

Es ist uns eine Freude ...

... Sie in der [m]eatery bar + restaurant im Herzen von Hamburg begrüßen zu dürfen. Ihr Wohlbefinden liegt uns besonders am Herzen und deshalb sehen wir Service als unsere Berufung. Wir sind gerne Ihr Gastgeber und haben genau daran viel Freude. Das Angebot an Speisen und Getränken basiert auf der Überlegung Ihnen die Wahl zu lassen, wie individuell und umfangreich Ihr Besuch in der [m]eatery ausfallen wird. Wir verarbeiten ausschließlich sorgfältig ausgewählte frische Produkte von bester Qualität, egal ob es internationale Waren oder unsere Vielzahl von regionalen Zutaten sind. Gerne bieten wir Ihnen zu unseren Speisen korrespondierende Cocktails und Weine aus unserer umfangreichen Bar Auswahl an. So kann zum Beispiel ein erfrischender Minz Cocktail, der Mint Julep, traditionell im Silberbecher serviert, als Begleitung zu einem American Beef sein. Wobei ein Guayana Manhattan mit seinen eleganten Rum Aromen eher als Digestive nach einer intensiven und gelungenen Mahlzeit ist. Unsere internationale Weinauswahl beschränkt sich nicht nur auf die üblichen Klassiker, sondern lädt auf eine Reise durch die Ursprungsländer unserer Beef Qualitäten ein. Somit liegt unser Hauptaugenmerk bei Steaks und Weinen auf den Ländern Argentinien, USA und Deutschland. Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und ein kulinarisches Erlebnis.

Salate

- 8,00 € **Tomaten Brot Salat**
Strauchtomaten und Rucola mit Büffelmozzarella, Ciabattacrostinis und Basilikum Pesto.
- 12,00 € **Rucola Thunfisch Salat**
Rucola Salatbett mit kurz angebratenem Yellow Fin Thunfisch und einem Tomaten-Limetten Dressing.
- 8,00 € **[m]eatery Chopped Salad**
Mit einem klassischen französischen Wiegemesser werden Mizuma-, Romana-, Lollo Rosso-, und Eisbergsalat, sowie Olivetti Tomaten, Lauchzwiebeln und Buschbohnen zu einem knackigen Salat klein gehackt (engl. chopped). Ein erfrischendes Limetten-Dressing verleiht dem [m]eatery Chopped Salad Leichtigkeit. Serviert wird er in einer Bowl aus Radicchio Salat.
- 13,00 € **[m]eatery Chopped Salad mit Add-ons**
Wahlweise servieren wir den [m]eatery Chopped Salad mit Tranchen vom Filet Mignon oder einer sautierten Riesengarnele.

Vorspeisen

- je 3,50 € **Kumamoto Maldon Rock Oyster**
Wildauster von der englischen Meersalz Halbinsel Maldon.
- 10,00 € **Variationen von der Wachtel an essbaren Landschaften**
Wachtel gebacken, geschmort und gebraten auf Salat von Wildkräutern mit einer Feigen-Himbeer Vinaigrette.
- 10,00 € **Gegrillte Blutwurst**
Hausgemachte Blutwurst auf Schalotten-Kartoffel Püree und einer Ochsenchwanzjus.
- 18,00 € **Kleine Auswahl vom Pommerschen Weiderind**
Carpaccio Rolle, Tartar, Praline vom Ochsenchwanz, geschmortes Zwischenstück, Essenz.

Suppen

- 10,00 € **[m]eatery Beef Tea**
Im Weckglas gewinnt die kräftige Brühe durch gehacktes Rindfleisch und die Zubereitung im Ofen ein intensives Aroma.
- 14,00 € **Lobster Chowder**
Aromatische Hummersuppe mit Kartoffelstücken und Brunnenkresse.

Vegetarischer Hauptgang

- 13,00 € **Tortellini**
Spinat-Ziegenkäse Tortellini mit Walnüssen und Noilly Prat Schaum.

