

„Meat“ (Fleisch), „Eat“ (Essen) und „Meet“ (Treffen) verschmelzen zu [m]eatery und geben dem innovativen Steakhaus im Herzen Hamburgs seinen Namen. Herzlich willkommen! Restaurant und Bar präsentieren sich in verschiedenen Grüntönen, in Anlehnung an grüne Weiden, TERZANI Kronleuchter bestehend aus kilometerlangen Ketten erinnern an Metzgerhandschuhe, die Rinderrücken reifen in der gläsernen Dry-Aging Box inmitten des Restaurants... [m]eatery ist ein Konzept der besonderen Art und stellt Steaks in ein völlig neues Licht. Neben dem besten Steak der Stadt stellen eine Tartarkarte mit 18 verschiedenen Tartaren, feinsten Fisch vom Grill und Burgerspezialitäten weitere kulinarische Highlights dar. Die Weinkarte, sowie die Cocktaillkarte sind auf die [m]eatery Speisen abgestimmt und runden einen Besuch im Zeichen von „Meat“, „Eat“ und „Meet“ ab.





Die Herkunftsländer der [m]eatery Rinder sind Argentinien, USA und Deutschland. Argentinien und USA sind für Ihre Steaktradition weltberühmt, das Husumer Weiderind als [m]eatery Prunkstück wird in der gläsernen Dry-Aging Box veredelt.

Argentinisches Black Angus

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

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 Rinderzuchtmethode 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).

Husumer Weiderind

Die Rinderrasse Rotbunte zeichnet sich durch ihre starke Muskulatur und Widerstandsfähigkeit aus. Zusätzlich sorgen frische, jodhaltige Nordseeluft und würzige Salzgräser für eine gesunde und kontrollierte Aufzucht.





Inmitten des Restaurants präsentiert sich die gläserne Dry-Aging Box, eigens für die [m]eatery konstruiert und angefertigt. Hier werden ganze Rücken des Husumer Weiderinds für mindestens 30 Tage gereift. Die Trockenreifung bewirkt eine Zersetzung des Muskeleiweißes durch fleischeigene Enzyme, was das Fleisch unvergleichlich zart macht und eine natürliche Reduktion der Feuchtigkeit, die den Fleischsaft konzentriert und den intensiven Geschmack verstärkt. Dabei bleibt das Fleisch am Knochen, um übermäßige Austrocknung und die Bildung von Bakterien zu verhindern. In der [m]eatery Dry-Aging Box herrschen konstant 95% Luftfeuchtigkeit, 2°Celsius und stetige Luftzirkulation. Diese Bedingungen garantieren für gleichbleibend hohe Qualität und eine Reifung bis hin zur Perfektion.

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 an regionalen Zutaten sind. Auf der nächsten Seite finden Sie einen kleinen Vorgeschmack. Die gesamte Speisekarte finden Sie auf www.meatery.de.





Salate

[m]eatery Chopped Salad, Tomaten Brot Salat

Burger

BBQ Bacon Burger, Avocado Beef Burger

Steaks

Rib-Eye (300 g) vom Argentinischen Black Angus

T-Bone (700 g) vom American Beef

New York Cut (400 g) vom Husumer Weiderind

Fisch

Loup de Mer, Thunfisch-Steak, Seeteufel-Kotelett

Desserts

Coupe Danmark, New York Cheesecake

Die [m]eatery Weinkarte konzentriert sich auf die Länder Argentinien, USA und Deutschland, die auch die Herkunftsländer des Fleisches sind. Internationale Klassiker aus Frankreich, Italien oder Südafrika stehen selbstverständlich auch zur Wahl. Die [m]eatery bar bietet zahlreiche korrespondierende Drinks zum Steak. Der Mint Julep, als [m]eatery Signature Drink traditionell im Silberbecher serviert, ist als erfrischender Minz Cocktail ein guter Begleiter zu einem American Beef und ein Guayana Manhattan, mit seinen eleganten Rum Aromen, prädestiniert als Digestif nach einer intensiven und gelungenen Mahlzeit.





Wir verraten Ihnen das Rezept für den Mint Julep, der im Silberbecher in der [m]eatery bar + restaurant serviert wird:

- 6 cl Bourbon Whiskey
- 2 TL weißen Zuckersirup
- 5 Zweige frische Minze
- 2 dash Angostura

Minzweige einige Male gegen die Handfläche schlagen, damit sich die Aromen noch stärker entfalten können, dann mit Zuckersirup, Angostura und Crushed Ice in den Silberbecher geben. Nach und nach unter Rühren den Whiskey und mehr Crushed Ice hinzufügen. Minzweige bis auf einen zur Dekoration entfernen und im Silberbecher mit einem Trinkhalm servieren.