



[m]eatery

Burger

# Burger

Genuss auf höchstem Niveau. Für welchen Burger Sie sich auch entscheiden, die spezielle [m]eatery Fleischmischung und das hauseigene Verfahren des Fleischwolfens garantieren Ihnen besondere geschmacksintensive und saftige Burger. Die hervorragend ausgebildeten Köche grillen Ihren frischen Burger im 800 °C heißen Southbend Grill aus den USA.

Frische und nachhaltig ausgewählte Produkte bilden die Qualitätsgrundlage für unsere Burger. Ob Patties, Kartoffeln oder der selbst gebackene Burgerbun garantieren Ihnen ein besonderes Genusserlebnis, dass Sie zum [m]eatery Burger Fan werden lässt.

## 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)

Eine französische Burgervariante ohne Brot. 150g klassisch mariniertes Rinder Tatar, kurz angegrillt und zwischen Buschbohnen, Kartoffelchips 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