

SPEISE KARTE

Herzlich Willkommen

MÄNNER  **METZGER**
TREFFPUNKT FÜR GENIESSER EST. 2015 FLEISCHVERKAUF & FLEISCHBISTRO

Stand April 2022

• 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

AQUARELLO RISOTTO* <i>(Veggie)</i> 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 Gaues* 7,-

Butter (Flatrate)

Hausgemachtes FOCACCIA* 7,-

Oliven | Guacamole | Kräuterbutter

BEEF TEA* 6,-

Nussbutterschaum

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

Wir machen euch den

Tisch voll!**

Probiert die Gerichte des MännerMetzgers:

Vorspeisenvariation

Hauptgang mit Fleisch & Beilagen

Dessert

ab 4 Personen

59 Euro pro Person

auf
Wunsch mit
moderiertem
Steak-Tasting
mit 4 Cuts
+ 10,- € pro
Person

***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.

**Bei Gruppen ab 8 Personen bieten wir ausschließlich unser Tisch voll Konzept an - gerne berücksichtigen wir Wünsche - spricht uns einfach an.

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

Saucen

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

***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.

**Bei Gruppen ab 8 Personen bieten wir ausschließlich unser Tisch voll Konzept an - gerne berücksichtigen wir Wünsche - spricht uns einfach an.

• 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

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
Kaffepezialitäten ¹⁰	3,50
Tee - verschiedene Sorten	2,50

{ Biere }

Deutsche Bierbraukunst

Bayreuther Hell* 0,33 l Flasche **3,50**
ein ehrliches und schmackhaftes Helles, wie es in Bayern schon seit Jahrhunderten gebraut wird

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

Mühlen Kölsch* 0,33 l Flasche **3,50**
für viele das Beste seiner Art mit süffigem Geschmack nach historischem Familienrezept in der Malzmühle direkt in Kölns Zentrum auf dem Heumarkt gebraut

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

Rossberger 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, sprecht uns bitte an. Wir geben gerne Auskunft & stellen unsere schriftlichen Aufzeichnungen über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten zur Verfügung.

** Bei Gruppen ab 8 Personen bieten wir ausschließlich unser Tisch voll Konzept an - gerne berücksichtigen wir Wünsche - sprecht uns einfach an.

{ 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! * *

******Bei Gruppen ab 8 Personen bieten wir ausschließlich unser Tisch voll Konzept 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:

