

Herzlich willkommen!

Das Rezept [m]eatery beinhaltet meat, eat und meet. Fleisch genießen, gemeinsam essen und Freunde treffen, dies bietet unser innovatives Steakrestaurant.

Tatar

Nur das Beste von Fleisch und Fisch wird zu [m]eatery Tatar verarbeitet. À la minute frisch zubereitet, mit Ihrer bevorzugten Marinade, präsentiert sich unser Tatar als anregende Vorspeise oder auch als frischer Hauptgang, je nachdem, für wie viele bricks Sie sich entscheiden.

Rinder Tatar

Das Leben in unberührter Natur verhilft dem Weideochsen zu einem würzigen Fleisch von erstklassiger Qualität.

Kalbs Tatar

Das helle und löffلزarte Fleisch vom Milchkalb eignet sich hervorragend, um ein genussvolles Tatar herzustellen.

Thunfisch Tatar

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

Lachs Tatar

Schottischer Bio Lachs ist mit seinem zarten und festen Fleisch nahezu prädestiniert für ein charakterstarkes Tatar.

Bitte wählen Sie für Ihr Tatar die Zubereitung aus

Classic

Traditionelle französische Marinade auf Basis von Cognac, Kapern und Schalotten. Dazu servieren wir eine Mini Ofenkartoffel mit Meerrettich Dip.

Mediterran

FrISChe Kräuter und ein Spritzer Zitronensaft geben der Oliven-Parmesan-Marinade eine leichte Frische. Dazu servieren wir eine Ofentomate.

Asiatisch

Eine leicht süßliche Note mit scharfen Akzenten wird aus Zitrussoja, gehacktem Chili, Ingwer und frischem Koriandergrün gewonnen. Dazu servieren wir Pak Choi mit Erdnüssen.

Vegetarisches Tatar

Avocado Tatar

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

1 brick 12 €

2 bricks 18 €

3 bricks 24 €

Salate

9 € Tomaten-Brot-Salat

Strauchtomaten und Rucola mit Büffelmozzarella, Ciabattacrostinis und Basilikumpesto.

9 € [m]eatery Chopped Salad

Mit einem klassischen französischen Wiegemesser werden Mizuna-, Romana-, Lollo Rosso-, und Eisbergsalat, sowie Olivetti Tomaten, Lauchzwiebeln, Walnüsse und Buschbohnen zu einem knackigen Salat klein gehackt (engl. chopped). Ein erfrischendes Tomaten-Limetten-Dressing verleiht dem [m]eatery Chopped Salad Leichtigkeit. Serviert wird er in einer Schüssel aus Radicchio.

15 € [m]eatery Chopped Salad mit Add-ons

Wahlweise servieren wir den [m]eatery Chopped Salad mit Tranchen vom Filet Mignon oder sautierten Hummerscheren.

15 € Rucola-Thunfisch-Salat

Rucola Salatbett mit kurz angegrilltem Thunfisch und einem Tomaten-Limetten-Dressing.

Vorspeisen

je 4 € Austern

Sorte und Herkunftsland sind saisonal bedingt. Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über die Auster des Tages.

11 € [m]eatery Beef Tea

Im Weckglas gewinnt die kräftige Brühe durch gehacktes Rindfleisch und die Zubereitung im Ofen ein intensives Aroma.

17 € Burrata

Italienischer Frischkäse aus Mozzarella und Sahne mit gebratenem ligurischem Gemüse, geschmolzenen Tomaten und Pyramidensalz.

18 € Kleine Auswahl von dem europäischen [m]eatery Weiderind

Carpaccio Rolle, Tatar, Praline vom Ochschwanz, geschmortes Zwischenrippenstück, Mini Beef Tea.

