

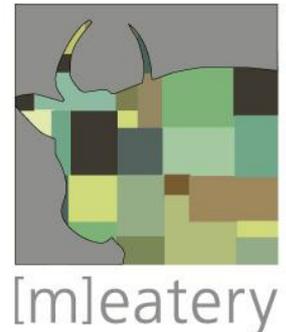
PRESSEMITTEILUNG



Ein Jahr [m]eatery Stuttgart:
Edler Genuss aus der Reifezelle



Blick in den Schneiderraum der Stuttgarter [m]eatery



Ein Jahr [m]eatery bar + restaurant in Stuttgart

Die [m]eatery bar + restaurant in der Kronprinzstraße feiert Geburtstag mit Sektempfang und einem Menü der Spitzenklasse

Hamburg/Stuttgart, 9. April – Seit einem Jahr ist die [m]eatery bar + restaurant in der Kronprinzstraße in der Stuttgarter City erfolgreich vertreten. Seit der Eröffnung am 11. April 2013 wurden mehr als 35.000 Steaks – vom hausgereiften [m]eatery Weiderind über edle Cuts aus Argentinien oder den USA – von bisher über 50.000 Gästen in dem modernen und edlen Ambiente der Stuttgarter [m]eatery genossen. „Wir freuen uns sehr, dass die [m]eatery Stuttgart nach unserer ersten Filiale in Hamburg auch in Stuttgart so gut angenommen wurde und sind überzeugt, mit der Wahl des Stuttgarter Standortes die richtige Auswahl getroffen zu haben“, sagt [m]eatery Systemmanager Sven Eschweiler, der gemeinsam mit Küchendirektor Hendrik Maas und dem gesamten Team der Stuttgarter [m]eatery das einjährige Bestehen mit einer besonderen Menüaktion am 09. Mai feiert. Am 11. April, dem Eröffnungsdatum, werden die Gäste außerdem mit einem Glas Sekt begrüßt.

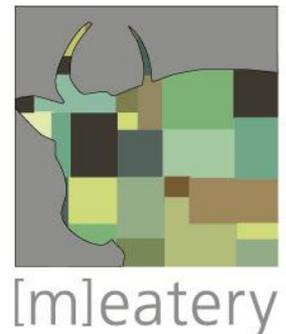
Am 09. Mai zum Königsdinner in die Kronprinzstraße: Wagyu-Rind vom Feinsten

Im ersten Geburtstagsjahr bietet die [m]eatery bar + restaurant am Freitag den 09. Mai ab 18:30 Uhr ein Dinner der absoluten Spitzenklasse. Serviert wird ein Neun-Gänge-Menü mit einem der exklusivsten Lebensmittel der Welt: Hausgereifter Wagyu-Rinderrücken aus der biologischen Wagyu-Rinderzucht von Ludwig Maurer im [m]eatery dry-aged Verfahren auf den Punkt gereift. Nicht nur das Menü selbst, auch der Gast an der Seite von Küchendirektor Hendrik Maas ist erstklassig: Ludwig Maurer kocht gemeinsam mit dem [m]eatery Team. Das ausgewählte Menü startet mit

Pressekontakt: Nadja Gregorec

Wexstraße 16 · 20355 Hamburg · Telefon 040-35 74 00 45 · Fax 040-35 74 00 50 · n.gregorec@seaside-hotels.com · presse@meatery.de · www.meatery.de

drei „Tatarvariationen“ gefolgt von einem delikaten „Beuschel vom Wagyu-Rind“ (Innereien-Ragout). Der dritte Gang „Carne Salada aus der Hüfte des Wagyu-Ochsen an Ponzus-Salat“ ähnelt dem bekannten Schweizer Bündnerfleisch und wird mit einer typisch japanischen Sauce angerichtet. Anschließend wird eine exquisite „Essenz mit Wagyu-Ochsen-Maultaschen und Markklößen“ serviert. Der fünfte Gang besteht aus dem beliebten Hauptgericht Surf and Turf in Form einer „Vakuum gegarten Keule mit Hummer und Wasabirauken-Bernaise“. Um den Magen wieder zu öffnen und als kleine Erfrischung zwischendurch gibt es ein leckeres Negroni Sorbet mit Wermut, bevor weitere Fleischspezialitäten folgen. Der siebte Gang ist ein bei „800 Grad Celsius geküsstes Roastbeef und eine geschmorte Roulade mit Urkarotte. Dazu werden Bärlauchpüree und Perlwiebel-Shiitake-Chutney serviert. Weiter geht es mit dem Halbhartkäse Tête de Moine an Wagyu-Ochsenmaulsalat, bevor das Menü durch ein köstliches Schoko-Kokos-Viennetta-Eis mit Rhabarber abgerundet wird. Auf Wunsch wird das Menü durch Weine vom Weingut Graf Adelman begleitet, die Felix Adelman persönlich vorstellt. Das einzigartige [m]eatery Wagyu-Dinner-Erlebnis kann für 180,00 Euro pro Person unter stuttgart@meatery.de oder 0711/87039880 gebucht werden (exklusive Wein und Getränke, Reservierung erforderlich).



Über die [m]eatery bar + restaurant

Die [m]eatery bar + restaurant verspricht Steakgenuss auf höchstem Niveau. Blickfang und Prunkstück der Restaurants in Hamburg und Stuttgart ist die gläserne Reifezelle, in der die zarten Rinderrücken der europäischen [m]eatery Weiderinder reifen. Auf der Speisekarte stehen nur die besten Steaks aus Europa, den USA und Argentinien. Küchenchef Hendrik Maas und sein Team grillen die edlen Stücke im 800 Grad Celsius heißen Infrarotofen des amerikanischen Herstellers Southbend. Durch die starke Hitze, Fingerspitzengefühl und Erfahrung werden aus den edlen Rohstücken wahre Geschmackserlebnisse. Zu den Küchenfavoriten gehören außerdem verschiedene Tatarspezialitäten, hausgemachte Burger und edel verfeinerte Bratwürste wie auch selbst gemachte Öle und Saucen.

Weitere Informationen zur [m]eatery finden Sie unter www.meatery.de. Unsere Facebook-Seite informiert Sie zur Hamburger [m]eatery unter www.facebook.com/meatery und zur Stuttgarter [m]eatery unter www.facebook.com/meatery.str. Für Rückfragen zur Pressemitteilung sowie zur Bereitstellung von Fotos steht Ihnen Nadja Gregorec unter der Telefonnummer 040/35 74 00 45 oder per Mail n.gregorec@seaside-hotels.com gern zur Verfügung.

Pressekontakt: Nadja Gregorec