

Spei·se·wirt·schaft

/Speisewirtschaft/

Substantiv, feminin [die]

1. Speisegaststätte

In unserer Speisewirtschaft definieren wir Genuss als eine Kombination aus traditionellen Gerichten in fein abgestimmten, neuen Variationen mit saisonalen Highlights und der Leidenschaft für gute Rohstoffe. Wir wollen ein Bewusstsein schaffen, woher unsere Zutaten kommen und wie wertvoll unsere regionalen Ressourcen in ihrer ursprünglichen Vielfalt sind.

SPARGELZEIT BEI METZGERS

Wir servieren Beelitzer Spargel und Neue Drillinge aus der Heide, dazu zart geräucherten Schinken aus der Holsteiner Katenschinken Manufaktur Oberlies. In unsere Manufaktur zerlegen und reifen wir das Fleisch für Schnitzel und Filetsteak der Angus-Färsen aus Mecklenburg-Vorpommern.

SPARGELCREMESUPPE	10
Bärlauchschaum	
SPARGEL-MANGOSALAT	24
Chili, Garnele, Erbsenkresse	
SPARGEL	19
Butterkartoffeln, Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter, Zitrone	
+ HOLSTEINER KATENSCHINKEN	15
+ WIENER SCHNITZEL	18
+ FILET 200G	33
+ LACHSFILET (AUF DER HAUT GEBRATEN)	22

FÜR ANFANG

ZWIEBELSUPPE	11
Geschmortes Beef, Käsecroûtons	
TATAR VOM ANGUS	21/29
Tapiokachip, Radischensprossen, gepickeltes Gemüse	
THUNFISCHTATAR	25
Soja, Avocado, Koriander, Ingwer, Peperoni, Reischip	
ZWEIERLEI TATAR	27
Tatar vom Angus und Thunfisch	
GEFLÄMMTES WAGYU TATAKI	29
Röstzwiebelcreme, Pilze, Wildkräuter, Chrispy-Chili-Öl	
GEGRILLTER PULPO	24
Romanasalat, Sauerrahm, Rotkohlcrunch	
GEGRILLTER ROMANASALAT	16
Pochiertes Ei, Dijonsenfcreme, Beete	

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

BÄRLAUCHKNÖDEL	19
Spargel, Wildkräuter, Kürbiskernöl	
LABSKAUS	18
Rote Beete, Gewürzgurke, Ei, Bismarck Hering	
HIMMEL & ERDE	19
Kartoffelespuma, Apfel, Portweinjus	

HAUSGEMACHTES FÜR DIE LÜTTEN

WIENER SCHNITZEL	16
Kalbsschnitzel, Pommes, Zitrone	
FISCHSTÄBCHEN	14
Hausgemachte Fischstäbchen vom Kabeljau, Pommes, Zitrone	

LEIBGERICHTE

WIENER SCHNITZEL (AUCH GLUTENFREI)	26/33
Lauwarmer Kartoffel - Gurkensalat, Preiselbeeren, Zitrone, Kaper, Sardelle	
KALBSBÄCKCHEN	32
Getrüffeltes Selleriepüree, Gemüsecrunch, Maderiajus	
METZGERS PORK RIBS	34
Gebackenes Mac N' Cheese, Spitzkohlsalat, BBQ Soße	
GEBRATENES THUNFISCHFILET	38
Pastinake, Salicornes, Kafierlimette, Tapioka	

METZGERS CUTS - VOM ASADO

RIB EYE	350g	37
Dat Beest, Angus-Färse		
FILET	200g 300g	33/49
Dat Beest, Angus-Färse		
RUMPSTEAK	300g	42
US, Black Angus		
IBERICO KARREE	250g	33
Pata Negra, Extremadura		
MAISHÄNCHENBRUST	300g	29
Paderborner, Freilandhuhn		

