

Der Grill ist heiß, die Kohle glüht...

...und hier ist die letzte Chance, 50€ zu sparen. Zu Ostern hatten wir unsere neue Gourmet-Linie fertiggestellt. Star dabei: Unser neues Grillbuffet „EXKLUSIV“. Von zarten Ribeye-Steaks über Lachs in der Papillote bis hin zu unserem getrüffeltem Kartoffelgratin – bei uns trifft echtes Metzgerhandwerk auf Kochkunst in Perfektion. Das Beste: Als Stammkunde bekommst Du 50€ Rabatt auf Deine Buchung! Einfach den QR-Code auswählen und bis 30.04.'26 im Warenkorb den Coupon-Code OSTERN50 eingeben. Was Dich erwartet?

Das Grillbuffet „Exklusiv“

Salatbuffet

- Burrata-Mozzarella-Salat mit Basilikum & Aceto Balsamico
- Mediterraner Grillgemüse-Salat mit Zucchini, Paprika und Aubergine
- Rucola-Salat mit Parmesan-Spänen, Pinienkernen und Zitronenvinaigrette
- Klassischer Cesar Salat mit Croûtons & Parmesan mit gegrillter Maispoularde
- Wassermelonen-Feta-Salat mit Minze
- Kartoffelsalat mit Dijon-Senf & Kräutern
- Couscous-Salat mit Granatapfel & frischen Kräutern

Brot und Butter

- Knoblauchbaguette vom Grill und Partybrötchen
- Butter und Kräuterbutter

Grillspezialitäten

- Ribeye-Steaks
- Zarte Schweinemedallions in Kräutermarinade
- BBQ-Hähnchenbrustfilets
- Lammkoteletts mit Rosmarin & Knoblauch
- Rostbratwürste vom Metzgermeister

Fisch vom Grill

- Lachsfilet mit Zitronenthymian, in der Papillote
- Garnelenspieße mit Knoblauch und Chili
- Doradenfilets mit Haut, mariniert

Vegetarische Spezialitäten

- Grill-Käse aus eigener Herstellung mit Honig & Thymian
- Gegrillte Gemüse-Spieße (Zucchini, Paprika, Aubergine)
- Gefüllte Portobello-Pilze mit Frischkäse & Kräutern
- Gegrillte Avocadohälften

Warme Beilagen

- Rosmarinkartoffelchen
- Süßkartoffelspalten
- gedriete Maiskolben mit Chilibutter
- Getrüffeltes KartoffelgratinSaucen & Dips
- hausgemachte Aioli
- rauchig-süße BBQ-Sauce
- Honig-Senf-Dip
- Mango-Chili-Salsa
- Kräuterquark
- Senf & Ketchup

Desserts

- Gegrillte Ananas & Pfirsiche mit Honig, dazu Vanillejoghurt
- Mousse au Chocolat mit edler Valrona
- Schokolade

ab 25 Personen
54,90€ pro Person

Der Koch und der Metzger
QR oder ☎ 0209 177 54 01



Gutes frisch vom Metzger



Meine Auswahl vom 27.04. bis 02.05.2026

Unser Wochenstarter von Montag bis Mittwoch

Stielkotelett

vom Premium-NRW-Schwein

100g **0,79**

Unser Wochenender ab Donnerstag

Schweinefilet

das Edelste vom Landschwein

100g **1,29**

Freitag ist Frikadellentag

Party-Frikadellen

nach unserer Hausrezeptur, vier Stück á ca. 35g

Portion **1,90**

TagesTipps

Montag:	Hackfleisch gemischt Schwein/Rind (60-40):	9,99 €/kg
Dienstag:	Ein ganzer Ring Grützwurst, 400g:	3,99 €/Ring
Mittwoch:	Schinkenfleischwurst, 400g:	5,29 €/St.
Donnerstag:	Schinkenmett fein gekuttert:	13,49 €/kg
Freitag:	Frankfurter Mettwurstchen, 10x45gr Bündel:	9,99 €/Bd.



Angebote vom 27.04. bis 02.05.2026

unsere Wurst der Woche

Die fantastischen Vier Pkg 4,99
Schmierwurst, Leberwurst, Zwiebling, Zwiebelmett in 50g Portionspackungen

aus unserer Fleischtheke

Hähnchen-Knusper-Steak 100g 1,39
aus der saftigen Keule, mit Haut ohne Knochen

frisches Iberico Kotelett 100g 3,59
mit herrlich nussigem Aroma

unsere Wurstspezialitäten

Chili-Frankfurter 100g 2,19
mit echten Habanero-Chili

Serrano Schinken g.g.A. 100g 4,59
12 Monate gereifte Spitzenqualität, herrlich nussig im Geschmack

Kalbfleischleberwurst 100g 2,19
im Naturdarm, über Buchenholz geräuchert

Gebratenes Roastbeef 100g 5,49
aus eigener Herstellung, zartrosa, pikant gewürzt

Holland Gouda, jung 100g 1,39
jung & mild, Schnittkäse mit 48% Fett i.Tr.

Gurkensalat 100g 1,49
Gurkensalat, mit Süßungsmitteln



Mittagstisch vom 27.04. bis 02.05.2026

Die ganze Woche

Möhreneintopf Portion 6,99
mit herzhafter Einlage

Schaschlik Portion 4,95
mit Zwiebeln, in Paprikasoße

MO Rinderrouladen Portion 13,80
in brauner Soße, gefüllt, dazu Apfelrotkohl und Klöße

DI Tortellini Portion 10,00
in Schinken-Sahnesauce, dazu Brokkoli

MI Frische Bratwurst Portion 10,00
mit brauner Sauce, dazu Rahmkohlrabi und Kartoffelpüree

DO Putengeschnetzeltes Portion 9,70
in Curryrahmsoße, dazu Butterreis

FR Serbisches Reisfleisch Portion 8,50
vom Schwein mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Reis

Mediterranes Grill-Buffer:

Salatbuffer: Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum & Balsamico, Mediterraner Nudelsalat mit Grillgemüse, klassischer Kartoffelsalat mit Kräutern, Blattsalat mit Gurke, Paprika & Hausdressing, Couscous-Salat mit Minze & Zitrone, dazu Grillbrot und Baguette mit Butter und Kräuterbutter.

Bratwurstvariationen: Rostbratwurst, frische grobe Bratwurst

Grillspezialitäten: Zarte Hähnchenbrustfilets in Kräuter marinade, Schweinenackensteaks vom Metzgermeister, Rinderhüftsteaks, Zarte Putenbrustfilets in Paprikamarinade

Fisch vom Grill: Lachsfilet mit Zitronenpfeffer, Garnelenspieße mit Knoblauch und Kräutern

Vegetarische Spezialitäten: Halloumi-Käse vom Grill, Gegrillte Gemüse-Spieße (Zucchini, Paprika, Aubergine), Gefüllte Champignons

Warme Beilagen: Rosmarinkartoffelchen gedrittelte Maiskolben mit Kräuterbutter Folienspieße mit Kräuterquark

Saucen und Dips: hausgemachte Aioli, rauchig-süße BBQ-Sauce, Knoblauch-Dip, Joghurt-Kräuter-Dip, Senf & Ketchup

Dessert: Obstsalat mit Vanillesauce, Weißes Schokoladenmousse



der Koch + der Metzger Catering

ab 25 Personen pro Person

45,90

Bitte beachten Sie unsere AGB's zu den Lieferbedingungen/-kosten.

Einfach anrufen und vom Chefkoch beraten lassen: 0209/177 54 01