

BEEF IT OR LEAVE IT STEAKS AUS DEM 800°



BEEFER

HÄHNCHENBRUSTFILET 200G	10€
LACHSFILET 180G	13€
IBERICO KAREE 200G	16€
ENTRECOTE 200G ODER 300G	15€ ODER 22€
FLANKSTEAK MIT HONIG-CHILI-LACKIERUNG, (DAUER CA.15MIN) 400G ODER 500G	24€ ODER 30€
FLEDERMAUS STEAK, 300G (VOM SCHWEIN)	12€

BEILAGEN

TORTILLA CHIPS	3€
WEDGES	3€
STEAK POMMES	3€
BACKKARTOFFEL MIT SOUR CREAM <small>D</small>	4€
RISOTTO	4€



SAUCEN

HAUSGEMACHTE KRÄUTERBUTTER <small>D</small>	1,50€
SOUR CREAM <small>D</small>	1,50€
BALSAMICOKIRSCHEN	2,50€
PFEFFERAHM <small>D,E,G,M</small>	3,50€
WHITE-BBQ-SAUCE <small>A,D,E,I,L</small>	3,50€

GEMÜSEBEILAGEN

KNOBLAUCHSPINAT	3,50€
GRILLGEMÜSE	3,50€
CRUNCHY SALAD (RUCOLA/KIRSCHTOMATEN/AVOCADO/KÄSE/TORTILLA CHIPS <small>D</small>)	6,50€

DESSERTS

CREME BRULEE MIT WALNUSSEIS <small>A,D,H,K,M</small>	7,50€
HAUSGEMACHTES TIRAMISU MIT BALSAMICOKIRSCHEN <small>A,D,I</small>	8,50€



1=FARBSTOFFE
2=KONSERVIERUNGSMITTEL
3= KOFFEINHALTIGE PRODUKTE
4=CHININHALTIGE PRODUKTE
5=MIT ANTIOXIDATIONSMITTELN
6=GESCHMACKSVERSTÄRKER
7=GESCHWEFELT
8=GESCHWÄRZT
9=GEWACHST
10=MIT PHOSPHAT
11=MIT MILCHEIWEISS
12=MIT SÜSSUNGSMITTELN
13=MIT EINER ZUCKERART & SÜSSUNGSMITTELN
14=GELANTINE
15=EIS KANN FARBSTOFFE ENTHALTEN
16=GLUTEN

A=EIER
B=FISCH
C=KREBSTIERE
D=MILCH
E=SELLERI
F=SESAM
G=SCHWEFELDIOXID
H=ERDNÜSSE
I=GLUTENHALTIGES GETREIDE
J=LUPINE
K=SCHALENFRÜCHTE (NÜSSE)
L=SENF
M=SOJA
N=WEICHTIERE

VORSPEISEN

PASTINAKENCREMESUPPE/CROUTONS/FRITTIERTER RUCOLA <small>D,I</small>	7€
CRUNCHY CHICKEN TORTILLA STRIPES/3ERLEI DIP (SALSA/GUACAMOLE/KÄSESAUCE) <small>A,D,I</small>	8€
GRILLED PRAWNS GARNELEN/SAUCE ROUILLE/COGNAC/LAUCHZWIEBELN/TOMATE <small>C,G</small>	11€
RISOTTO/PULPO/GARNELEN/KRUSTENTIERSAUCE <small>C,D,G,N</small>	11€

SALATE

CEASAR SALAD VEGI/CROUTONS/PARMESANSPÄNE <small>A,D,I</small>	10,50€
CEASAR SALAD/TORTILLA CHICKEN STRIPES/CROUTONS/PARMESANSPÄNE <small>A,D,I,L</small>	12,50€

