

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 Abend!

Tatar

Ausschließlich aus besten Zutaten wird unser [m]eatery Tatar täglich von unseren Köchen für Sie frisch zubereitet. Die Tatare können Sie als Vorspeise oder auch gerne als Hauptspeise genießen, je nachdem für wie viele Bricks Sie sich entscheiden.

Rinder Tatar

Das Leben auf saftigen Weiden verhilft dem kraftvollen Weideochsen zu einem Fleisch von erstklassiger Qualität.

Kalbs Tatar

Das helle Fleisch vom Milchkalb eignet sich hervorragend, um ein löffelartiges Tatar herzustellen.

Thunfisch Tatar ⁴

Das dunkelrote Thunfischfleisch in Sashimi Qualität bietet eine hervorragende Alternative zum Rinder Tatar.

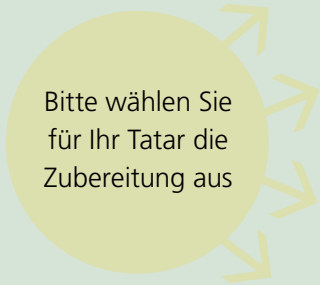
Lachs Tatar ⁴

Wildlachs ist aromatisch und nahezu prädestiniert für ein charakterstarkes Tatar.

Vegetarisches Tatar

Avocado Tatar

Die Komposition von Avocado und Tomate überzeugt durch Frische und Leichtigkeit.



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. Dazu eine kleine gebackene Kartoffel mit Meerrettich Dip.

Mediterran ^{3, 4, 7, 8}

Frische Kräuter und ein Spritzer Zitronensaft geben der Oliven-Parmesan-Marinade eine leichte Frische. Dazu geschmolzene Olivetti Tomaten, die diese Marinade abrunden.

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. Dazu Pak Choi und Erdnüsse.

Orientalisch ^{1, 3, 9, 10, 12}

Eine hausgemachte Gewürzmischung aus geröstetem Kardamom, Bockshornklee und Koriander ergeben diese typisch orientalische Marinade. Ein würziges Tabulee rundet dieses Gericht ab.

1 brick 12 €

2 bricks 20 €

3 bricks 27 €

4 bricks 33 €

Salate

9 € **Tomaten-Brot-Salat** ^{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.

9 € **[m]eatery Chopped Salad** ^{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.

Add-ons

8 € Rinderfilet 100g
8 € Hummerscheren ^{2, 7}

16 € **Rucola-Thunfisch-Salat** ^{4, 7, 10, 11}
Rare gegrillter Thunfisch auf Rucola Salat mit kandierten Kirschtomaten und Tomaten-Limetten-Dressing.

Vorspeisen

4,50 € **Austern** ^{1, 7, 14}
6 Stk. 24 €
12 Stk. 45 €
Sorte und Herkunftsland sind saisonal bedingt. Gerne informieren wir Sie über die Auster des Tages.

12 € **Gegrillte Blutwurst** ^{1, 7, 9, 12}
Herzhafte Blutwurst auf hausgemachtem Schalotten-Kartoffelpüree und Ochsenchwanzjus.

18 € **Burratini** ^{7, 12}
Ein nach apulischer Handwerkskunst geformter Mozzarella aus Kuhmilch mit cremiger Sahne gefüllt. Dazu ligurisches Gemüse.

20 € **Auswahl von dem europäischen [m]eatery Weiderind** ^{1, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 12}
Zartes Carpaccio, frisches Tatar, kräftige Mini Beef Tea, ein geschmortes Zwischenrippenstück und eine knusprige Praline vom Ochsenchwanz gestalten eine abwechslungsreiche Vorspeise.

Suppen

12 € **[m]eatery Beef Tea** ^{3, 9, 12}
Im Weckglas gewinnt die kräftige Brühe durch gehacktes Rindfleisch und die Zubereitung im Ofen ein intensives Aroma.

15 € **Lobster Chowder** ^{2, 7, 9, 12}
Aromatische Hummersuppe mit Kartoffelstücken und frischer Brunnenkresse.

Unsere Spezialität ist das europäische [m]eatery Weiderind. Dieses Fleisch wird nach alter Handwerkskunst in der hauseigenen Dry-Aging-Box für mindestens 6 Wochen gereift. Die ausgesuchten Steaks werden in unserem 800 °C heißen Southbend Grill in der gewünschten Garstufe für Sie zubereitet. Durch die starke Hitze karamellisieren die Oberflächen sofort und garantieren wunderbare dunkelbraune und knusprige Steaks.

