



[m]eatery

Burger

# Burger

Egal für welchen Burger Sie sich entscheiden, die spezielle Fleischmischung, das hauseigene Verfahren des Fleischwolfens und die Zubereitung auf einer Original 400 °C heißen Grillplatte aus den USA, garantieren einen besonders geschmacksintensiven und saftigen Burger auf Ihrem speziellen Burgerbrett.

Genuss, Frische und Nachhaltigkeit finden Sie in der [m]eatory. Ob europäisches Weiderind, Kartoffeln oder unser frisch gebackenes Burgerbrot – wir legen höchsten Wert auf beste Qualität, detaillierte Produktkenntnisse und hervorragend ausgebildete [m]eatory Köche. Das Ergebnis lässt sich schmecken und spüren. Ein unverwechselbarer guter Geschmack und der Spaß und der Genuss von frischen Burgern.

14 € **[m]eatory Classic Burger** (1, 3, 10)

150g Beef Burger mit Tomaten, [m]eatory BBQ Sauce, Mayonnaise, roten Zwiebelringen und Salat.

16 € **Lachsburger** (1, 3, 4, 10)

150g gegrilltes Lachstatar mit Mango-Chili-Chutney, Wasabi Mayonnaise und Kräutersalat.

16 € **BBQ Bacon Burger** (1, 3, 10)

150g Beef Burger mit Smokey Bacon, BBQ Sauce, Mayonnaise, krossem Speck, roten Zwiebelringen, Tomate und Salat.

18 € **Hamburger à cheval** (3, 7, 9, 12)

Eine französische Burgervariante ohne Brot. 150g klassisch mariniertes Rinder Tatar, kurz angegrillt und zwischen Buschbohnen, Pommes Allumettes und einem Spiegelei serviert.

17 € **Avocado Beef Burger** (1, 3, 10)

150g Beef Burger mit Avocado, Chili-Schnittlauch Aioli, Brunnenkresse und Tomate.

16 € **Vegetarischer** (3, 6, 7, 10, 12)

**Rote-Bete-Quinoa-Burger**

Roh geraspelte Rote Bete, Ingwer und Parmesan im Vollkornbun.

19 € **[m]eatory Deluxe Burger** (1, 3, 10)

150g Beef Burger mit krossem Pata-Negra, karamellisierten Schalotten, Pommery Senf-Mayonnaise, [m]eatory BBQ Sauce und Kräutersalat.

Zu jedem Burger servieren wir frische [m]eatory Pommes Frites (12) oder Pommes Allumettes (12) mit Wasabi Mayonnaise (3). Bitte wählen Sie zwischen [m]eatory Brioche (1), Sesam Weizen (1, 6) oder Vollkorn Buns (1). Unsere Burger gibt es wahlweise mit irischem Cheddar (7) und ganz nach Ihren Wünschen rare, medium oder well done gegrillt.

Unsere Allergen-Angaben beziehen sich auf die Rezeptur. Daneben können sämtliche nicht verpackte Lebensmittel Spuren aller Allergene enthalten, die in unserer Küche verarbeitet werden wie Gluten, Nüsse, Fisch, Ei, etc. Wir weisen die 14 Hauptallergene aus und geben darüber hinaus Informationen zu weiteren Allergenen.

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

# Burgers

No matter which burger you opt for, our special blend of meat combined with our in-house process of mincing and then preparing it on an original griddle from the USA which is heated to 400 °C will guarantee you a tasty and juicy burger, served on your individual burger board.

The [m]eatery offers you gourmet delights, freshness and sustainability. Whether it's pasture-fed European beef, potatoes or our freshly baked burger bread – we pay great attention to ensuring top-quality, in-depth product know-how and highly-trained [m]eatery chefs. The result is worth savouring: the unmistakable great taste of fresh burgers for you to enjoy.

## 14 € [m]eatery Classic Burger (1, 3, 10)

5,3 oz beef burger with tomato, [m]eatery BBQ sauce, mayonnaise, red onion rings and lettuce.

## 16 € BBQ Bacon Burger (1, 3, 10)

5,3 oz beef burger with smokey bacon, BBQ sauce, crispy bacon, red onion rings, mayonnaise, tomato and lettuce.

## 17 € Avocado Beef Burger (1, 3, 10)

5,3 oz beef burger with avocado, chilli and chives aioli, water cress and tomato.

## 19 € [m]eatery Deluxe Burger (1, 3, 10)

5,3 oz beef burger with crispy pata-negra ham, caramelized shallots, Pommery mustard-mayonnaise, [m]eatery BBQ sauce and herb salad.

## 16 € Salmon Burger (1, 3, 4, 10)

5,3 oz grilled salmon tartare with mango chili chutney, wasabi mayonnaise and herb salad.

## 18 € Hamburger à cheval (3, 7, 9, 12)

A delicious French interpretation of the burger – without bread. 5,3 oz classic marinade Beef Tatar, short grilled and served with French beans, pommes allumettes and a fried egg.

## 16 € Vegetarian (3, 6, 7, 10, 12)

### Beetroot-Quinoa-Burger

Raw grated beetroot Patty with ginger, parmesan and oatmeal with wasabi mayonnaise and rocket salad.

All burgers are served with fresh [m]eatery fries (12) or pommes allumettes (12) with wasabi mayonnaise (3). Please select between [m]eatery brioche (1), sesame wheat (1) or wholemeal (1) burger buns. All our burgers can be ordered with irish cheddar (7). Your choice grilled rare, medium or well done, just as you like it best.

Our allergen information relating to the recipe. Also, any non-packaged foods contain traces of all allergens, which are processed in our kitchen as gluten, nuts, fish, eggs, etc. We point out the 14 major allergens and provide information, furthermore to other allergens.

1 Cereals containing gluten, 2 Crustaceans, 3 Eggs, 4 Fish, 5 Peanuts, 6 Soybeans, 7 Milk (Lactose included), 8 Nuts, especially to mention: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, brazil nuts, pistachios, macadamia or Queensland nuts, 9 Celery, 10 Mustard, 11 Sesame seeds, 13 Lupins, 14 Molluscs