

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

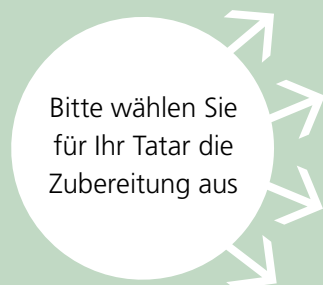
Ausschließlich aus besten Zutaten wird unser [m]eatery Tatar à la minute frisch für Sie zubereitet.

Rinder Tatar

Kalbs Tatar

Thunfisch Tatar ⁴

Lachs Tatar ⁴



Classic ^{1, 3, 4, 6, 7, 10, 12}

Traditionelle französische Marinade mit Cognac, Kapern und Schalotten.

Mediterran ^{3, 4, 7, 8}

Frische Kräuter und ein Spritzer Zitronensaft geben der Oliven-Parmesan-Marinade eine leichte Frische.

Asiatisch ^{1, 3, 5, 6, 8, 11, 12, 14}

Eine leichte süßliche Note mit scharfen Akzenten wird aus Zitrussoja, gehacktem Chili, Ingwer und frischem Koriandergrün gewonnen.

Orientalisch ^{1, 3, 9, 10, 12}

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

12

2 bricks à 80g

20

3 bricks à 80g

28

4 bricks à 80g

36

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.

8

Chunky Chowder

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

8

Burrata ^{vegetarisch}

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

17

[m]eatery Chopped Salad ^{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.

8

[m]eatery Beef Tea

Im Weckglas gewinnt die kräftige Brühe durch gehacktes Rindfleisch und die Zubereitung im Ofen ein intensives Aroma.

10

Kleine Auswahl von dem europäischen [m]eatery Weiderind

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

17

Add-on

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

+ 8

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

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

16

[m]eatery Burger

Classic ^{1, 3, 10}

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

14

Deluxe ^{1, 3, 10}

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

19

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

Roh geraspelte Rote Bete, Ingwer und Parmesan im Vollkornbun.

16

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 41
Großzügiges Sirloin am Knochen.

Bone-in Rib-Eye 500g 51
Das Steak mit saftigem Fettsäure am Knochen.

T-Bone 700g 63
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 39 Rib-Eye 350g 43

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 30 Filet Mignon 200g 32

Filet Mignon 300g 47 Rib-Eye 300g 35

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.

Surfer Style ^{2, 7, 9, 12} + 20

Gerne servieren wir zu Ihrem ausgewählten Steak eine 200g Black Tiger Garnele.

Tagesangebot

Best of [m]eatery in drei Gängen 45
Täglich nach Wahl des Küchenchefs.

Fisch

Thunfisch-Steak 200g 28
Am besten medium rare gegrillt.

Kabeljau-Kotelett 380g 28
Frisch vom Grill.

Black Tiger Garnele 44
Die Königin der Garnelen, zwei Giant Prawns à 200g.

Vom Schwein

Karree vom Ibérico Schwein 370g 28
Fleisch mit typisch nussigem Geschmack.

Beilagen

Jeder Hauptgang beinhaltet eine Beilage Ihrer Wahl.

Jede weitere Beilage + 4

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	Buschbohnen
Kartoffelgratin mit Reblochon	Blattspinat

Sauce & Butter

Jede Sauce oder Butter + 2

Kalbsjus ⁹	Frischer Meerrettich ¹²
Pfefferjus ^{7, 9, 12}	Kräuterbutter ^{1, 7, 9}
Sauce Bernaise ^{7, 9, 12}	Café de Paris Butter ^{4, 7, 10, 12}
Morchelsauce ^{7, 9, 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.