

# 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 <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 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 <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 Zwischen-rippenstück auf Kartoffelpüree sowie eine knusp- rige Praline vom Ochsenchwanz 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 geschmolze- nen Tomaten und Pyramidensalz

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

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 <sup>3, 4, 7, 8, 10</sup>

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

+11 Rinderfilet 80g

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 Sepiamayonnaise

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

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

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

Dünn geschnittenes Dry Age Filet roh serviert mit heißer Beeftea ange- gossen. 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 Ochsenchwanzjus

[m]eatery specials to share <sup>Preis pro Person</sup>

21 Burrata <sup>7</sup>

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

22 Vorspeisen Variation <sup>3, 4, 6, 7, 10, 12</sup>

Best of Meatery, kleines Rinder, Lachs und Avocado Tatar mit gegrill- tem Tunfisch und Burrata

22 Nizza Salat <sup>3, 10</sup>

Der französische Klassiker. Rare ge- grillter Tunfisch, Romanaherzen, Pommery Senf Dressing, Kalamata Oliven und konfierten Artischocke

# Deutsches [m]eatery Dry Aged Beef

Unsere Spezialität ist das deutsche [m]eatery Weiderind. Die frischen Rinderrücken werden nach alter Handwerkskunst in der hauseigene-  
nen 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 knusp-  
rigen 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
- 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

## [m]eatery specials to share

- 120 Dry Aged Tomahawk 1000 g  
8 Wochen trocken gereiftes  
Tomahawk ab 1000 g
- 49 Brisket 500 g  
Geschmortes US Brisket vom Black  
Angus im Gewürz-Rub mit Fenchel,  
Lavendel und Paprika
- Filet in Salzkruste <sup>3</sup>  
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 <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 <sup>4</sup>  
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>  
Buschbohnen <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

- 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

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

## Butter

- Kräuterbutter <sup>1, 4, 7, 9</sup>  
Café de Paris Butter <sup>4, 7, 10, 12</sup>  
Chilibutter <sup>7, 12</sup>

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.