Steak

Europäisches [m]eatery dry-aged Weiderind

- 45 € **New York Cut 400 g**
Großzügiges Sirloin am Knochen
- 55 € **Bone-in Rib-Eye 600 g**
Zartmarmoriertes Steak mit dem saftigen Fettagge am Knochen
- 65 € **T-Bone 700 g**
Saftiges Sirloin und zartes Filet am T-Knochen

American Beef

- 42 € **Sirloin Cut 300 g**
Kräftiges Fleisch mit kleinem Fettrand
- 48 € **Rib-Eye 350 g**
Zartmarmoriertes Steak mit saftigem Fettagge
- 68 € **T-Bone 600 g**
Saftiges Sirloin und zartes Filet am Knochen
- 95 € **Porterhouse 900 g**
Größerer Filetanteil als beim T-Bone

Aus aller Welt

- 32 € **Filet Mignon 200 g**
Butterzart und sehr mager
- 48 € **Filet Mignon 300 g**
Butterzart und sehr mager
- 34 € **Sirloin Cut 280 g**
Kräftiges Fleisch mit kleinem Fettrand
- 36 € **Rib-Eye 300 g**
Das Steak mit dem saftigen Fettagge

Tagliata ^{10, 12} Alternativ statt den Beilagen servieren wir Ihr Steak auch nach italienischer Art in Tranchen geschnitten auf Rucola Salat mit kandierten Tomaten und Limettendressing.

Specials

- 45 € **Surf & Turf** ^{2, 7, 9, 12}
Der Steakhaus Klassiker:
Hummerschwanz, Hummerschere
und Filet Mignon 200 g.
- 38 € **Robespierre** ⁷
Dünn geschnittenes Filet vom
Weiderind, roh serviert auf heißem
Teller mit Rosmarinbutter und frisch
gehobeltem Trüffel.

- 34 € **Kalbskrone** ⁷
400 g gegrilltes Kotelett vom
Milchkalb, aromatisiert mit Butter
und Zitronenthymian.
- 16 € **Vegetarischer Rote-Bete-Quinoa-Burger** ^{1, 3, 6, 7, 10, 12}
Roh geraspelte Rote Bete, Ingwer
und Parmesan im Vollkornbun. Dazu
servieren wir meatery Pommes.

Fisch

- 28 € **Thunfisch-Steak** ⁴
Am besten medium rare gegrillt.
- 29 € **Kabeljau** ⁴
Frisch vom Grill.
- 39 € **Seeteufel-Kotelett** ⁴
Nach dem Grillen in flüssiger Butter
mit vielen Kräutern fertig gegart.

Zu unseren Steaks, Fischen und Specials erhalten Sie eine hausgemachte Beilage, eine hausgemachte Sauce sowie eine passende Butter nach Wahl.

1

+

1

+

1

Beilage

- [m]eatery Pommes frites ¹³
- Pommes Allumettes ¹³
- Rosmarinkartoffeln ⁷
- Kartoffelgratin mit
Reblochon und Speck ^{7, 12}
- Kartoffelpüree mit
Kräutern ⁷
- Kartoffelpüree mit
gerösteten Schalotten ⁷
- Selleriepüree ^{7, 9}
- Blattspinat ^{7, 9}
- Gemüse Pot au feu ^{7, 9}
- Buschbohnen ^{7, 9}
- Beilagensalat ^{3, 4, 7, 8, 10, 12}
- Waldpilze mit Speck ⁷
- Gegrillter Maiskolben ⁷
- Risotto der Saison ^{7, 9}
- Zwiebelringe im Kräuter-
teig ^{1, 12, 13}
- Kartoffelchips ¹³

zusätzliche Beilage je 4 €

Sauce

- Kalbsjus ⁹
- Pfefferjus ^{7, 9, 12}
- Sauce Bernaise ^{3, 7, 12}
- Grob gekörnte Senf Sauce ^{7, 9, 10, 12}
- Noilly Prat Sauce ^{9, 12}
- Hot Chili BBQ ^{1, 9, 12}
- Honey Mustard BBQ ^{1, 9, 10, 12}
- Smokey Sweet BBQ ^{1, 9, 12}
- Mango Chili Chutney ¹²
- Frischer Meerrettich ¹²

zusätzliche Sauce je 2 €

Butter zum Fleisch

- Kräuter ^{1, 4, 7, 9}
- Café de Paris ^{4, 7, 10, 12}
- Chili ^{7, 10, 12}

Öl zum Fisch

- Kräuter ¹⁰
- Limone
- Chili ¹⁰

zusätzliche Butter und Öle je 2 €

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.