

(m)eatery GmbH

Drehbahn 49, 20354 hamburg
+49 40 30999595

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| TATAR

Avocado Tatar vegan VEGAN

Die Komposition von Avocado, Kalamata Oliven und Tomate überzeugt durch Frische und Leichtigkeit

| VORSPEISEN

[m]eatery Auswahl vom deutschen Weiderind 22,00 €

Zartes Carpaccio, frisches Rindertatar mit der klassischen Marinade, kräftiger Beef Sud, ein geschmiertes Zwischenrippenstück auf Kartoffelpüree sowie eine knusprige Praline vom Ochsenschwanz gestalten eine abwechslungsreiche Vorspeise

Burratini VEGETARISCH 20,00 €

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

Austern 5,00 €

Sorte und Herkunftsland sind saisonal bedingt. Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über die Austern des Tages

[m]eatery Chopped Salad 15,00 €

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

Tomaten-Brot-Salat VEGETARISCH 15,00 €

Rucola und saftige Olivetti Tomaten werden mit Büffelmozzarella, Croutons und Pesto zu einem leichten Salat gemischt. Verfeinert mit Balsamico Dressing

Wilder Krakensalat 22,00 €

Krosser Pulpo mit Wachtelbohnen, gegrilltem Fenchel und Sepiamayonnaise

Chunky Chowder 15,00 €

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

Dry Aged Filet im Sud 22,00 €

Dünn geschnittenes Dry Aged Filet, roh serviert, mit heißer Beeftea angegossen. Aromen von Tasmanischem Pfeffer, Koriander und Zitronengrass

Gegrillte Blutwurst 16,00 €

Kross gebratene Blutwurst auf hausgemachtem Schalotten-Kartoffelpüree und kräftiger Ochsenschwanzjus

Salat Niçoise 36,00 €

Der französische Klassiker. Rare gegrillter Thunfisch, Romanaherzen, Pommery Senf Dressing, Kalamata Oliven und konfierte Artischocke

Vorspeisen Variation 44,00 €

Best of Meatery, kleines Rinder, Lachs und Avocado Tatar mit gegrilltem Thunfisch und Burrata

| DEUTSCHES [M]EATERY DRY AGED BEEF

New York Cut 400g Sirloin am Knochen	57,00 €
Bone-in Rib-Eye 500g Marmoriertes Steak mit saftigem Fettauge am Knochen	69,00 €
T-Bone 600g Saftiges Sirloin und zartes Filet am T-Knochen	79,00 €

| US BEEF

Sirloin Cut 300g	65,00 €
Rib-Eye 350g	75,00 €
T-Bone 600g	99,00 €
Porterhouse 1000g	155,00 €

| SÜDAMERIKA

Sirloin Cut 280g	45,00 €
Filet Steak 200g	49,00 €
Filet Steak 300g	65,00 €
Rib-Eye 300g	52,00 €

| [M]EATERY SPECIALS TO SHARE

Dry Aged Tomahawk 1000g 8 Wochen trocken gereiftes Tomahawk ab 1000g	140,00 €
US Brisket 400g Geschmortes US Brisket vom Black Angus im Gewürz-Rub mit Fenchel, Lavendel und Paprika	59,00 €
Filet in der Salzkruste 500g Rinderfilet schonend im Salz gegart	99,00 €
Filet in der Salzkruste 1000g Rinderfilet schonend im Salz gegart	199,00 €

| SPECIALS

Kresse-Kräuterseitlings Risotto	VEGETARISCH	22,00 €
Mit verschiedenen Kressen, Parmesan und geschmorten Kräuterseitlingen (vegetarisch)		
Robespierre		49,00 €
Dünn geschnittenes Filet vom Weiderind, roh serviert auf einem heißen Teller mit frisch gehobeltem Trüffel und Parmesansplittern		
Rote-Bete-Burger	VEGETARISCH	22,00 €
Patty aus roh geraspelter roter Bete mit Quinoa und Ingwer mit Pommes serviert (vegetarisch)		

| FISCH

Thunfisch-Steak 200g		39,00 €
am besten medium rare gegrillt		
Black Tiger Garnelen 400g		52,00 €
Die Königin der Garnelen flambiert		
Surfer Style		25,00 €
Gerne servieren wir zu Ihrem ausgewählten Steak eine Black Tiger Garnele 200g		

| DESSERT

Coupe Danmark	VEGETARISCH	11,00 €
Bourbon Vanilleeis mit Nougat-Schokoladensauce und Sahne.		
Sorbet Variation		11,00 €
Unser Servicepersonal informiert Sie gerne über unsere verschiedenen Geschmacksrichtungen.		
Schokobrownie mit Thymianeis	VEGETARISCH	11,00 €
Saftiger Schokoladenkuchen mit Pekannüssen und Thymian Joghurt Eis.		
Frischkäse in seiner reinsten Form	VEGETARISCH	11,00 €
Mit Zitronengras aromatisierter Frischkäse im Tuch abgehangen mit frischen Beeren und Brombeermark serviert.		
Cocotte Brioche	VEGETARISCH	12,00 €
Kleines Soufflee von Brioche, Pistazien, Kokosmilch und Himbeeren mit Bourbon Vanilleeis.		
Zitronengrassorbet mit Vodka		11,00 €
Aufgegossen mit Belvedere Vodka Ihrer Wahl.		
[m]eatery Cheesecake	VEGETARISCH	11,00 €
Cremiger Cheesecake mit Keksboden und Maracuja		
Half Baked Cookie	VEGETARISCH	12,00 €
Half baked goodness, teigiger, weicher, frisch gebackener Cookie mit einer Kugel Vanilleeis		