Herzlich willkommen!

[m]eatery beinhaltet meat, eat und meet – Fleisch genießen, gemeinsam essen und Freunde treffen. [m]eatery bedeutet Leidenschaft für Fleisch, Qualität und Lifestyle. Wir wünschen Ihnen einen unvergesslichen Besuch.

Tatar

Ausschließlich aus besten Zutaten wird unser [m]eatery Tatar à la minute frisch für Sie zubereitet.

Rinder Tatar

Thunfisch Tatar 4

Lachs Tatar 4

Bitte wählen Sie für Ihr Tatar die Zubereitung aus

Classic 3, 4, 6, 10, 12
Traditionelle französische Marinade mit Cognac, Kapern und Schalotten.

Mediterran 3, 7
Frische Kräuter und ein Spritzer Zitronensaft geben der Oliven-Parmesan-Marinade eine leichte Frische.

Asiatisch 1, 3, 6, 11, 12
Eine leichte süßliche Note mit scharfen Akzenten wird aus Zitrussoja, gehacktem Chili, Ingwer und frischem Koriandergrün gewonnen.

Orientalisch 1, 3, 5, 10, 11
Eine hausgemachte Gewürzmischung aus geröstetem Kardamom, Bockshornklee und Koriander ergeben diese typisch orientalische Marinade.

Vegetarisches Tatar

Avocado Tatar vegan
Die Komposition von Avocado und Tomate überzeugt durch Frische und Leichtigkeit.

1 brick à 80 g	15	2 bricks à 80 g	25	3 bricks à 80 g	35	4 bricks à 80 g	45

Vorspeisen

Tomaten Brot Salat 12
vegetarisch 1, 7, 8, 10, 12

Rucola und saftige Olivetti Tomaten werden mit Büffelmozzarella, Croutons und Pesto zu einem leichten Salat gemischt. Verfeinert mit Balsamico Dressing.

Chopped Salat 12
vegetarisch 3, 4, 7, 8, 10, 12

Marktfrische Salate sowie Olivetti Tomaten, Lauchzwiebeln, Walnüsse und Buschbohnen. Ein Tomaten-Limetten-Dressing verleiht dem Ganzen eine erfrischende Leichtigkeit.

Add on
- Tranchen vom Filet Mignon. + 14
- Thunfisch 100 g 4 + 6

Chunky Chowder 4, 9 12
Maiseintopf mit geräucherter Forelle und knackigem Gemüse. Bourbon Whisky steuert dem Gericht seine rauchig-süße Note bei.

[m]eatery Beef Tea 3, 9, 12 15
Ochsenschwänze, Gemüse, Rotwein und Gewürze sind die Zutaten für unsere starke Brühe. Nach der ersten Klärung mit Eiweiß und Rinderhesse wird die Essenz nochmals mit gehacktem Rindfleisch und Gemüsewürfeln im Ofen geklärt und erhält dadurch ihr doppelt intensives Aroma.

Rucola-Thunfisch-Salat 4, 7, 10, 11 21
Rare gegrillter Thunfisch auf Rucola Salat mit kandierten Kirschtomaten und Tomaten-Limetten-Dressing.

Burrata vegetarisch 7 21
Italienischer Frischkäse aus Mozzarella und Sahne mit gebratenem ligurischem Gemüse, geschmolzenen Tomaten und Pyramidensalz.

Kleine Auswahl von dem Weiderind 1, 3, 7, 9 22
Carpaccio Rolle, Tatar, Praline vom Ochsenschwanz, geschmortes Zwischenrippenstück, Mini Beef Tea.

Rindercarpaccio 7, 9, 12 24
Rucola, Parmesan, kandierte Tomaten, Kartoffelwürfel, Trüffel

[m]eatery Burger

Classic 1, 3, 10 18
150 g Beef Burger mit Tomaten, [m]eatery BBQ Sauce, Mayonnaise, roten Zwiebelringen und Salat.

Add on
- Spiegelei + 1
- Avocado + 2
- Bacon + 2
- Pata Negra + 2

Vegi Burger vegetarisch 3, 6, 7, 12 18
Roh geraspelte Rote Bete, Ingwer und Parmesan im Vollkornbun.

[m]eatery specials to share Preis für zwei Personen

Vorspeisen Variation 3, 4, 6, 7, 10, 12 42
Kleines Rinder, Lachs und Avocado Tatar mit gegrilltem Thunfisch und Burrata

Salat Niçoise 3, 4, 10 36
Der französische Klassiker. Rare gegrillter Thunfisch, Romanaherzen, Pommery Senf Dressing, Kalamata Oliven und konfierte Artischocke

Europäisches [m]eatery Dry Aged Beef

Unsere Spezialität ist das europäische [m]eatery Weiderind, welches nach alter Handwerkskunst in der hauseigenen Dry-Aging-Box von unseren Küchenchefs gereift wird. Nur das perfekte Zusammenspiel von Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Luftzirkulation lässt das Fleisch unglaublich zart und geschmacksintensiv werden. Die mit großer Sorgfalt, Erfahrung und Geduld gereiften und ausgesuchten Steaks werden von unseren Experten für Sie auf den von Ihnen gewünschten Grillgrad zubereitet. Ein Steak mit unvergesslichem Geschmack.