Tartar

Erstmalig belegt ist der Name in Jules Vernes Abenteuerroman „Der Kurier des Zaren“. Er spielt auf die Tartaren an, denen im Roman nachgesagt wird, sie hätten rohe Fleischstücke unter ihren Sätteln mürbe geritten und anschließend verzehrt. Ob Sie ein Tartar vom Rind, vom Fisch, oder sogar eine vegetarische Variante bevorzugen, Tartar ist uns eine ganz besondere Herzensangelegenheit. [m]eatery Tartar wird zu jeder Zeit frisch à la minute aus dem jeweiligen besten und wertvollsten Stück hergestellt. Unsere individuelle und umfangreiche Auswahl zeichnet sich durch vier fein geschnittene Basisprodukte aus, die Sie mit vier unterschiedlichen Zubereitungsarten* kombinieren können.

Rinder Tartar

Das Leben in unberührter Natur von Schleswig-Holstein verhilft dem Weideochsen zu einem würzigen Fleisch von erstklassiger Qualität.

Kalbs Tartar

Alleine das weißliche und löffلزarte Fleisch vom Milchkalb drängt sich förmlich auf, um zu Tartar verarbeitet zu werden.

Thunfisch Tartar

Das dunkelrote Fleisch des Yellow Fin Thunfischs bietet eine hervorragende Alternative zum klassischen Rinder Tartar.

Lachs Tartar

Schottischer Bio Lachs ist mit seinem zarten und festen Fleisch nahezu prädestiniert für ein charakterstarkes Tartar.

Classic

Traditionelle französische Marinade auf Basis von Cognac, Kapern und Schalotten. Dazu servieren wir Pommes allumettes.

Mediterran

Frühlingslauch und ein Spritzer Zitronensaft geben der Oliven-Parmesan Marinade eine leichte Frische. Dazu servieren wir Ofentomaten.

Orientalisch

Eine komplexe Gewürzmischung, unter anderem aus Kardamom, Bockshornklee, Koriander und Szechuan Pfeffer unterstreichen diese Zubereitungsart. Dazu servieren wir Tabulee.

Asiatisch

Eine leicht süßliche Note mit scharfen Akzenten wird aus Limettensoja, gehacktem Chili, Ingwer und frischem Koriandergrün gewonnen. Dazu servieren wir Pak Choi.

Avocado Tomaten Tartar

Die Komposition von Avocado und Tomate überzeugt durch seine Frische und Leichtigkeit.

Garten Tartar

Knackiges Gemüse, Koriander und Wildkräuter vereinen sich zu einem geschmacksintensiven Tartar.

1 brick 12 Euro

2 bricks 18 Euro

3 bricks 24 Euro

Burger

US Amerikas größter Beitrag zur Welt der Gastronomie wurde erstmals im Jahre 1885 auf einem Jahrmarkt im Erie Country nahe der Stadt Hamburg bei Buffalo im US-Bundesstaat New York erwähnt. Gegründet wurde die die Kleinstadt nahe der Niagara Fälle 1874 von deutschen Auswanderern. Dort hatten die Brüder Menches einen Imbissstand, auf dem sie wegen eines Engpasses an Hot Pork (Schweinebraten) mit Rindfleisch als Ersatz experimentierten. Ihre beliebte Kreation nannten sie entsprechend dem Geburtsort Hamburger. Für unser geheimes Rezept verwenden wir ausschließlich zartes Premium Rindfleisch, welches mehrfach in einem speziellen hauseigenen Verfahren durch den Fleischwolf gelassen wird, um einen einzigartigen und saftigen Burger herzustellen.

12,00 € [m]eatery Classic Burger

200 g US Beef Burger mit Tomaten, [m]eatery BBQ Sauce, Mayonnaise, Zwiebelringen und Salat. Auf Wunsch auch als Cheese Burger erhältlich.

18,00 € [m]eatery Deluxe

200 g dry-aged Beef Burger mit krossem Pata-Negra, karamellisierten Schalotten, Dijon-Senf Aioli, [m]eatery BBQ Sauce, Koriander und Rosa Himalaya Salz.

