

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.

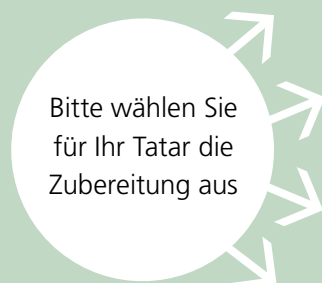
Tatar

Ausschließlich aus besten Zutaten wird unser [m]eatery Tatar à la minute frisch für Sie zubereitet

Rinder Tatar

Thunfisch Tatar ⁴

Lachs Tatar ⁴



Klassisch ^{3, 4, 6, 10, 12}

Traditionelle französische Marinade mit Cognac, Kapern und Schalotten

Mediterran ^{3, 7}

Frische Kräuter und ein Spritzer Zitronensaft geben der Oliven-Parmesan-Marinade eine leichte Frische

Asiatisch ^{1, 3, 6, 11, 12}

Eine leichte süßliche Note mit scharfen Akzenten wird aus Zitrussoja, gehacktem Chili, Ingwer und frischem Koriandergrün gewonnen

Orientalisch ^{1, 3, 5, 10, 11}

Eine hausgemachte Gewürzmischung aus geröstetem Kardamom, Bockshornklee und Koriander ergeben diese typisch orientalische Marinade

Vegetarisches Tatar

Avocado Tatar ^{vegan}

Die Komposition von Avocado, Kalamata Oliven und Tomate überzeugt durch Frische und Leichtigkeit

1 brick à 80g – 15

2 bricks à 80g – 25

3 bricks à 80g – 35

4 bricks à 80g – 45

Vorspeisen

22 [m]eatery Auswahl vom deutschen 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 Zwischen-rippenstück auf Kartoffelpüree sowie eine knusprige Praline vom Ochenschwanz gestalten eine abwechslungsreiche Vorspeise

20 Burratini ^{7, 12}

vegetarisch

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

5 Austern ^{1, 7, 14}

^{6 Stk. 28}

^{12 Stk. 52}

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

14 [m]eatery

Chopped Salad ^{3, 4, 7, 8, 10}

Marktfrische Salate sowie Olivetti Tomaten, Lauchzwiebeln, Walnüsse und Buschbohnen. Ein Tomaten-Limetten-Dressing verleiht dem Ganzen eine erfrischende Leichtigkeit

+11 Rinderfilet 80g

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

15 Tomaten-Brot-Salat ^{1, 7, 10, 12}

vegetarisch

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

22 Wilder Krakensalat ^{3, 14}

Krosser Pulpo mit Wachtelbohnen, gegrilltem Fenchel und Sepiamayonnaise

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

Maiseintopf mit Nordseekrabben, Chilli und knackigem Gemüse. Verfeinert mit Bourbon Whiskey

20 Dry Aged Filet im Sud ^{3, 9, 12}

Dünn geschnittenes Dry Age Filet roh serviert mit heißer Beeftea angegossen. Aromen von Tasmanischem Pfeffer, Koriander und Zitronengrass

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

Kross gebratene Blutwurst auf hausgemachtem Schalotten-Kartoffelpüree und kräftiger Ochenschwanzjus

[m]eatery specials to share Preis pro Person

21 Burrata ⁷

125 g Burrata mit geriebener gefrorener Tomate und Olive auf Yellow Stuffer, Schwarze Krim und Romello Tomaten

22 Vorspeisen Variation

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

Best of Meatey, kleines Rinder, Lachs und Avocado Tatar mit gegrilltem Tunfisch und Burrata

22 Nizza Salat ^{3, 10}

Der französische Klassiker. Rare gegrillter Tunfisch, Romanaherzen, Pommery Senf Dressing, Kalamata Oliven und konfierten Artischocke

Deutsches [m]eatery Dry Aged Beef

Unsere Spezialität ist das deutsche [m]eatery Weiderind. Die frischen Rinderrücken werden nach alter Handwerkskunst in der hauseigenen Reifekammer für mindestens 6 Wochen gereift. Unsere Köche grillen Ihr Steak im 800 °C heißen Southbend auf Ihre gewünschte Garstufe. Ein Steak der unvergleichlichen Extraklasse mit einer knusprigen karamellisierten Oberfläche.

- 54 New York Cut 400g
Sirloin am Knochen
- 64 Bone-in Rib-Eye 500g
Marmoriertes Steak mit saftigem Fettsäure am Knochen
- 74 T-Bone 600g
Saftiges Sirloin und zartes Filet am T-Knochen

US Beef

- 58 Sirloin Cut 300g
- 69 Rib-Eye 350g
- 89 T-Bone 600g
- 135 Porterhouse 1000g

Südamerika

- 45 Sirloin Cut 280g
- 45 Filet Steak 200g
- 60 Filet Steak 300g
- 49 Rib-Eye 300g

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

[m]eatery specials to share

- 120 Dry Aged Tomahawk 1000g
8 Wochen trocken gereiftes Tomahawk ab 1000 g
- 49 Brisket 500g
Geschmortes US Brisket vom Black Angus im Gewürz-Rub mit Fenchel, Lavendel und Paprika
- Filet in Salzkruste ³
Rinderfilet schonend im Salz gegart
- 99 500 g
- 199 1000 g

Specials

- 22 Kresse-Kräuterseitlings Risotto
Mit verschiedenen Kressen, Parmesan und geschmorten Kräuterseitlingen (vegetarisch)
- 45 Robespierre ⁷
Dünn geschnittenes Filet vom Weiderind, roh serviert auf einem heißen Teller mit frisch gehobeltem Trüffel und Parmesansplitttern
- 22 Rote-Bete-Burger ^{1, 3, 6, 7, 10, 12}
Patty aus roh geraspelter roter Bete mit Quinoa und Ingwer im Vollkornbun mit Pommes serviert (vegetarisch)

Fisch

- 37 Thunfisch-Steak 200g ⁴
am besten medium gegrillt
- 52 Black Tiger Garnelen ^{2, 7, 12}
Die Königin der Garnelen, zwei Giant Prawns à 200 g
- + 24 Surfer Style ^{2, 7, 12}
Gerne servieren wir zu Ihrem ausgewählten Steak eine Black Tiger Garnele 200g

Gerne Trüffeln wir Ihr Steak
8 € je 5 g

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

1

+

1

Beilage

- [m]eatery Pommes
- Pommes Allumettes
- Kartoffelchips
- Rosmarinkartoffeln ⁷
- Kartoffelgratin mit Reblochon ⁷
- 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}

+6 je zusätzliche Beilage / +8 gerne trüffeln (5g) wir Ihre Beilage

Sauce

- Kalbsjus ^{9, 12}
- Pfefferjus ^{7, 9, 12}
- Sauce Bernaise ^{3, 7, 12}
- Mango Chili Chutney ¹²
- [m]eatery BBQ Sauce ^{1, 9, 12}
- Frischer Meerrettich ^{7, 9, 10, 12}
- Chili Jam

+4 je zusätzliche Sauce oder Butter, 6 Trüffelmayonnaise ^{3, 10}

Butter

- Kräuterbutter ^{1, 4, 7, 9}
- Café de Paris Butter ^{4, 7, 10, 12}
- Chilibutter ^{7, 12}

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.