



[m]eatery

Burger

Burger

Egal für welchen Burger Sie sich entscheiden, die spezielle Fleischmischung, das hauseigene Verfahren des Fleischwolfens und die Zubereitung auf einer Original 400 °C heißen Grillplatte aus den USA, garantieren einen besonders geschmacksintensiven und saftigen Burger auf Ihrem speziellen Burgerbrett.

Genuss, Frische und Nachhaltigkeit finden Sie in der [m]eatery. Ob europäisches Weiderind, Kartoffeln oder unser frisch gebackenes Burgerbrot – wir legen höchsten Wert auf beste Qualität, detaillierte Produktkenntnisse und hervorragend ausgebildete [m]eatery Köche. Das Ergebnis lässt sich schmecken und spüren. Ein unverwechselbarer guter Geschmack und der Spaß und der Genuss von frischen Burgern.

14 € [m]eatery Classic Burger (1, 3, 10)

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

16 € BBQ Bacon Burger (1, 3, 10)

150g Beef Burger mit Smokey Bacon, BBQ Sauce, Mayonnaise, krossem Speck, roten Zwiebelringen, Tomate und Salat.

17 € Avocado Beef Burger (1, 3, 10)

150g Beef Burger mit Avocado, Chili-Schnittlauch Aioli, Brunnenkresse und Tomate.

19 € [m]eatery Deluxe Burger (1, 3, 10)

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

16 € Lachsburger (1, 3, 4, 10)

150g gegrilltes Lachstatar mit Mango-Chili-Chutney, Wasabi Mayonnaise und Kräutersalat.

18 € Hamburger à cheval (3, 7, 9, 12)

Eine französische Burgervariante ohne Brot. 150g klassisch mariniertes Rinder Tatar, kurz angegrillt und zwischen Buschbohnen, Pommes Allumettes und einem Spiegelei serviert.

16 € Vegetarischer (3, 6, 7, 10, 12)

Rote-Bete-Quinoa-Burger

Roh geraspelte Rote Bete, Ingwer und Parmesan im Vollkornbun.

Zu jedem Burger servieren wir frische [m]eatery Pommes Frites (12) oder Pommes Allumettes (12) mit Wasabi Mayonnaise (3). Bitte wählen Sie zwischen [m]eatery Brioche (1), Sesam Weizen (1, 6) oder Vollkorn Buns (1). Unsere Burger gibt es wahlweise mit irischem Cheddar (7) und ganz nach Ihren Wünschen rare, medium oder well done gegrillt.

Unsere Allergen-Angaben beziehen sich auf die Rezeptur. Daneben können sämtliche nicht verpackte Lebensmittel Spuren aller Allergene enthalten, die in unserer Küche verarbeitet werden wie Gluten, Nüsse, Fisch, Ei, etc. Wir weisen die 14 Hauptallergene aus und geben darüber hinaus Informationen zu weiteren Allergenen.

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