14,00 € BBQ Bacon Burger

200 g US Beef Burger mit rauchiger Honey-Mustard BBQ Sauce, krossem Speck, roten Zwiebelringen, Mayonnaise, Tomate und Salat.

14,00 € Hamburger à cheval

Eine französische Burger Variante ohne Brot. Das frische Rinder Tartar wird auf beiden Seiten nur kurz angegrillt und unter einem Spiegelei serviert. 200 g Beef Burger, Spiegelei, Tomaten, Buschbohnen und frische Kartoffelchips.

18,00 € Avocado Beef Burger

200 g US Beef Burger mit Avocado, Chili-Schnittlauch Aioli, Brunnenkresse und Tomate.

14,00 € Club Sandwich

Gegrillte Hähnchenbrust, krosser Bacon, Spiegelei, Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Oliven und aromatische Chilimayonnaise.

14,00 € Lachs Burger

Medium rare gegrilltes Lachs Tartar mit Mayonnaise, Rucola, Tomatenrelish und gegrillter Mango.

Zu jedem Burger reichen wir wahlweise Pommes allumettes oder belgische Pommes frites mit Wasabi Mayonnaise. Wählen Sie zwischen Sesam Weizen, Vollkorn, oder Mais für Ihr Burgerbrot.

... wir behandeln bzw. bereiten den Star der [m]eatery zu, wie es ihm gebührt. Bei 800°C wird das Stück Fleisch in einem Infrarot Ofen (Southbend) „Schock erhitzt“, so dass die Oberflächenproteine der äußeren Zellen des Steaks karamellisieren. Diese so genannte Maillard-Reaktion sorgt für die wohlschmeckende Kruste, welche gleichzeitig verhindert, dass die Flüssigkeit aus dem Steak entweichen kann. Auf der weltweiten Suche nach hoch qualitativen Rindern sind wir in Argentinien, den USA und Schleswig-Holstein fündig geworden. Rind ist nämlich nicht gleich Rind. Ähnlich wie bei einem guten Wein, stehen der Geschmack und die Herkunft in direktem Zusammenhang. Ein weiteres Charakteristikum jedes Steaks ist der jeweilige Schnitt (cut). Jeder Schnitt stammt von einem anderen Körperteil des Rindes und unterscheidet sich klar von anderen Schnitten.

Steak

Argentinisches Black Angus

Freilebendes Rind aus der argentinischen Pampa, auf der mehr als 160 unterschiedliche Grassorten gedeihen. Jedem Rind stehen mehr als 10 km Weideland zur Verfügung. Naturbelassene Aufzuchtbedingungen sowie das Verbot des Einsatzes von chemisch oder biologisch behandeltem Spezialfutter oder Medikamenten bieten die Voraussetzungen für ein Höchstmaß an fettarmem und zartem Fleisch. (Grass Feeding)

22,00 € Filet Mignon 180 g

Das Wertvollste! Zart und sehr mager. (3 – 4,5% Fettanteil)

26,00 € Sirloin Cut 250 g

Fettrand als Geschmacksträger, auch bekannt als Rumpsteak.

32,00 € Rib-Eye 300 g

Das Steak mit dem saftigen Fettsäure und der stärksten Marmorierung.

American Beef

Das American Beef ist ein zartes, nicht mit Hormonen behandeltes (NHTC) US Beef von den besten Rindern des Wilden Westens. Die strenge Einhaltung der traditionellen Rinderzuchtmethoden bürgt für eine Spitzenqualität der US Beef Rassen Angus und Hereford. Nebraska Rib-Eye- und Roastbeef Steaks sind auch wegen der ausschließlichen Verfütterung von Mais legendär im Geschmack. (Corn Feeding)

32,00 € Sirloin Cut 280 g

Fettrand als Geschmacksträger, auch bekannt als Rumpsteak.

36,00 € Rib-Eye 300 g

Das Steak mit dem saftigen Fettsäure und der stärksten Marmorierung.

