



[m]eatery

lunch

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. 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. 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 von Steaks und Weinen auf den Ländern Argentinien, USA und Deutschland. Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und ein kulinarisches Erlebnis.

We are delighted ...

... to welcome you to [m]eatery bar + restaurant in the heart of Hamburg. We do care about your well-being and would like to make your visit as comfortable as possible. Our wide range of local and international products is always fresh and of best possible quality. Corresponding to our Menu we serve an excellent choice of wines and cocktails. On the wine list you will find a variety of classic must-have wines as well as a special choice of wines from Argentina, USA and Germany which are the countries of origin of our fine Beefs. Meet, eat, meat ... Enjoy your stay at [m]eatery!

Vorspeisen

- je 3,50 € Kumamoto Maldon Rock Oyster
Wildauster von der englischen Meersalz Halbinsel Maldon.
- 8,00 € Tomaten Brot Salat
Strauchtomaten und Rucola mit Büffelmozzarella, Ciabattacrostinis und Basilikum Pesto.
- 8,00 € [m]eatery Chopped Salad
Mit einem klassischen französischen Wiegemesser werden Mizuma-, Romana-, Lollo Rosso, und Eisbergsalat, sowie Olivetti Tomaten und Lauchzwiebeln 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.
- 12,00 € Rucola Thunfisch Salat
Rucola Salatbett mit kurz angebratenem Yellow Fin Thunfisch und einem Tomaten-Limetten Dressing.
- 10,00 € Gegrillte Blutwurst
Hausgemachte Blutwurst auf Schalotten-Kartoffel Püree und einer Ochsenchwanzjus.

Burger*

- 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 Cheeseburger erhältlich.
- 14,00 € BBQ Bacon Burger
200 g US Beef Burger mit rauchiger Honey-Mustard BBQ Sauce, krossem Speck, roten Zwiebelringen, Mayonnaise, Tomate und Salat.
- 18,00 € Avocado Beef Burger
200 g US Beef Burger mit Avocado, Chili-Schnittlauch Aioli, Brunnenkresse und Tomate.
- 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 € Lachs Burger
Medium rare gegrilltes Lachs Tartar mit Mayonnaise, Rucola, Tomatenrelish und gegrillter Mango.
- 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.
- 14,00 € Club Sandwich
Gegrillte Hähnchenbrust, krosser Bacon, Spiegelei, Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Oliven und aromatische Chilimayonnaise.

*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.

Hauptgerichte*

- 22,00 € Filet Mignon 180 g
Filet vom argentinischen Weiderind mit Buschbohnen, Pommes allumettes und Kalbsjus.
- 36,00 € Rib-Eye 300 g
Das Steak vom US Beef mit dem saftigen Fettauge. Mit Buschbohnen, Pommes allumettes und Kalbsjus.
- 19,00 € Steak Tagliata
Tranchen vom Husumer Weiderind auf einem Rucolabett mit feinem Olivenöl. Anstelle des [m]eatery Chopped Salad reichen wir Ihnen ein Dessert Ihrer Wahl zu diesem Hauptgang.
- 17,00 € Kotelett vom Havelländer Kräuterschwein
Eine regionale und traditionsreiche Spezialität, serviert mit geschmortem Fenchel, Kräuter Kartoffelpüree und Kalbsjus.
- 25,00 € Seeteufel Kotelett
Mit Spitzkohl, sardischen Gnocchi und Noilly Prat Sauce. Zum Fisch reichen wir außerdem ein hausgemachtes, aromatisiertes Öl in den Geschmacksrichtungen Chili, Kräuter, Limone oder Hummer.
- 24,00 € Ge grillter Schwertfisch
Mit grünen Bohnen, sardischen Gnocchi und Noilly Prat Sauce. Zum Fisch reichen wir außerdem ein hausgemachtes, aromatisiertes Öl in den Geschmacksrichtungen Chili, Kräuter, Limone oder Hummer.
- 13,00 € Vegetarische Tortellini
Spinat-Ziegenkäse Tortellini mit Walnüssen und Noilly Prat Schaum.

Dessert

- 6,00 € Coupe Danmark
„Pimp my Dessert“ ist das Motto für dieses cremige Dessert. Hausgemachtes Bourbon Vanilleeis auf Vanille Creme und feinste, heiße Valrhona-Schokoladensauce bestimmen den Coupe Danmark.
- 6,00 € New York Cheesecake
Das Original! Köstlich cremiger Käsekuchen umhüllt von weißer Schokolade.
- 6,00 € Sorbet Variationen
Hausgemachte, äußerst erfrischende und fruchtige Sorbet Auswahl von Birne Basilikum, Zwetschge und weißer Schokolade.

