

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

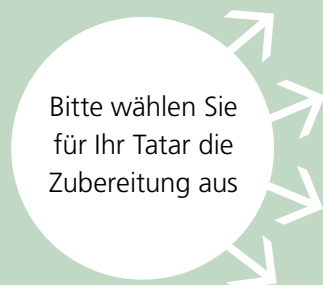
Ausschließlich aus besten Zutaten wird unser [m]eatery Tatar à la minute frisch für Sie zubereitet.

Rinder Tatar

Kalbs 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 80g

15

2 bricks à 80g

25

3 bricks à 80g

34

4 bricks à 80g

42

Vorspeisen

Tomaten Brot Salat

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.

11

Chopped Salat

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.

11

Add on

+ 12

Gern servieren wir den [m]eatery Chopped Salat mit Tranchen vom Filet Mignon.

[m]eatery Burger

Classic ^{1, 3, 10}

150g Beef Burger mit Tomaten, [m]eatery BBQ Sauce, Mayonnaise, roten Zwiebelringen und Salat.

17

Chunky Chowder

Maiseintopf mit geräucherter Forelle und knackigem Gemüse. Bourbon Whisky steuert dem Gericht seine rauchig-süße Note bei.

11

[m]eatery Beef Tea ^{3, 9, 12}

Ochschwänze, Gemüse, Rotwein und Gewürze sind die Zutaten für unsere starke Brühe. Nach der ersten Klärung mit Eiweiß und Rinderhülle wird die Essenz nochmals mit gehacktem Rindfleisch und Gemüswürfeln im Ofen geklärt und erhält dadurch ihr doppelt intensives Aroma.

12

Rucola-Thunfisch-Salat ^{4, 7, 10, 11}

Rare gegrillter Thunfisch auf Rucola Salat mit kandierten Kirschtomaten und Tomaten-Limetten-Dressing.

20

Deluxe ^{1, 3, 10}

150g Beef Burger mit krossem Pata-Negra, karamellisierten Schalotten, Pommery Senf-Mayonnaise, [m]eatery BBQ Sauce und Kräutersalat.

20

Burrata ^{vegetarisch}

Italienischer Frischkäse aus Mozzarella und Sahne mit gebratenem ligurischem Gemüse, geschmolzenen Tomaten und Pyramidensalz.

21

Kleine Auswahl von dem Weiderind

Carpaccio Rolle, Tatar, Praline vom Ochschwanz, geschmortes Zwischenrippenstück, Mini Beef Tea.

21

Dry Aged Filet im Sud ^{3, 9, 12}

Dünn geschnittenes Dry Aged Filet roh serviert, mit heißer Beef Tea angegossen. Aromen von tasmanischem Pfeffer, Koriander und Zitronengras.

18

Vegi Burger ^{vegetarisch 3, 6, 7, 10, 12}

Roh geraspelte Rote Bete, Ingwer und Parmesan im Vollkornbun.

17

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 350g 50
Großzügiges Sirloin am Knochen.

Bone-in Rib-Eye 500g 60
Das Steak mit saftigem Fettsäure am Knochen.

T-Bone 600g 70
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 300g 50 Rib-Eye 350g 59

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 280g 37 Filet Steak 200g 40

Filet Steak 300g 59 Rib-Eye 300g 44

Tagliata ^{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.

Tagesangebot

Best of [m]eatery in drei Gängen 59
Täglich nach Wahl des Küchenchefs.

Fisch

Kabeljau-Kotelett 380g 33
Frisch vom Grill.

Thunfisch-Steak 200g 34
Am besten medium rare gegrillt.

Black Tiger Garnele 49
Die Königin der Garnelen, zwei Giant Prawns à 200g.

Surfer Style ^{2, 7, 9, 12} + 23
Gerne servieren wir zu Ihrem ausgewählten Steak eine 200g Black Tiger Garnele.

Vom Schwein

Karree vom Ibérico Schwein 370g 34
Fleisch mit typisch nussigem Geschmack.

Beilagen

Jeder Hauptgang beinhaltet eine Beilage Ihrer Wahl. + 6
Jede weitere Beilage

Pommes Allumettes	Risotto der Saison
[m]eatery Pommes frites	Gegrillter Maiskolben
Rosmarinkartoffeln	Gebratene Waldpilze
Kartoffelpüree mit Kräutern	Gemüse Pot au feu
Kartoffelpüree mit gerösteten Schalotten	Bohnencassoulet
Kartoffelgratin mit Reblochon	Blattspinat

Sauce & Butter

Jede Sauce oder Butter + 3

Kalbsjus ⁹	Frischer Meerrettich ¹²
Pfefferjus ^{7, 9, 12}	Chili Jam
Sauce Bernaise ^{7, 9, 12}	Kräuterbutter ^{1, 7, 9}
Morchelsauce ^{7, 9, 12}	Café de Paris Butter ^{4, 7, 10, 12}
Mango Chili Chutney ¹²	
[m]eatery BBQ Sauce ^{1, 9, 12}	
Frisch gehackte Chilis	

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.