

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

Bitte wählen Sie für Ihr Tatar die Zubereitung aus

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, kräftiger Beef Sud, ein geschmortes Zwischenrippenstück auf Kartoffelpüree sowie eine knusprige Praline vom Ochschwanz 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

+ 15 Rinderfilet 100g

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 Aged Filet, roh serviert, mit heißer Beeftea angegossen. Aromen von Tasmatischem Pfeffer, Koriander und Zitronengrass

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

Kross gebratene Blutwurst auf hausgemachtem Schalotten-Kartoffelpüree und kräftiger Ochschwanzjus

[m]eatery specials to share Preis für zwei Personen

40 Burrata ⁷

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

44 Vorspeisen Variation

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

Best of Meatery, kleines Rinder, Lachs und Avocado Tatar mit gegrilltem Thunfisch und Burrata

36 Salat Niçoise ^{3, 10}

Der französische Klassiker. Rare gegrillter Thunfisch, Romanaherzen, Pommery Senf Dressing, Kalamata Oliven und konfierte 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 400 g
Sirloin am Knochen
- 64 Bone-in Rib-Eye 500 g
Marmoriertes Steak mit saftigem Fettauge am Knochen
- 74 T-Bone 600 g
Saftiges Sirloin und zartes Filet am T-Knochen

US Beef

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

Südamerika

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

[m]eatery specials to share

- 120 Dry Aged Tomahawk 1000 g
8 Wochen trocken gereiftes Tomahawk ab 1000 g
- 59 US Brisket 400 g
Geschmortes US Brisket vom Black Angus im Gewürz-Rub mit Fenchel, Lavendel und Paprika
- Filet in der 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 mit Pommes serviert (vegetarisch)

Fisch

- 37 Thunfisch-Steak 200 g ⁴
am besten medium rare gegrillt
- 52 Black Tiger Garnelen 400 g
^{2, 7, 12}
Die Königin der Garnelen flambiert
- + 24 Surfer Style ^{2, 7, 12}
Gerne servieren wir zu Ihrem ausgewählten Steak eine Black Tiger Garnele 200 g

Gerne trüffeln wir Ihr Steak 8 je 5 g

Wählen Sie zu Ihrem Hauptgang eine Beilage, Sauce oder 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 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}

Alle Preise 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.

Liebe Gäste, um Ihren CO₂-Ausstoß zu kompensieren, buchen wir EUR 1 pro Person auf Ihre Gesamtrechnung.