

# Herzlich willkommen!

Das Konzept [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.

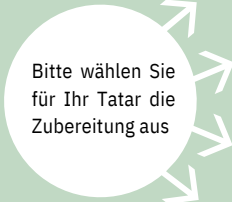
## Tatar

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

### Rinder Tatar

### Thunfisch Tatar <sup>4</sup>

### Lachs Tatar <sup>4</sup>



Bitte wählen Sie für Ihr Tatar die Zubereitung aus

### Klassisch <sup>3, 4, 6, 10, 12</sup>

Traditionelle französische Marinade mit Cognac, Kapern und Schalotten

### Mediterran <sup>3, 7</sup>

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

### Asiatisch <sup>1, 3, 6, 11, 12</sup>

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

### Orientalisch <sup>1, 3, 5, 10, 11</sup>

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

## Vegetarisches Tatar

### Avocado Tatar <sup>vegan</sup>

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

1 brick à 80 g – 15

2 bricks à 80 g – 25

3 bricks à 80 g – 35

4 bricks à 80 g – 45

## Vorspeisen

### 22 [m]eatery Auswahl vom deutschen Weiderind

<sup>1, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 12</sup>

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 Ochenschwanz gestalten eine abwechslungsreiche Vorspeise

### 20 Burratini <sup>7, 12</sup>

vegetarisch

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

### 5,00 Austern <sup>1, 7, 14</sup>

6 Stk. 28 Sorte und Herkunftsland sind  
12 Stk. 52 saisonal bedingt. Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über die Austern des Tages

### 14 [m]eatery Chopped Salad <sup>3, 4, 7, 8, 10</sup>

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

### + 11 Rinderfilet 80 g

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

### 15 Tomaten-Brot-Salat <sup>1, 7, 10, 12</sup>

vegetarisch

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

### 22 Wilder Krakensalat <sup>3, 14</sup>

Krosser Pulpo mit Wachtelbohnen, gegrilltem Fenchel und Sepia-mayonnaise

### 14 Chunky Chowder <sup>2, 7, 9, 12</sup>

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

### 12 [m]eatery

### Beef Tea <sup>3, 9, 12</sup>

Ochenschwänze, Gemüse, Rotwein und Gewürze sind die Zutaten für unsere starke Brühe. Nach der ersten Klärung mit Eiweiß und Rinderhese wird die Essenz nochmals mit gehacktem Rindfleisch und Gemüswürfeln im Ofen geklärt und erhält dadurch ihr doppelt intensives Aroma

### 20 Dry Aged Filet im Sud <sup>3, 9, 12</sup>

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

### 16 Gegrillte Blutwurst <sup>1, 7, 9, 12</sup>

Kross gebratene Blutwurst auf hausgemachtem Schalotten-Kartoffelpüree und kräftiger Ochenschwanzjus

## 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 Fettsäure am Knochen
- 74 T-Bone 600 g  
Saftiges Sirloin und zartes Filet am T-Knochen

### US Beef

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

### Südamerika

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

#### Tagliata <sup>9,12</sup>

Alternativ servieren wir Ihr Steak auch in Tranchen geschnitten nach italienischer Art auf Rucola Salat mit kandierten Tomaten und Limettendressing anstelle der Beilagen

#### Dry Aged Tomahawk

ab 1000 g perfekt zum teilen  
Preis auf Anfrage

### Specials

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

### Fisch

- 37 Thunfisch-Steak 200 g  
am besten medium gegrillt
- 52 Black Tiger Garnelen <sup>2,7,12</sup>  
Die Königin der Garnelen,  
zwei Giant Prawns à 200 g
- + 24 Surfer Style <sup>2,7,12</sup>  
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 und  
Butter.

1

+

1

### Beilage

- [m]eatery Pommes
- Pommes Allumettes
- Kartoffelchips
- Rosmarinkartoffeln <sup>7</sup>
- Kartoffelgratin mit Reblochon <sup>7</sup>
- Kartoffelpüree
- mit Kräutern <sup>7</sup>
- mit gerösteten Schalotten <sup>7</sup>
- Selleriepüree <sup>7,9</sup>
- Beilagensalat <sup>3,4,7,8,10,12</sup>
- Blattspinat <sup>7,9</sup>

- Gemüse Pot au feu <sup>7,9</sup>
- Bohnencasoulet <sup>7,9</sup>
- Waldpilze mit Speck <sup>7</sup>
- Gegrillter Maiskolben <sup>7</sup>
- Risotto der Saison <sup>7,9</sup>
- Zwiebelringe im Kräuterteig <sup>1,12</sup>

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

### Sauce & Butter

- Kalbsjus <sup>9,12</sup>
- Pfefferjus <sup>7,9,12</sup>
- Sauce Bernaise <sup>3,7,12</sup>
- Mango Chili Chutney <sup>12</sup>
- [m]eatery BBQ Sauce <sup>1,9,12</sup>
- Frischer Meerrettich <sup>7,9,10,12</sup>
- Chili Jam
- Kräuterbutter <sup>1,4,7,9</sup>
- Café de Paris Butter <sup>4,7,10,12</sup>
- Chilibutter <sup>7,12</sup>

+ 4 je zusätzliche Sauce oder Butter  
Trüffelmayonnaise <sup>3,10</sup> 6 €

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.

HH, 12/2023

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