

Herzlich willkommen!

Das Rezept [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

Klassisch ^{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 80 g – 12 €

2 bricks à 80 g – 20 €

3 bricks à 80 g – 28 €

4 bricks à 80 g – 35 €

Vorspeisen

20 € [m]eatery Auswahl vom europäischen Weiderind

^{1, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 12}

Zartes Carpaccio, frisches Rindertatar mit der klassischen Marinade, kräftige Mini Beef Tea im kleinen Weckglas, ein geschmortes Zwischenrippenstück auf Kartoffelpüree sowie eine knusprige Praline vom Ochsenschwanz gestalten eine abwechslungsreiche Vorspeise.

9 € [m]eatery Chopped Salad

^{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.

+ 10 € Rinderfilet 100g

Gerne servieren wir den [m]eatery Chopped Salad mit Tranchen vom Rinderfilet.

12 € [m]eatery Beef Tea

^{3, 9, 12}

Ochsenschwänze, 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.

18 € Burratini ^{7, 12}

vegetarisch

Ein nach apulischer Handwerkskunst geformter Mozzarella aus Kuhmilch mit cremiger Sahne gefüllt. Dazu ligurisches Gemüse mit geschmolzenen Tomaten und Pyramidensalz.

9 € Tomaten-Brot-Salat ^{1, 7, 8, 10, 12}

vegetarisch

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

10 € Chunky Chowder ^{2, 7, 9, 12}

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

4,50 € Austern ^{1, 7, 14}

6 Stk. 24 €
12 Stk. 45 €

Sorte und Herkunftsland sind saisonal bedingt. Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über die Austern des Tages.

16 € Rucola-Thunfisch-Salat

^{4, 7, 10, 11}

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

12 € Gegrillte Blutwurst ^{1, 7, 9, 12}

Kross gebratene Blutwurst auf hausgemachtem Schalotten-Kartoffelpüree und kräftiger Ochsenschwanzjus.

Europäisches [m]eatery Dry Aged Beef

Unsere Spezialität ist das europäische [m]eatery Weiderind. Die frischen Rinderrücken werden nach alter Handwerkskunst in der hauseigenen Reifekammer für mindestens 6 Wochen gereift. Täglich überprüft der Küchenchef das Klima in der Reifezelle und garantiert dadurch die beste Qualität. Mit größter Sorgfalt und Erfahrung werden die Steaks dann aus den gereiften Rücken gesägt. Unsere Köche grillen Ihr Steak im 800 °C heißen Southbend auf Ihre gewünschte Garstufe. Ein Steak der unvergleichlichen Extraklasse mit einer knusprigen karamellisierten Oberfläche.

49 € New York Cut 400 g
Sirloin am Knochen.

55 € Bone-in Rib-Eye 500 g
Marmoriertes Steak mit saftigem Fettsäure am Knochen.

69 € T-Bone 700 g
Saftiges Sirloin und zartes Filet am T-Knochen.

US Beef

45 € Sirloin Cut 300 g 72 € T-Bone 600 g
51 € Rib-Eye 350 g 98 € Porterhouse 900 g

Südamerika

36 € Sirloin Cut 280 g 49 € Filet Steak 300 g
34 € Filet Steak 200 g 38 € Rib-Eye 300 g

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.

+20 € Surfer Style ^{2, 7, 9, 12}

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

Specials

48 € Beef Fondue ^{ab 2 Personen}
pro Pers. Garen Sie Ihr Filet (200 g pro Person) in Öl direkt am Tisch. Dazu servieren wir Beilagen und Saucen Ihrer Wahl.

39 € Robespierre ⁷
Dünn geschnittenes Filet vom Weiderind, roh serviert auf einem heißen Teller mit Rosmarinbutter und frisch gehobelten Trüffel.

16 € Vegetarischer Rote-Bete-Burger ^{1, 3, 6, 7, 10, 12}
Roh geraspelte Rote Bete, Quinoa, Ingwer und Parmesan im Vollkornbun.

Fisch

44 € Black Tiger Garnele ^{2, 7}
Die Königin der Garnelen, zwei Giant Prawns à 200g.

29 € Kabeljau Kotelett 380 g ^{4, 7}
Frisch vom Grill.

29 € Thunfisch-Steak 200 g ⁴
Am besten medium rare gegrillt.

Wählen Sie zu Ihrem Hauptgang eine Beilage, Sauce und Butter.

1

+

1

Beilage

[m]eatery Pommes ¹³
Pommes Allumettes ¹³
Kartoffelchips ¹³
Rosmarinkartoffeln ⁷
Kartoffelgratin mit Reblochon und Speck ^{7, 12}
Kartoffelpüree
- mit Kräutern ⁷
- mit gerösteten Schalotten ⁷
Selleriepüree ^{7, 9}
Beilagensalat ^{3, 4, 7, 8, 10, 12}
Blattspinat ^{7, 9}
Gemüse Pot au feu ^{7, 9}
Buschbohnen ^{7, 9}
Waldpilze mit Speck ⁷
Gegrillter Maiskolben ⁷
Risotto der Saison ^{7, 9}
Zwiebelringe im Kräuterteig ^{1, 12, 13}

+4 € je zusätzliche Beilage / +5 € gerne trüffel (5 g) wir Ihre Beilage

Sauce & Butter

Kalbsjus ⁹
Pfefferjus ^{7, 9, 12}
Sauce Bernaise ^{3, 7, 12}
Mango Chili Chutney ¹²
[m]eatery BBQ Sauce ^{1, 9, 12}
Morchelsauce ^{7, 9, 12}
Frischer Meerrettich ¹²
Frisch gehackte Chilis
Kräuterbutter ^{1, 4, 7, 9}
Café de Paris Butter ^{4, 7, 10, 12}
Chilibutter ^{7, 10, 12}

+2 € je zusätzliche Sauce oder Butter