PASTA

HAUSGEMACHTE BANDNUDELN/ FRISCHKÄSE/SPINAT <small>A,D,I</small>	11€
MIT HÄHNCHEN	+3,50€
MIT 5 GARNELEN	+4,50€

KLASSIKER

SCHNITZEL „WIENER ART“/POMMES/SALAT <small>A,D,I</small>	13,50€
--	--------



BURGER

FLEISCHKÄSE BURGER <small>A,D,I,L</small>	12,50€
--	--------

LAUGEN BUN/OBAZDA/LEBERKÄSE/
SÜSSERSENF/ZWIEBELN/SALAT/TOMATE/CURKE

ZIEGENKÄSE BURGER <small>A,D,I</small>	13,50€
---	--------

LAUGENBURGER BUN/PREISELBEEREN/
ZIEGENKÄSE/THYMIAN-HONIG/SALAT/
TOMATE/CURKE

PULPO BURGER <small>A,D,I,N</small>	15€
--	-----

BLACK BUN/PULPO/HAUSGEMACHTE
FISCHCREME/SALAT/TOMATE/CURKE

SOMBRERO BURGER <small>A,D,I</small>	15€
---	-----

BRIOCHE BUN/200G RINDFLEISCH/
CHILIMAYONNAISE/KÄSE/JALAPEÑOS/
AVOCADO/TORTILLA CHIPS/SALAT/
TOMATE/CURKE

RAUCHIGE DRECKSAU <small>A,D,I</small>	15,50€
---	--------

BRIOCHE BUN/KIRSCH-WHITE-BBQ-SAUCE/
200G RAUCHIGES RINDFLEISCH/KÄSE/HONIG -
BACON/BABYSPINAT/TOMATE/CURKE

ALLE BURGER WERDEN MIT STEAK POMMES ODER WEDGES SERVIERT

FÜR JEDEN ETWAS DABEI! UNSERE BESTEN CUTS

RIB EYE UND TOMAHAWK: DIE „GOLDEN EYES“

Das Rib Eye ist quasi ein Fettauge im Fleisch, das aus dem Rücken des Tieres geschnitten wird. Richtung Kopf entwickeln sich drei bis vier Muskelstränge, wobei die besten Rib Eyes, auch Entrecotes genannt, aus der achten und zehnten Rippe stammen. Das Fleisch ist fein marmoriert und daher besonders zart. Behält man den Knochen am Cut, wirkt er optisch wie eine Axt. Daher kommt die Bezeichnung „Tomahawk“.



FLEDERMAUS - DER „BATMAN“

Die Fledermaus trägt viele Namen. Kachelfleisch, Deckelchen oder auch Spinne zum Beispiel. Dies verdankt der Cut vor allem seiner ungewöhnlichen Form. Das Fleisch stammt aus dem Beckenbodenmuskel des Tieres. Der Muskel wiederum ist so klein, dass pro Schwein nur wenige 100 Gramm gewonnen werden können. Deshalb ist dieser Cut eine zarte Seltenheit und einfach perfekt, wenn man sich mal etwas Außergewöhnliches gönnen möchte.



IBERICO-KOTELETT

„Kotelett“ ist wohl jedem ein Begriff. Man kennt es paniert aus der Pfanne oder naturbelassen mit schmackhaften Soßen. Dieses Kotelett aber ist etwas ganz besonderes. Es stammt vom berühmten Iberico-Schwein (auch Pata Negra genannt), das in Südwestspanien - beinahe ohne menschliche Betreuung - ganz natürlich aufwächst.



BURGERPATTIES - DER „KLASSIKER“

Burgerpatties kennt jeder. Sie sind quasi selbst in Form gebrachte Fleischplatten, die aus Rinderhack hergestellt werden. Im deutschen Raum auch als Bulette oder Fleischpflanzerl bekannt, haben Burgerpatties inzwischen den gesamten interkulturellen Genussraum eingenommen. Es existieren tausende Abwandlungen. Wir stehen aber natürlich auf den Klassiker!



FLANK - DER „WHISTLEBLOWER“

Der Trendcut aus den USA ist oval und stammt aus dem unteren Rippenbereich des Tieres. Das fein marmorierte Steak hat deutlich erkennbare Fleischfasern und gilt als sehr geschmacksintensiv. Längst kein Geheimtipp mehr, erfreut sich der saftige Zuschnitt inzwischen international an großer Beliebtheit.



EINFACH GUTES FLEISCH SEIT 1962

Was 1962 mit einer kleinen Familienmetzgerei begann, ist heute immer noch eine Familienmetzgerei – jedoch mit einem gewaltigen Unterschied: Die Familie wurde größer!

Metzgermeister Klaus Werner, der das Traditionsunternehmen von seinen Eltern übernommen hat – und nun in zweiter Generation voranbringt, erweiterte den Betrieb auf 13 Filialen, rund um das Siebengebirge.

- **D**abei folgt er vor allem einer Mission:
- Einfach gutes Fleisch – seit 1962. Über 80 handwerklich hergestellte Wurst- und Schinkenwaren – viele davon goldprämiiert – sowie hochwertiges Fleisch aus der Eifel bilden die Grundlage für Werner's Erfolg. Dass sich dabei ein respektvoller Umgang mit der Natur und bewusst guter Fleischgenuss nicht ausschließen müssen, beweist er, indem er den Landwirten regelmäßig einen Besuch abstattet und sich persönlich vom Wohlergehen der Eifeltiere überzeugt.

DAS LAW & ORDER DER GARSTUFEN – DAMIT ES JEDEM SCHMECKT

Ob blutig, zartrosa oder eine herzhaft „crunchy“ Kruste – die richtige Zubereitung ist wahrlich kein Geheimcode! Hat man allerdings erstmal einfach gutes Fleisch zu Hause, sollte der Genießer definitiv darüber Bescheid wissen, welche Garstufe welches Geschmackserlebnis hervorruft. Nur so erhält am Ende auch jeder sein individuelles Lieblingssteak.

Very well done

well done

medium

medium rare

rare

very rare / english



Kerntemperatur ab 71° C

Kerntemperatur ab 60° C

Kerntemperatur 56-58° C

Kerntemperatur 54-56° C

Kerntemperatur 46-52° C

Kerntemperatur 38-45° C



Unser Partner für gutes Fleisch:

