

# BUTCHEREI PRIME GRILL

EXPERTS IN BEEF





## HERZLICH WILLKOMMEN IN DER NEUEN BUTCHEREI

Sehr geehrte Gäste,

mit großer Freude und Wertschätzung haben wir zum 1. September 2025 den Betrieb der Butcherei übernommen – einem Ort, der für besondere kulinarische Momente und exzellenten Genuss steht.

Es ist uns eine Ehre, diese Tradition fortzuführen und Ihnen auch weiterhin die gewohnte Qualität und Herzlichkeit zu bieten, die Sie hier schätzen gelernt haben.

Gleichzeitig möchten wir neue Impulse setzen:  
mit frischer Handschrift, feinen Ideen und liebevollen Details,  
die unser persönliches Verständnis von Genuss widerspiegeln.

Schön, dass Sie bei uns sind – wir freuen uns auf viele schöne Abende mit Ihnen.

Wir laden Sie herzlich ein, sich zurückzulehnen,  
zu genießen und sich wie zuhause zu fühlen.

Mit herzlichen Grüßen,

*Constantin & Daniel*

Constantin & Daniel  
und das gesamte Gastgeberteam

# CHAMPAGNE IS BOTTLED POETRY

## ALKOHOLFREI

**Magnus Mineralwasser** 4,40 €  
feinperlig/still 0,25L

**Magnus Mineralwasser** 9,90 €  
feinperlig/still 0,75L

**Coca-Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzo-Mix** 4,40 €/0,2L

**VIO Schorlen** 5,80 €/0,3L  
Apfel/Rhabarber/Johannisbeere

**Thomas Henry** 4,40 €/0,2L  
Tonic Water

**Granini Säfte** 4,40 €/0,2L  
Apfel/Orange

**Traubensäfte** vom Weingut Metzger 5,50 €/0,2L  
weiß/rot

**Traubenschorle** vom Weingut Metzger 4,40 €/0,2L  
7,80 €/0,4L  
weiß/rot

**Homemade Eistee** 6,90 €

## BIERE

**König Pilsener** 3,80 €/0,2L  
6,90 €/0,4L

**Alster** 3,80 €/0,2L  
6,90 €/0,4L

**Benediktiner Weissbier** 7,50 €/0,5L

**Weizen Alkoholfrei** 7,50 €/0,5L

**König Pilsener Alkoholfrei** 5,90 €/0,33L

## APERITIF

**Andalö Spritz** 11,50 €/0,2L

**Aperol Spritz** 11,50 €/0,2L

**Lillet Wild Berry** 11,50 €/0,2L

**Campari / Orange** 10,50 €/0,2L

**Martini** 9,50 €/5cl

**Limoncello Spritz** 11,50 €

## SPUMANTE

**Spumante Mionetto** 8,50 €/0,1L

**MO Sergio Rosé** 9,50 €/0,1L

## SEASONAL DRINK

**Homemade Erdbeerbowle** 12,50 €

## CHAMPAGNER

### OFFEN

**Alfred Gratien**

**Blanc de Blancs** 15 €/0,1L

**Brut Rosé** 18 €/0,1L

### FLASCHE

**Alfred Gratien**

**Blanc de Blancs** 119 €/0,75L

**Brut Rosé** 139 €/0,75L

**Cuvée Paradis Brut** 149 €/0,75L

**Cuvée Paradis Rosé** 159 €/0,75L

**Passionata** 490 €/1,5L

...

**Champagne Gosset Blanc de Blanc** 149 €

**Champagne Bollinger Special Cuvée** 180 €

**2012 Dom Pérignon (Vintage)** 359 €

## LONGDRINKS

finden Sie auf unserer Getränkekarte

# WEINE & RARITÄTEN

## OFFENE WEINE 0,2L

Wir lieben beim offenen Ausschank Großflaschen.

### WEISS

**Chardonnay** 9,50 €  
Estrella River, Kalifornien

**Grauburgunder** 9,90 €  
Pfaffmann, Pfalz

**Sauvignon Blanc** 11,50 €  
Schloss Ortenberg, Baden

**Hommage à Luise Riesling** 12,50 €  
Dr. Bürklin-Wolf, Pfalz

**Hattenheimer Riesling Trocken** 13,90 €  
Hans Bausch, Rheingau

### ALKOHOLFREI

**DR. LO Riesling** 9,90 €/0,2L ... 34 €/0,75L  
Dr. Loosen, Mosel

### ROSÉ

**Cabernet Sauvignon & Merlot aus der Magnum** 12 €  
Karl Pfaffmann, Pfalz

### ROT

**Malbec „Beefsteak Club“** 9,50 €  
Mendoza, Argentinien

**Rotwein-Cuvée „Butcherei“** 11,50 €  
Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir  
Andreas Bender, Pfalz

**Mas Collet Seleccio D.O.** 12,90 €  
Celler Capcanes, Montsant, Spanien

**Shiraz** 13,50 €  
Canyon Oaks, Kalifornien

### PORT

**Six Grapes Reserve Port** 6,50 €/0,05L  
Graham's, Portugal

## RARITÄTEN 0,75L

Wir haben ein paar erlesene Schätze auf Lager.

