

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 80g 13

2 bricks à 80g 22

3 bricks à 80g 30

4 bricks à 80g 36

Vorspeisen

[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.

20

[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.

9

[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 Rinderhesse wird die Essenz nochmals mit gehacktem Rindfleisch und Gemüsewürfeln im Ofen geklärt und erhält dadurch ihr doppelt intensives Aroma.

12

Rinderfilet 100 g

+ 10

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

Burratini ^{vegetarisch 7, 12}

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

18

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.

10

Chunky Chowder ^{2, 7, 9, 12}

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

10

Austern ^{1, 7, 14}

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

5

6 Stk. 25

12 Stk. 48

Rucola-Thunfisch-Salat

^{4, 7, 10, 11}

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

17

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

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

12

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.

New York Cut 400g 49
Sirloin am Knochen.

Bone-in Rib-Eye 500g 56
Marmoriertes Steak mit saftigem Fettsäure am Knochen.

T-Bone 700g 72
Saftiges Sirloin und zartes Filet am T-Knochen.

US Beef

Sirloin Cut 300g 48 T-Bone 600g 75

Rib-Eye 350g 54 Porterhouse 900g 98

Aus aller Welt

Sirloin Cut 280g 36 Filet Steak 200g 34

Rib-Eye 300g 38 Filet Steak 300g 49

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.

Specials

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

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

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

[m]eatery Trüffelburger 28
150g Beef Burger mit Trüffelmayonnaise, wachswweichem Spiegelei, karamellisierten Schalotten, frisch gehobeltem Trüffel und Kresse im Kartoffelbrioche Bun. Dazu servieren wir hausgemachte [m]eatery Trüffelpommes.

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

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

Fisch

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

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

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

Jeder Hauptgang beinhaltet eine Beilage und eine Sauce oder Butter Ihrer Wahl.

Beilagen

- [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}

Je zusätzliche Beilage + 4
Gerne trüffeln (5g) wir Ihre Beilage + 5

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}
- Grob gekörnte Senfsauce ^{7, 9, 10, 12}
- Frischer Meerrettich ¹²
- Frisch gehackte Chilis
- Kräuterbutter ^{1, 4, 7, 9}
- Café de Paris Butter ^{4, 7, 10, 12}
- Chilibutter ^{7, 10, 12}

Je zusätzliche Sauce oder Butter + 2

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. STR, 01/2019