*Jeder Hauptgang oder Burger inklusive einem [m]eatery Chopped Salad und einem Softgetränk, einem Glas Wein oder Bier.

Starters

- each 3,50 € Kumamoto Maldon Rock Oyster
Wild oyster fished in the area of Maldon Peninsula in Great Britain.
- 8,00 € Tomato and Bread Salad
Vine tomatoes and arugula with buffalo mozzarella, crispy Ciabatta cubes and basil Pesto.
- 8,00 € [m]eatery Chopped Salad
An original French draw-knife chops ingredients like different kinds of fine crisp salads, Olivetti tomatoes, spring onions and green beans into our incomparable fresh signature salad. Served in bowl of radicchio and topped with lime dressing.
- 13,00 € [m]eatery Chopped Salad with Add-ons
Enjoy your [m]eatery Chopped Salad with slices of grilled Filet Mignon or a sautéed king prawn.
- 12,00 € Arugula and Tuna Salad
Rare Yellow Fin Tuna on a bed of arugula with tomato and lime dressing.
- 10,00 € Grilled Black Pudding
Homemade Black Pudding served with shallot-flavored mashed potatoes and Oxtail Jus.

Burgers*

- 12,00 € [m]eatery Classic Burger
7 oz US Beef Burger with tomato, [m]eatery BBQ sauce, mayonnaise, onion rings and salad. Served as cheeseburger on request.
- 14,00 € BBQ Bacon Burger
7 oz US Beef Burger with smoky BBQ sauce, crispy bacon, red onion rings, mayonnaise, tomato and salad.
- 18,00 € Avocado Beef Burger
7 oz US Beef Burger with avocado, chili and chives Aioli, water cress and tomato.
- 18,00 € [m]eatery Deluxe
7 oz dry-aged Beef Burger with crispy Pata-Negra Ham, caramelized shallots, Dijon Mustard Aioli, [m]eatery BBQ Sauce, coriander and Pink Himalaya Salt.
- 14,00 € Salmon Burger
Medium rare cooked salmon Tartar with Wasabi mayonnaise, arugula, tomato relish and grilled mango.
- 14,00 € Hamburger à cheval
This delicate burger alternative is made without bread. The Beef Tartar is slightly grilled on both sides and served under a fried egg. 7 oz US Beef Burger, fried egg, tomato, green beans and fresh potato chips.
- 14,00 € Club Sandwich
Grilled breast of chicken, crispy bacon, fried egg, salad, tomatoes, cucumber, olives and tasty chili mayonnaise.

*All burgers are served with Pommes allumettes or Belgian fries with Wasabi mayonnaise. Your choice of burger bread includes classic wheat, wholemeal or sweet corn.

Main courses*

- 22,00 € **Filet Mignon 6 oz**
Argentine beef with green beans, Pommes allumettes and veal jus.
- 36,00 € **Rib-Eye 10 oz**
This well marbled US Beef Steak tenderly melts in your mouth. Served with green beans, Pommes allumettes and veal jus.
- 19,00 € **Steak Tagliata**
Slices of Husum Beef served on a bed of arugula with Extra Virgine Olive Oil. This main course comes with a dessert of your choice instead of the [m]eatery Chopped Salad.
- 17,00 € **Chop from herb-fed Havelland Pork**
A regional traditional delicacy served with braised fennel, mashed potatoes and veal jus.
- 25,00 € **Monkfish Chop**
Served with pointed cabbage, Sardinian Gnocchi and Noilly Prat Sauce. Please choose among our homemade oils for your fish: Chili, Herbs, Lime or Lobster.
- 24,00 € **Grilled Swordfish**
Served with green beans, Sardinian Gnocchi and Noilly Prat Sauce. Please choose among our homemade oils for your fish: Chili, Herbs, Lime or Lobster.
- 13,00 € **Vegetarian Tortellini**
Spinach and goat cheese Tortellini with walnuts and creamed Noilly Prat drizzle.

Dessert

- 6,00 € **Coupe Danmark**
This simple but fascinating dessert is clearly Retro! Homemade vanilla ice cream on fine vanilla cream and hot Valrhona chocolate sauce on top cause addiction.
- 6,00 € **New York Cheesecake**
The Original! Incomparably creamy cheesecake wrapped with white chocolate.
- 6,00 € **Sorbet Variationen**
Our homemade sorbet is most refreshing and the perfect closing of your [m]eatery meal. Enjoy the choice of basil pear, damson plum and white chocolate.

*Each main course or burger including a [m]eatery Chopped Salad and a glass of soda, beer or wine.

