exotisch
0,1 l / 0,5 l **6,50 / 28,-**

Rosé

Markus Schneider **Rosé Saigner***
2020 Pfalz, Cuvée, trocken, ein unkomplizierter Wein
0,1 l / 0,2 l / 0,75 l **3,50 / 7,- / 24,-**

Rot

Markus Schneider **Blackprint**^{12*}
Pfalz, Cuvée aus hochreifen Trauben, süffig
0,1 l / 0,2 l / 0,75 l / 1,5 l **4,50 / 9,- / 29,- / 58,-**

Penfolds **Koonunga Hill Shiraz Cabernet***
Australien, 2018, saftig, vollmundig & vielschichtig
0,1 l / 0,2 l / 0,75 l **3,50 / 7,- / 24,-**

Aperitifs

Martini Bianco* 0,04 l **4,50**

Aperol Spritz^{3,13*} 0,2 l **7,50**

Gin Tonic^{13*} mit Nordés Atlantic Galician Gin &
Schweppes Tonic Water 0,25 l **8,50**

Digestifs

Ramazotti^{13*} 0,04 l **4,50**

Edelbrände* 0,02 l **6,50**
verschiedene Sorten

* **Liebe Gäste**, soweit ihr von Allergien betroffen seid, spricht uns bitte an. Wir geben gerne Auskunft & stellen unsere schriftlichen Aufzeichnungen über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten zur Verfügung.

{ Öffnungszeiten }

Bistro

mittwochs bis samstags durchgehend 12:00 bis 22:00* Uhr
*letzte Bestellung

Metzgertheke

mittwochs bis samstags durchgehend 11:00 bis 21:30 Uhr

Bitte telefonisch reservieren unter 0 24 52 - 37 42! * *

Achtung: Bei Gruppen ab 8 Personen bieten wir ausschließlich unser Tisch voll Konzept oder das Überraschungsmenü an - gerne berücksichtigen wir Wünsche - spricht uns einfach an.

{ zum guten Schluss }

Zusatzstoffe

- | | | | |
|----------------------------------|--|-----------------------------------|-------------------------|
| 1 mit Phosphat | 4 mit Süßungsmitteln | 7 mit Geschmacksverstärker | 10 coffeinhaltig |
| 2 mit Konservierungsstoff | 5 enthält eine Phenylalaninquelle | 8 geschwärzt | 11 mit Alkohol |
| 3 mit Farbstoff | 6 mit Antioxidationsmittel | 9 mit Milcheiweiß | 12 geschwefelt |
| | | | 13 Chininhaltig |

Feedback

Sagt uns eure Meinung!

Euch liegt etwas auf dem Herzen? Ihr habt Grund zur Kritik? Dafür haben wir immer ein offenes Ohr. Bitte spricht direkt unseren Service an oder schreibt uns eine E-mail an: info@maennermetzger.de Auch gerne, wenn es euch gefallen hat, und das Essen geschmeckt hat! Natürlich freuen wir uns auch über Bewertungen bei:

