



vom Weingut
METZGER

Schwarzer Bulle

Dunkles Purpurrot.

Im Glas präsentiert sich eine volle, kräftige Rotweinaromatik mit der Frucht von schwarzer Johannisbeere und Pflaume gepaart mit würzigen Noten von schwarzem Pfeffer und Piment. Im Hintergrund zeigen sich leichte Anklänge an Minze und Kakao. Im Mund wirkt das Tannin sehr weich und reif, die pfeffrigen Noten treten vor die Frucht. Im Nachhall bleiben viel pfeffrige Schokolade und ein angenehm weiches Mundgefühl. Kräftiger würzig-fruchtiger Rotwein mit deutlicher Pfeffernote. Im Mund mit weichem Tannin und einem pfeffrig-schokoladigen Nachhall.

Glas	0,1l	4,50 €
Glas	0,2l	8,50 €
Flasche	0,75l Fl.	25,50 €

Weisser Bulle

Helles Goldgelb.

In der Nase mit einem weichen, ausbalancierten Duft mit deutlichen Noten von reifen Mirabellen, etwas Birnenkompott, einem Hauch von Vanillezucker und leicht in Butter gebräunten Mandeln. Im Mund präsentiert sich der Wein mit weicher Textur und milder Säure. Dank des moderaten Alkoholgehaltes bleibt er dabei schlank und süffig. Im Nachhall bleiben Birne und Mandeln und machen Lust auf den nächsten Schluck. Sehr duftbetonter weicher Weißwein mit leichter Röstaromatik und intensiver gelber Frucht. Alkohol 12.5 % Vol.

Glas	0,1l	4,00 €
Glas	0,2l	7,50 €
Flasche	0,75l Fl.	24,50 €



US-BEEF

Zu unseren **US-Steaks** bekommen Sie Salat vom Buffet und Kräuterbutter, Beilagen können Sie in der Hauptspeisekarte auswählen.

English: blutig gebraten · **Medium:** rosa gebraten · **Well Done:** ganz durchgebraten

US-Beef Rumpsteak / Striploin mit dem klassischen Fettrand

125.	Klein/ Lady´s Cut	250 g	22,50 €
126.	Groß/ Gentlemen´s Cut	350 g	32,50 €
127.	XXL/ Big Boy´s Cut	500 g	49,50 €

Filetsteak / Tenderloin

128.	Klein/ Lady´s Cut	200 g	30,00 €
129.	Groß/ Gentlemen´s Cut	300 g	40,00 €
130.	XXL/ Big Boy´s Cut	500 g	70,00 €

Top-Qualität von unserem 800° Grill

Zu unserer gewohnten Top-Qualität vom argentinischen Black Angus Rind haben wir nunmehr eine weitere Qualitätssteigerung durch die Aufnahme von **Black Angus US-Beef** und weiteren Spezialitäten in Portfolio erreicht. Sowohl in den USA als auch in Argentinien werden die Tiere auf offenen, endlos weiten Weiden gehalten.

In den Vereinigten Staaten erhalten die Rinder ein zusätzliches, sogenanntes cornfeeding, eine Zusatzmast mit Mais. Durch sie entsteht die feine Fettmarmorierung im Fleisch, welche für intensiven Geschmack und besonders zartes Fleisch sorgt und nach der BMS (Beef Marbling Skala) gemessen wird. Die hormonfreie Aufzucht im Rahmen des non hormon treated cattle (NHTC) - Programms der US-Regierung ist der Garant für die traditionelle Aufzucht sowie Top-Qualität, die vom US Landwirtschaftministerium (USDA) streng nach Güteklassen eingeteilt und überwacht wird.

Durch die Zubereitung dieser Top-Fleischqualitäten auf unserem speziellen, eigens aus den USA importierten 800° Grill erleben Sie Steakgenuss auf einem völlig einzigartigen Niveau. Durch die enorme Hitze von bis zu über 800°, erhält das Fleisch seine besondere, dunkle Kruste (Maillard Reaktion), auch wird die Oberfläche karamellisiert und temperaturbedingt bleibt der gesamte Fleischsaft eingeschlossen.

Diese Fleischqualität und Zubereitungsart finden Sie schon lange in den Top-Steakhäusern der USA-Metropolen. Langsam setzt sich dieser Trend zu allerhöchstem Niveau auch in Deutschland fest und wir freuen uns sehr, in Hagen Trendsetter sein zu können.