New York Cut 400 g 53
Großzügiges Sirloin am Knochen.

Bone-in Rib-Eye 500 g 62
Das Steak mit saftigem Fettauge am Knochen.

T-Bone 600 g 72
Sirloin und Filet am Knochen.

American Beef

In den USA kreuzen die Farmer Rinder verschiedener Jahrgänge mit dem höchsten Maserungsgrad. Diese Züchtung sorgt für eine ausgeprägte Marmorierung des Fleisches. Die Steaks sind sehr zart und fein im Geschmack.

Sirloin Cut 300 g 52

Rib-Eye 350 g 63

Aus aller Welt

Freilebende Rinder unter anderem aus Südamerika, die auf den Pampas mit mehr als 160 unterschiedlichen Grassorten gedeihen. Auf der Suche nach Futter legen die Tiere weite Strecken zurück und gewinnen auf natürliche Weise Kraft und Stärke für zartes und fettarmes Fleisch (Grass Feeding).

Sirloin Cut 300 g 40

Filet Steak 200 g 43

Filet Steak 300 g 61

Rib-Eye 300 g 46

Tagliata 7, 9, 12
Alternativ servieren wir Ihr Steak auch in Tranchen geschnitten nach italienischer Art auf Rucola Salat mit kandierten Tomaten und Limettendressing anstelle der Beilagen.

Dry Aged Tomahawk
Ab 1000 g perfekt zum Teilen, Preis und Verfügbarkeit auf Anfrage.

Chef´s choice: Drei-Gänge Menü 69
Täglich nach Wahl des Küchenchefs.

Fisch

Weisser Heilbutt 300 g 4 38
Frisch vom Grill.

Thunfisch-Steak 200 g 4 36
Am besten medium rare gegrillt.

Black Tiger Garnele 2, 7, 12 50
Die Königin der Garnelen, zwei Giant Prawns à 200 g.

Surfer Style 2, 7, 12 + 25
Gerne servieren wir zu Ihrem ausgewählten Steak eine 200 g Black Tiger Garnele.

Vom Schwein

Karree vom Ibérico Schwein 370 g 38
Fleisch mit typisch nussigem Geschmack.

[m]eatery specials to share

59 US Brisket 500 g
Geschmortes US Brust vom Black Angus im Gewürz-Rub mit Fenchel, Lavendel und Paprika

Specials

22 Kresse-Kräuterseitlings Risotto 7, 9
Mit verschiedenen Kressen, Parmesan und geschmorten Kräuterseitlingen

Beilagen + 6

Jeder Hauptgang beinhaltet eine Beilage Ihrer Wahl.
Jede weitere Beilage

Pommes Allumettes
[m]eatery Pommes frites
Rosmarinkartoffeln 7
Kartoffelpüree mit Kräutern 7
Kartoffelpüree mit gerösteten Schalotten 7
Kartoffelgratin mit Reblochon, mit Speck 7
Selleriepüree 7, 9
Risotto der Saison 7, 9
Gegrillter Maiskolben 7
Waldpilze mit Speck 7
Blattspinat 7, 9
Buschbohnen 7, 9
Mediterranes Gemüse
Beilagensalat 3, 4, 7, 8, 10, 12

Sauce & Butter + 3

Jede Sauce oder Butter

Kalbsjus 9, 12
Pfefferjus 7, 9, 12
Sauce Bernaise 3, 7, 12
Morchelsauce 7, 9, 12
Mango Chili Chutney 12
[m]eatery BBQ Sauce 1, 9, 12
Frischer Meerrettich 12
Chili Jam
Kräuterbutter 1, 4, 7, 9
Tomatenbutter 7, 9

Alle Preisangaben in Euro.

Allergene: 1 Glutenhaltiges Getreide, 2 Krebstiere, 3 Eier, 4 Fische, 5 Erdnüsse, 6 Sojabohnen, 7 Milch (einschließlich Laktose), 8 Schalenfrüchte, namentlich zu nennen: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse, 9 Sellerie, 10 Senf, 11 Sesamsamen, 12 Schwefeldioxid und Sulphite, 13 Lupinen, 14 Weichtiere – Allergenkarten erhalten Sie vom Service.
Unsere Allergen-Angaben beziehen sich auf die Rezeptur. Daneben können sämtliche Lebensmittel Spuren oder Kreuzkontaminationen aller Allergene enthalten die in unserer Küche verarbeitet werden wie Gluten, Nüsse, Ei, etc.