






VORSPEISE


- Blattsalat 11
- Chnoblibrot 12
- Geröstete Maiscremesuppe mit Limette und Jalapenos 14
- **Pulled Beef Bruschetta mit Schalotten, Essigurke
Apfel und Speckcrunch Eigelb- Pommery Creme** 19
- Baby Lattich mit Honig- Senfvinaigrette
gebratener Pfirsich, Ziegenkäse, Mandeln und Rohschinken 18
- Handgeschnittenes Rindsfilet-Tatar 70g 140g
mit hausgemachtem Kartoffelbrötchen □ 29 □ 49
- mild □ mittel □ scharf □ höllisch □ Trüffel scharf

VEGETARISCH & VEGAN

- Mais- Bohnen Bowl mit grillierte Avocado
Kichererbsen, Limette und Popcorn  31
- Ricotta- Gnocchi mit Burrata
Tomate, Basilikum und Pistazien  33

- Bison Tomahawk 
inklusive zwei Beilagen nach Wahl
Wartezeit ca 30 Minuten ca 1kg 269 +100g 1 25

FLEISCH 150g 200g 250g 350g

- 11 **RIND**
- Filet □ 45 □ 59 □ 74 □ 96
- 12 **Swiss Black Angus Rib Eye** □ 62 □ 84
- 14 **KALB**
- Hanging Tender □ 36 □ 43 □ 56
- LAMM**
- Huft □ 29 □ 37 □ 44 □ 57
- PATA NEGRA**
- Filet □ 41 □ 55 □ 69 □ 89
- GEFLÜGEL**
- Pouletschenkelsteak 3 Stk. 5 Stk.
□ 22 □ 39
- FISCH** 
- Barramundi 200g 400g
□ 35 □ 69

GARSTUFEN

- Rare □ Medium Rare
- Medium □ Medium Well
- Well What?!

UNSERE HAUSSAUZEN

- Wir servieren Kräuterbutter & Café de Paris Sauce zu unserem Fleisch
- Meatingsauce 5
 - **Trüffel- Chimichurri** 7
 - Mangosalsa 6

MEATING-KLASSIKER

- Spareribs & Meating Pommes  44
- Rindsentrecôte übergossen mit
Café de Paris Sauce & Meating Pommes
- 200g 52 □ 400g 98
- Meating Burger (200g) & Meating Pommes 30
- Master Burger (200g)  42
mit allen Toppings & Meating Pommes

BURGER - TOPPING ZUSÄTZLICH

- Speck 3 □ Cheese 2
- Jalapeños 2 □ Spiegelei 2
- Coleslaw 3 □ Onion Rings 3

BEILAGEN

- Coleslaw 8
- Sweet Fries 9
- Broccolini mit Zitronenbutter 12
- Sommergemüse 9
- Bratkartoffeln mit Knoblauch und Zitrone 9
- Venererisotto mit Mascarpone 9
- Gurken- Mango Salat 10
- **Wassermelonen- Feta Salat mit Erdbeere
und Minze** 11