### WEISS NICHT TROCKEN

**2017 Leiwener Riesling feinherb** 32 €  
Rösch, Mosel

**2015 Schloss Johannisberg Riesling Silberlack GG** 36 €/0,375L  
Schloß Johannisberg, Rheingau

**2014 Dorsheimer Pittermännchen Riesling GG** 79 €  
Joh. Bapt. Schäfer, Nahe

**1986 Kreuznacher Paradies Faberrebe Auslese** 59 €  
Korrell, Nahe

**2006 Riesling Spätlese Paradies** 79 €  
Korrell, Nahe

### ROT

**2014 Eleonora** 98 €/1,5L  
Villa Caviciana, Umbrien, Italien

**2017 Glanzstück** 42 €  
Stefan Breuer, Rheinhessen

**2020 Spiesheim Pinot Noir** 42 €  
Jung, Rheinhessen

**2014 Cassandra** 42 €  
Villa Caviciana, Lazio

**2011 Chateau Cos d'Estournel** 299 €  
Saint Estèphe, Bordeaux, Frankreich

# APPETIZER & SALAD

## Garlic Bread 13,50 €

Knuspriges Baguette mit unserer Dip-Selection

## Trüffelpommes mit Trüffelmayo 15,50 €

## Sardinen in der Büchse 15,50 €

Handgefertigt aus Galizien und mit Baguette serviert

## Homemade Wagyuschinken 17,50 €

mindestens 3 Monate gereift

## Tatar vom U.S. Beef 100g 19,90 € / 200g 39,90 €

FRITIERTER Kapern, Gewürzgurken, Schalotten, Senf & Kräuter

## Unser Veganes Tatar 100g ... 18,90 €

Urmöhre, Meerrettich, Chili & Kräuter

## Carpaccio à la Cipriani 19,90 €

Hauchdünne Scheiben aus dem Filet mit spicy Mayo

## Gebratene Entenleber 24 €

Auf Trüffelpüree & homemade Trüffeljus

**Wir empfehlen dazu einen unserer SÜSSWEINE**

## Caesar Salad Butcherei-Style

klein ... 11,90 € / groß ... 17 €

mit Hähnchen ... klein ... 19 € / groß ... 23 €

mit Gambas ... klein ... 22 € / groß ... 29 €

## Homemade Gulaschsuppe 11 €

Mit unserem Premium Beef

## Homemade Beef Tea 11 €

Kräftige Rindfleischconsommé mit Beef-Stückchen

## KIDS

### Mini Cheeseburger 10,50 €

... mit Pommes 16 €

### Fischstäbchen mit Kartoffelpüree 13,50 €

### Penne mit Tomatensoße 12,50 €

### Chicken Fingers & Pommes 13,50 €

## PRIME BURGER

### Black Angus Cheeseburger 24,50 €

Saftiger, homemade Burger mit Salat, Tomate, Zwiebel, Gurke, Cheddar Cheese, Bacon, Steak-Sauce & Pommes

### Pulled Pork Burger 24,50 €

Unser Home-Pulled Pork Fleisch im Briochebrötchen mit Salat, Steak-Sauce & Süßkartoffelpommes