ÜBER DER GLUT - VOM ASADO

TOMAHAWK	100G	15
Dat Beest, Angus-Färse		
FLANKSTEAK	100G	17
US, Black Angus		
RIB EYE PRIME	100G	20
US, Black Angus		
T-BONE DRY AGED	100G	18
Dat Beest, Black Angus, 42 Tage gereift		
BONE IN RIB ODER STRIP DRY AGED	100G	18
Dat Beest, Black Angus, 42 Tage gereift		

NEBENBEI

DÜNNE POMMES	6
DÜNNE POMMES GARLICSTYLE - Parmesan, Knoblauch, Petersilie	8
DÜNNE POMMES TRÜFFEL- Trüffelcreme, Parmesan	9
KARTOFFELGRATIN - Cheddar	8
GEBACKENES MAC N' CHEESE - BBQ Sauce	9
GETRÜFFELTES SELLERIEPÜREE - Schnittlauch	9
MANUKA MÖHREN - Nusscrunch, Petersilie	9
SAUTIERTER BLATTSPINAT - Parmesan, Knoblauch, Schalotten	9
SAUTIERTE PILZE - Knoblauch, Speck	10
WILDER BROKKOLI - Salz-Zitronenaoli, Amaranth	12
GERÖSTETER ROSENKOHL - Teriyaki, Sesam	8

TUNKE & JUS

PORTWEINJUS	5
KRÄUTERBUTTER	3
CHIMMI CHURRI STYLE	3
CRISPY CHILI ÖL	3
METZGERS STEAKSAUCE	3
BBQ SAUCE	3

FÜR DANACH

BROWNIE	12
Marinierte Beeren , Honigespuma,Haselnusseis	
CRÈME BRÛLÉE	10
Ruby Schokolade,Quitte,Orangencoulis	
METZGERS GRÛTZE	11
Tonka-Mascarpone-Eis, Vanillesoße, Melisse	
KUGEL EISSORBET	4
Fragt uns gerne nach unseren tagesaktuellen Sorten	

KÄFFCHEN

CAFE CREMA		5
ESPRESSO DOPPIO		3 5
CAPPUCCINO		5
LATTE MACCHIATO		5
TEE (MINZE, ZITRONE)		4

SOFTGETRÄNKE

COCA COLA, FANTA, SPRITE, MEZZO	0,2 0,4	3 5
WASSER MIT ODER OHNE	0,2 0,7	2 6
SODA, TONIC, SPICY GINGER, GINGER ALE	0,2	4

SCHORLEN

APFEL-, CRANBERRY-,	0,2 0,4	3,5 6
MARACUJA-, JOHANNISBEER-,		
ALS SAFT ODER SCHORLE		

FASSBIERE

RATSHERRN PILS	0,2 0,4	3,5 6
RATSHERRN ZWICKL	0,2 0,4	3,5 6
BAYREUTHER HELLES	0,2 0,4	3,5 6

**FÜR EINEN BLICK IN UNSERE WEINAUSWAHL
SPRICH UNS GERNE AN...!**

MITTAGSTISCH BEI METZGERS

HIMMEL & ERDE	16
KARTOFFELESPUMA, APFEL, PORTWEINJUS	
LABSKAUS	15
ROTE BEETE, GEWÜRZGURKE, EI, BISMARCK HERING	
WILDGULASCH	18
SEMMEKNÖDEL, PREISELBEEREN	
WIENER SCHNITZEL	18
KARTOFFELGURKENSALAT, ZITRONENSCHNITZ	
ROSA ROASTBEEF KALT	17
BRATKARTOFFELN, GEWÜRZGURKE, REMOULADE	
METZGERS CURRYWURST	10
CURRYWURST, POMMES FRITTES, CURRYSAUCE	
FISH & FRITTES	14
FISCHFILET, POMMES FRITTES, REMOULADE	
FÜR DANACH	
EISKUGEL OF THE DAY	3

DIENSTAG BIS FREITAG | 12:00 - 15:00