

SPEISEWIRTSCHAFT





VON METZGERS

SPEISEKARTE

FÜRN ANFANG

FLÄDLE SUPPE	9
Rindsbouillon, Pfannkuchen Streifen, Gartenkräuter	
TATAR VOM ANGUS	16
Filettatar, Buchenpilze, Steinpilzcreme , Fermentierter Pfeffer, Würzbrotchip	
HIMMEL UND ERDE	14
Blutwurst, Apfel, Zwiebel, Kartoffelespuma	
ZWEIERLEI VOM HEIDE WAGYU	24
Gyu-Katsu, Tataki, Soja Eigelb, Miso-Majo, Wakame, Chili	
SPICY PULPO	18
Cannellini Bohnen, Datteltomaten, Schwarze Oliven, Sellerie, Chorizo	

WALD UND WIESE

POCHIERTES LANDEI 	16
Gegrillter grüner Spargel, getrüffelter Kartoffelschaum, Kartoffelstroh, Parmesan, Gartenkresse	
BURRATA 	14
Beete Carpaccio, Grüner Apfel, Sauerkirsch Reduktion, Walnuss	
BLUMENKOHL TANDORI (VEGAN) 	14
Sojajoghurt, Granatapfel, Kräuter , Nusscrunch	
BABY BLATTSALAT 	9
Gepickeltes Gemüse, Croutons	

AUS DEM WASSER

KABELJAUFILET AUF DER HAUT GEBRATEN	28
Beluga Linsen, Weißer Tomatenschaum, Parmesancrunch, Thai Basilikum	
SURF & TURF	36
½ ausgelöster Hummer, Ochenschwanzragout, Serviettenbratling	

ALTBEWÄHRTES

KALBSBÄCKCHEN		24
Sellerie Püree, Bacon, Perlzwiebeln, Steinchampignons, Fenchelsalat		
KÖNIGSBERGER KLOPSE VOM KALB		18
Drillinge, Kapern, Rote Beete		
WIENER SCHNITZEL		24
Lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren		
KALBSBRIES		24
Blumenkohlpüree, karamellisierter Radiccio, Haselnuss, Salzzitronenaioli ,Granatapfel Reduktion		

NO BEEF

TOMAPORK		18
Tomahawk vom Duroc Strohwein	400g	
ODEFEY WEIDEHUHN		68
Weidehuhn von Lars Odefey	für 2 Pers.	

STEAKS CUTS KLASSIKER

RIB EYE		28
Pommern, Angus-Färse	350g	
FILET		26 48
Elbtalaue, Angus-Färse	200g 400g	
CHATEAUBRIAND		98
Elbtalaue, Angus-Färse	800g	
RUMPSTEAK		34
US, Black Angus	300g	

ÜBER DER GLUT

FLANKSTEAK US, Black Angus	100G	9
TOMAHAWK Pommern, Angus	100G	9
T-BONE STEAK DRY AGED Pommers, Angus-Färse	100G	12
HEIDE WAGYU BURGER Burgercreme, Baby Salat , Tomate, Gurkenrelish, Bergkäse, Onionring	200G	26

DIE GEWICHTE DER STEAKS UND CUTS VOM HEIDE UND MIYAZAKI WAGYU

FINDEST DU AUF UNSERER STEAKTAFEL...

FÜR OBEN DRAUF

GEGRILLTER 1/2 HUMMER	28
FOIE GRAS	10

NEBENBEI

BROTKORB - Dip	3
DÜNNE POMMES	5
DÜNNE POMMES GARLICSTYLE - Parmesan, Knoblauch, Petersilie	6
DÜNNE POMMES MIT TRÜFFEL- Trüffelcreme, Parmesan	7
GETRÜFFELTES KARTOFFELGRATIN	8
SMASHED POTATOES - Kräuterpesto	6
ONIONS RINGS - Zwiebelringe im Bierteig	6
GEGRILLTER GRÜNER SPARGEL - Parmesan	7
KENIABOHNEN - Haselnuss, Kraut	6
CHAMPIGNONS - Majoran, Schalotten, Knoblauch	6
SAUTIERTER MAIS - Chorizo, Majoran, Knoblauch	6
RÖST RÜBEN - Madhu Manuka Honig, Petersilie	6

TUNKE & JUS

ROTWEIN-JUS	4
SAUCE BÉARNAISE	4
KNOCHBLAUCHBUTTER	3
ZWIEBELMARMELADE	3
CHIMMI CHURRI STYLE	3
SPICY „PAPRIKA SALSA“	3
METZGERS STEAKSAUCE	3

FÜR DIE LÜTTEN (FÜR KINDER BIS 12 JAHRE)

WIENER SCHNITZEL Kalbsschnitzel, Pommes, Zitrone	12
FISCHSTÄBCHEN Hausgemachte Fischstäbchen, Pommes, Zitrone	12
ROSTBRATWURST 3 METZGERS Rostbratwürste, Pommes	10

FÜR DANACH

LAUWARMES APFELTARTELETTE Pecanuss Karamell, Rum Rosinen Eis	10
GRILLED FRUITS Saisonale Früchte gegrillt, Hagebutten Eis, Schokosauce, Nusscrumble	10
LIMETTEN CREMEBRÛLEE Basilikumeis, Mandelhippe	9
KUHMILCH & ZIEGENKÄSE Knäckebrot, Feigensenf, Nüsse	12
RUINART ROSÉ & ZITRONENSORBET	22