



[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

Burgers

High Quality Burgers! The special [m]eatery blend of meat and our in-house method of grinding it ensure juicy burgers with a fabulous taste. Our highly skilled chefs grill your fresh burgers on an 800 °C Southbend grill from the USA.

Carefully selected fresh products guarantee the quality of our burgers and your choice of sides. Whether it's patties, potatoes or our home-made burger buns, you can be sure of a taste experience which will make you a [m]eatery burger fan for life!

14 € **[m]eatery Classic Burger** (1, 3, 10)

5,3 oz beef burger with tomato, [m]eatery BBQ sauce, mayonnaise, red onion rings and lettuce.

16 € **BBQ Bacon Burger** (1, 3, 10)

5,3 oz beef burger with smokey bacon, BBQ sauce, crispy bacon, red onion rings, mayonnaise, tomato and lettuce.

17 € **Avocado Beef Burger** (1, 3, 10)

5,3 oz beef burger with avocado, chilli and chives aioli, water cress and tomato.

19 € **[m]eatery Deluxe Burger** (1, 3, 10)

5,3 oz beef burger with crispy pata-negra ham, caramelized shallots, Pommery mustard-mayonnaise, [m]eatery BBQ sauce and herb salad.

16 € **Salmon Burger** (1, 3, 4, 10)

5,3 oz grilled salmon tartare with mango chili chutney, wasabi mayonnaise and herb salad.

18 € **Hamburger à cheval** (3, 7, 9)

A delicious French interpretation of the burger – without bread. 5,3 oz classic marinade Beef Tatar, short grilled and served with French beans, chipped potatoes and a fried egg.

16 € **Vegetarian** (3, 6, 7, 10, 12)

Beetroot-Quinoa-Burger

Raw grated beetroot Patty with ginger, parmesan and oatmeal with wasabi mayonnaise and rocket salad.

All burgers are served with fresh [m]eatery fries (12) or pommes allumettes (12) with wasabi mayonnaise (3). Please select between [m]eatery brioche (1), sesame wheat (1) or wholemeal (1) burger buns. All our burgers can be ordered with irish cheddar (7). Your choice grilled rare, medium or well done, just as you like it best.

Our allergen information relating to the recipe. Also, any non-packaged foods contain traces of all allergens, which are processed in our kitchen as gluten, nuts, fish, eggs, etc. We point out the 14 major allergens and provide information, furthermore to other allergens.

1 Cereals containing gluten, 2 Crustaceans, 3 Eggs, 4 Fish, 5 Peanuts, 6 Soybeans, 7 Milk (Lactose included), 8 Nuts, especially to mention: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, brazil nuts, pistachios, macadamia or Queensland nuts, 9 Celery, 10 Mustard, 11 Sesame seeds, 13 Lupins, 14 Molluscs