

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

Kalbs Tatar

Thunfisch Tatar ⁴

Lachs Tatar ⁴



Klassisch ^{3, 4, 6, 7, 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, 5, 6, 11, 12}

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

Orientalisch ^{1, 3, 9, 10}

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 80 g – 13 €

2 bricks à 80 g – 22 €

3 bricks à 80 g – 30 €

4 bricks à 80 g – 36 €

Vorspeisen

20 € [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 Zwischenrippenstück auf Kartoffelpüree sowie eine knusprige Praline vom Ochsenschwanz gestalten eine abwechslungsreiche Vorspeise

9 € [m]eatery Chopped Salad ^{3, 4, 7, 8, 10}

vegetarisch

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

+ 10 € Rinderfilet 100g

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

12 € [m]eatery Beef Tea ^{3, 9, 12}

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

18 € Burratini ^{7, 12}

vegetarisch

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

9 € 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

10 € Chunky Chowder ^{2, 7, 9, 12}

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

4,50 € Austern ^{1, 7, 14}

6 Stk. 24 € Sorte und Herkunftsland sind
12 Stk. 45 € saisonal bedingt. Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über die Austern des Tages

17 € Rucola-Thunfisch-Salat

^{4, 7, 10, 11}

Rare gegrillter Thunfisch auf Rucola Salat mit kandierten Kirschtomaten und Tomaten-Limetten-Dressing

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

Kross gebratene Blutwurst auf hausgemachtem Schalotten-Kartoffelpüree und kräftiger Ochsenschwanzjus

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.

- 49 € New York Cut 400g
Sirloin am Knochen
- 56 € Bone-in Rib-Eye 500g
Marmoriertes Steak mit saftigem Fettsäure am Knochen
- 68 € T-Bone 600g
Saftiges Sirloin und zartes Filet am T-Knochen

US Beef

- 48 € Sirloin Cut 300g
- 75 € T-Bone 600g
- 54 € Rib-Eye 350g
- 98 € Porterhouse 900g

Südamerika

- 36 € Sirloin Cut 280g
- 49 € Filet Steak 300g
- 34 € Filet Steak 200g
- 38 € 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

Dry Aged Tomahawk

ab 1000 g perfekt zum teilen
Preis auf Anfrage

Specials

- 18 € Kresse-Kräuterseitlings Risotto
Mit verschiedenen Kressen, Parmesan und geschmorten Kräuterseitlingen (vegetarisch)
- 39 € Robespierre ⁷
Dünn geschnittenes Filet vom Weiderind, roh serviert auf einem heißen Teller mit frisch gehobeltem Trüffel und Parmesansplittern
- 16 € 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

- 29 € Thunfisch-Steak 200g
am besten medium gegrillt
- 44 € Black Tiger Garnele ^{2, 7, 12}
Die Königin der Garnelen,
zwei Giant Prawns à 200 g
- + 20 € Surfer Style ^{2, 7, 12}
Gerne servieren wir zu Ihrem
ausgewählten Steak
eine Black Tiger Garnele 200g

Gerne Trüffeln
wir Ihr Steak
je 5 g 5€

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

1

Beilage

- [m]eatery Pommes
- Pommes Allumettes
- Kartoffelchips
- Rosmarinkartoffeln ⁷
- Kartoffelgratin mit Reblochon und Speck ^{7, 12}
- Kartoffelpüree
- mit Kräutern ⁷
- mit gerösteten Schalotten ⁷
- Selleriepüree ^{7, 9}
- Beilagensalat ^{3, 4, 7, 8, 10, 12}
- Blattspinat ^{7, 9}

+4 € je zusätzliche Beilage / +5 € gerne trüffeln (5g) wir Ihre Beilage

- 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}

+

1

Sauce & Butter

- Kalbsjus ^{9, 12}
- Pfefferjus ^{7, 9, 12}
- Sauce Bernaise ^{3, 7, 12}
- Mango Chili Chutney ¹²
- [m]eatery BBQ Sauce ^{1, 9, 12}
- Senfsauce ^{7, 9, 10, 12}
- Frischer Meerrettich ^{7, 9, 10, 12}
- Frisch gehackte Chilis
- Kräuterbutter ^{1, 4, 7, 9}
- Café de Paris Butter ^{4, 7, 10, 12}
- Chilibutter ^{7, 12}

+2 € je zusätzliche Sauce oder Butter