

# Lunch [m]eating

12 – 15 Uhr

## Vorspeisen

- Chopped Salad** <sup>3,4,7,8,10,12</sup> 9  
Marktfrische Salate und knackiges Gemüse mit Tomaten-Limetten-Dressing.
- Tomaten Brot Salat** <sup>1,7,8,10,12</sup> 9  
Rucola, Olivetti Tomaten und Büffelmozzarella mit Balsamico Dressing.
- Chunky Chowder** <sup>2,7,9,12</sup> 10  
Maiseintopf mit Nordseekrabben und knackigem Gemüse.
- Klassisches Rindertatar** <sup>1,3,4,6,7,10</sup> 12  
Rindertatar mit traditioneller französischer Marinade.
- Orientalisches Lachstatar** <sup>1,3,4,9,10,12</sup> 12  
Frischer Lachs mit Kardamon, Koriander und Bockshornklee.

## Hauptgänge

- Steak Tagliata** <sup>9,12</sup> 20  
Steak des Tages auf Rucola Salat mit getrockneten Tomaten.
- Avocado Burger** <sup>1,3,10</sup> 17  
150 g Beef Burger mit Avocado, Chilli Schnittlauch Aioli und [m]eatery Pommes.
- Hamburger à Cheval** <sup>3,7,9</sup> 18  
150 g klassisches Rinder Tatar, kurz angegrillt mit Buschbohnen, Kartoffelchips & Spiegelei.
- Black Tiger Garnele** <sup>2,7,9</sup> 20  
Die Königin der Garnelen, serviert mit unserem Risotto der Saison.
- Thunfisch Steak** <sup>4,7,9</sup> 24  
Mit Blattspinat und geschmolzenen Tomaten.
- Burratini** <sup>7,12</sup> 18  
Mozzarella aus Kuhmilch mit Sahne gefüllt, dazu ligurisches Grillgemüse.
- 2 Gänge Menü** 28

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.