### Veganer Beyond Meat Burger 25,50 €

Double Beyond Meat, Ciabatta-Bun mit Salat, Tomate, Gurke, Steak-Sauce & Pommes

## HOMEMADE SAUCES & DIPS

Pfeffersauce 6 €

Habanero Hot Sauce 4 €

Sauce Béarnaise 6 €

Butcherei Dip-Selection 9 €

Whiskey-Sauce 5 €

Trüffelmayonnaise 5 €

Aioli 4 €

Chimichurri 4 €

Das Pesto der argentinischen Gauchos

Café de Paris 4 €

Kräuterbutter mit Sardellen & Cognac

# FROM THE 800° MONTAGUE-GRILL

## U.S. BEEF

**Skirt** 39,90 €  
Unser Aroma-Must-Have auf dem Grill ... 250g

**Rib-Eye** 49,90 €  
Constantins's Choice ... 300g

## LOCAL BEEF

**Rib-Eye** 44 €  
vom Friesischen Ochsen ... 300g

**Bone-In Rib-Eye** 69 €  
30 Tage Butcherei dry-aged ... 650 g

**Tenderloin** 46 €  
vom Friesischen Rind ... 200g

**Chateaubriand** 129 €  
Unser butterzartes Filetstück für 2 Personen ... 600g

## U.S. PRIME BEEF

Dan Morgan's handverlesene Top-Qualität aus Nebraska

**U.S. PRIME Strip Loin** 42 €  
Unser Rumpsteak mit schönem Fettrand ... 250g

## AUSTRALIAN WAGYU BEEF

**Rib-Eye** 54 €  
Die Umami-Explosion from Down Under ... 300g

**Tenderloin** 72 €  
Der Grand Cru unter den Filets ... 160g

## FROM THE SEA

**Filet vom Isländischen Rotbarsch** 35,50 €  
Wildfang - mit Dijon-Senfsoße ... ca. 240g

**Filet vom Kabeljau** 36,50 €  
Wildfang - mit Dijon-Senfsoße ... ca. 240g

## UPGRADE FÜR FISH & STEAK

SURF & TURF ... Halber, gegrillter Hummer ... +29,50 €  
ROSSINI ... Eine Scheibe gebratene Entenleber ... +17,50 €

Getrüffeltes Kartoffelpüree ... +3 €  
Trüffelpommes mit Trüffelmayo ... +7,50 €

Fish & Steak servieren wir mit einem Side Ihrer Wahl und die Steaks zusätzlich mit Kräuterbutter.  
Getrüffeltes Kartoffelpüree oder getrüffelte Pommes gegen Aufpreis.

## SIDES

**Knoblauchbrot** 7 €  
**Beilagensalat** 8 €  
**Pommes** 6 €  
**Trüffelpommes mit Trüffelmayo** 15 €

**Süßkartoffelpommes** 7 €  
**Ofenkartoffel mit Homemade Kräuterquark** 7 €  
**Homemade Kartoffelpüree** 7 €  
**Getrüffeltes Kartoffelpüree** 9 €

**Gegrilltes Gemüse** 7 €  
**Rahmspinat** 7 €  
**Grüne Bohnen mit Speck** 7 €

# SOMETHING SWEET & TASTY

**Ben & Jerry's Ice Cream Shortie** 5,50 €  
Strawberry Cheesecake / Caramel Chew Chew  
Peanut Butter Cup / Chocolate Fudge Brownie  
100ml

**Crème Brûlée** 12 €

**Homemade New York Cheesecake** 14 €  
mit einer Kugel Sorbet

**Sorbet** je Kugel 4 €  
Mango / Zitrone / Cassis / Himbeere  
... mit Vodka 12 €  
... mit Champagner 15 €

**Le Colonel** Zitronensorbet mit Vodka 12 €

**Affogato** Espresso & Vanilleeis 6,50 €

**Vanilleis** je Kugel 3,50 €

**Friesische Käseauswahl** 16,50 €  
vom Backensholzer Bio-Hof

## COFFEE

**Café Crème** 4 €

**Cappuccino** 4,10 €

**Latte Macchiato** 4,60 €

**Milchkaffee** 4,60 €

**Espresso** 3,60 €

**Doppelter Espresso** 5,60 €

**Espresso Macchiato** 3,80 €

**Doppelter Espresso Macchiato** 5,80 €

## TEA

**Eilles Tea Diamonds** 4,50 €  
Darjeeling / Grüntee Asia Superior / Vita Orange  
Sommerbeere / Kräutergarten / Rooibos Vanille  
Kamillenblüten / Pfefferminze

## CHOCOLATE

**Heiße Schokolade** 4,50 €

## DIGESTIF 2CL

Hier nur eine kleine, feine Empfehlung –  
in unserer Getränkekarte finden Sie zahlreiche Alternativen.

**Licor 43** 5,50 €

**Fernet Branca** 4 €

**Averna** 6,50 €/4cl

**Ramazotti** 6,50 €/4cl

**Helbing** 3,90 €

GRAPPE DI MONOVITIGNO, NONINO

**Grappa di Chardonnay** 8 €

**Grappa di Merlot** 8 €

SCHEIBEL

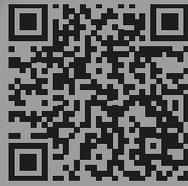
**Moor-Birne** 9 €

**Nancy Mirabelle** 9 €

**Alte Zeit Edel-Williams aus der Großflasche** 9,90 €

**Edles Fass Williams, holzfassgereift** 9,50 €

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer.  
Auf Wunsch reicht Ihnen unser Servicepersonal gerne die Allergenkarte.



WLAN

SPEISEN



& GETRÄNKE



INSTAGRAM

SEPTEMBER 25

DIESE KARTE WURDE IHNEN ÜBERREICHT VON...