Die Herkunftsregionen der [m]eatery Rinder sind die saftigsten Weiden von Europa, USA und weiteren ausgewählten Ländern. Unsere Spezialität ist das europäische [m]eatery Weiderind, welches nach alter Handwerkskunst in der hauseigenen Dry-Aging-Box von unseren Küchenchefs gereift wird. Nur das perfekte Zusammenspiel von Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Luftzirkulation lässt das Fleisch unglaublich zart und geschmacksintensiv werden. Die mit großer Sorgfalt, Erfahrung und Geduld gereiften und ausgesuchten Steaks werden von unseren Experten für Sie auf den von Ihnen gewünschten Grillgrad zubereitet. Ein Steak mit unvergesslichem Geschmack.

Im Steakpreis enthalten sind eine hausgemachte Beilage und eine passende Butter nach Wahl.

Steak

Europäisches [m]eatery Weiderind

Durch die freie Natur, bei frischer Luft und grünen, reichhaltigen Weiden erhält das europäische [m]eatery Weiderind seine starke Muskulatur. Unser [m]eatery Weiderind wird durch die Reifung in der gläsernen Dry-Aging-Box am Knochen für mindestens sechs Wochen bei hoher Luftfeuchtigkeit vor Ihren Augen veredelt und erhält dadurch einen kräftigen Geschmack.

- 43 € **New York Cut 400 g**
Großzügiges Sirloin am Knochen
- 53 € **Bone-in Rib-Eye 600 g**
Das Steak mit dem saftigen Fettague am Knochen
- 61 € **T-Bone 700 g**
Sirloin und Filet am Knochen

American Beef

In den USA kreuzen die Farmer Rinder verschiedener Jahrgänge mit dem höchsten Maserungsgrad. Diese Züchtung sorgt für eine ausgeprägte Marmorierung des Fleisches. Die Steaks sind sehr zart und fein im Geschmack.

- 39 € **Sirloin Cut 300 g**
Kräftiges Fleisch mit kleinem Fettrand
- 43 € **Rib-Eye 350 g**
Das Steak mit dem saftigen Fettague
- 63 € **T-Bone 600 g**
Sirloin und Filet am Knochen
- 89 € **Porterhouse 900 g**
Größerer Filetanteil als beim T-Bone

Aus aller Welt

Freilebende Rinder unter anderem aus Südamerika, die auf den Pampas mit mehr als 160 unterschiedlichen Grassorten gedeihen. Auf der Suche nach Futter legen die Tiere weite Strecken zurück und gewinnen auf natürliche Weise Kraft und Stärke für zartes und fettarmes Fleisch (Grass Feeding).

- 28 € **Filet Mignon 180 g**
Butterzart und sehr mager
- 45 € **Filet Mignon 300 g**
Butterzart und sehr mager
- 32 € **Sirloin Cut 280 g**
Kräftiges Fleisch mit kleinem Fettrand
- 34 € **Rib-Eye 300 g**
Das Steak mit dem saftigen Fettague

Tagliata Alternativ statt den Beilagen servieren wir Ihr Steak auch nach italienischer Art in Tranchen geschnitten auf Rucola Salat mit kandierten Tomaten und feinstem Olivenöl.

Fisch

- 26 € **Thunfisch-Steak**
Am besten medium rare gegrillt
- 28 € **Kabeljau**
Frisch vom Grill

- 38 € **Seeteufel-Kotelett**
Wird nach dem Grillen in flüssiger Butter mit vielen Kräutern fertig gegart.

Special

- 43 € **Surf & Turf**
Der Steakrestaurantklassiker: Hummerschwanz und Filet Mignon 180g

1

+

1

Beilage

- Pommes Allumettes
- [m]eatery Pommes frites
- Rosmarinkartoffeln
- Kräuterkartoffelpüree
- Blattspinat
- Gegrillter Maiskolben
- Gemüse Pot au feu
- Buschbohnen
- Kartoffelgratin mit Reblochon
- Gebratene Waldpilze

zusätzliche Beilage je 4 €

Butter zum Fleisch

- Kräuter
- Café de Paris

Öl zum Fisch

- Kräuter
- Limone
- Chili

zusätzliche Butter und Öle je 2 €

Sauce

- je 2 € Kalbsjus
- Pfefferjus
- Bernaise
- Hot Chili BBQ
- Honey Mustard BBQ
- Grob gekörnte Senf Sauce
- Frischer Meerrettich