65,00 € T-Bone 700 g

Der mittig liegende Knochen verleiht zum einen dem Rumpsteak, aber zum anderen auch dem Filet zusätzliche Geschmacksaromen.

75,00 € Porterhouse 900 g

Ein größeres Filetstück unterscheidet das US Beef Porterhouse vom T-Bone. Für 2 Personen.

Husumer Weiderind

Würzige Salzgräser und die frische, jodhaltige Nordseeluft sind die Grundlage für eine gesunde und kontrollierte Aufzucht der robusten Rasse Rotbunter. Nach alter traditioneller Handwerkskunst wird das Fleisch des Husumer Rindes am Knochen in einer gläsernen dry-aged box für mindestens 30 Tage bei 95% Luftfeuchtigkeit und 2° Celsius auf den Punkt gereift. Ein Produkt der unvergleichlichen Extraklasse.

41,00 € New York Cut 400 g

Fettanteil am Rand. Aromatisch und saftig durch die Verbindung zum Rückenknöchel.

49,00 € Bone-in Rib-Eye 600 g

Das Steak am Rippenknöchel mit saftigem Fettsäure und der stärksten Marmorierung.

58,00 € T-Bone 700 g

Der mittig liegende Knochen verleiht zum einen dem Rumpsteak, aber zum anderen auch dem Filet zusätzliche Geschmacksaromen.

Tagliata Alternativ zu den Beilagen servieren wir Ihr Steak auch nach italienischer Art in Tranchen geschnitten auf einem knackigen Rucola Salat verfeinert mit bestem Olivenöl.

Fisch

24,00 € Schwertfisch-Steak

In keinem Steakhouse darf dieser ehrliche Grillfisch fehlen.

27,00 € Thunfisch-Steak

Die feste Struktur vom Thunfisch Bauch bietet sich perfekt als Steak vom Grill an.

25,00 € Seeteufel Kotelett

Grillgeschmack und leichte Kräuteraromen machen das feste und feine Fleisch dieses Tiefsee-„Ungeheuers“ zu einem saftigen und zarten Gaumenerlebnis. Der grätenfreie Seeteufel hat Potential zum Lieblings Fisch Gericht.

34,00 € Loup de mer

Die krosse Haut und die Kräuterfüllung dominieren beim „Wolf des Meeres“. Er wird nicht nur im Ganzen gegrillt, sondern auch genauso serviert.

Specials

17,00 € Kotelett vom Havelländer Kräuterschwein

Eine regionale und traditionsreiche Spezialität, die durch ihre intensiven Kräuteraromen und eine ausgeprägte Marmorierung besonders schmackhaft ist.

35,00 € Surf & Turf

Der beliebte Steakhausklassiker bestehend aus einem Hummerschwanz auf einem Filet Mignon 120g.

1

+

1

+

1

Beilage

Pommes allumettes
Rosmarinkartoffeln
Kartoffelgratin mit Reblochon
Kräuter Kartoffelpüree
Schalotten Kartoffelpüree
Hausgemachte Kartoffelchips
Carnaroli Waldpilzrisotto
Sardische Gnocchi
Maiskolben
Zwiebelringe in Kräuterteig
Gemüse Pot au feu
Buschbohnen
Geschmorter Fenchel
Selleriepüree
Waldpilze
Spitzkohl

zusätzliche Beilagen je 4,00 €

Sauce

Kalbsjus
Pfefferjus
Sauce Bernaise
Smoky Sweet BBQ
Honey Mustard BBQ
Hot Chili BBQ
Confit von der roten Zwiebel
Mango-Chili-Tomate
Meerrettich Sauce
Noilly Prat Sauce
Grob gekörnte Senf Sauce

zusätzliche Saucen je 2,50 €

Butter zum Fleisch

Tomate
Kräuter
Curry
Chili
Café de Paris
oder

Öl zum Fisch

Chili
Kräuter
Limonen
Hummer

zusätzliche Butter und Öle 2,00 €