



**Chef's Choice** □ 95

## NICE TO MEAT YOU!

### VORSPEISE

- |                                                                                                   |                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| □ Blattsalat                                                                                      | 11                 |
| □ Chnoblibrot                                                                                     | 12                 |
| □ Schwarzwurzelsuppe mit Baumnuss und Trüffel                                                     | 15                 |
| □ Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons                                                          | 16                 |
| □ <b>Geschmorter Schweinebauch mit Teriyaki Chinakohl mit Chilli und Erdnuss, Apfel- Bier Gel</b> | 21                 |
| □ Riesen-Markbein mit Meersalz (Wartezeit mind 15 min)                                            | 17                 |
| Handgeschnittenes Rindsfilet-Tatar mit hausgemachtem Kartoffelbrötchen                            | 70g 140g □ 29 □ 49 |
| □ mild □ mittel □ scharf □ höllisch □ Trüffel scharf                                              |                    |

### VEGETARISCH & VEGAN

- |                                                                            |    |  |
|----------------------------------------------------------------------------|----|--|
| □ Pilz Wellington mit Planted Hack Wintergemüse und Veganer Jus            | 32 |  |
| □ Haugemachte Quark- Pizokel an Pilzrahmsauce Gemüsevariation aus der Erde | 34 |  |

- |                                                              |               |
|--------------------------------------------------------------|---------------|
| □ Irisches Premium Tomahawk inklusiv zwei Beilagen nach Wahl | ca 1.kg 175.- |
| Wartezeit ca 25 Minuten                                      | + 100g 17.5.- |



### FLEISCH

#### **RIND**

- |                           |      |      |      |      |
|---------------------------|------|------|------|------|
| <b>Filet</b>              | □ 45 | □ 59 | □ 74 | □ 96 |
| Swiss Black Angus Rib Eye |      |      | □ 62 | □ 84 |

#### **BISON**

- |       |      |      |       |       |
|-------|------|------|-------|-------|
| Filet | □ 74 | □ 92 | □ 108 | □ 134 |
|-------|------|------|-------|-------|

#### **KALB**

- |           |      |      |      |       |
|-----------|------|------|------|-------|
| Hohrücken | □ 52 | □ 68 | □ 82 | □ 104 |
|-----------|------|------|------|-------|

#### **LAMM**

- |       |      |      |      |      |
|-------|------|------|------|------|
| Filet | □ 36 | □ 45 | □ 54 | □ 70 |
|-------|------|------|------|------|

#### **GEFLÜGEL**

- |             |  |        |        |
|-------------|--|--------|--------|
| Pouletbrust |  | 1 Stk. | 2 Stk. |
|             |  | □ 20   | □ 38   |

#### **FISCH**



- |                                        |  |        |        |
|----------------------------------------|--|--------|--------|
| Lachs                                  |  | 200g   | 400g   |
|                                        |  | □ 39   | □ 74   |
| Riesencrevetten mit Knoblauch & Chilli |  | 4 Stk. | 6 Stk. |
|                                        |  | □ 29   | □ 39   |

### GARSTUFEN

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

### UNSERE HAUSSAUEN

- |                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| □ Meatingsauce                        | 5 |
| □ <b>"Zhug" Jemische Kräutersauce</b> | 6 |
| □ Pfeffer- Dattelsauce                | 7 |

### 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) mit allen Toppings & Meating Pommes         |    | 42        |

### TOPPING ZUSÄTZLICH

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

### BEILAGEN

- |                                                        |    |
|--------------------------------------------------------|----|
| □ Coleslaw                                             | 8  |
| □ Sweet Fries                                          | 9  |
| □ Wintergemüse                                         | 9  |
| □ Rahmspinat mit Blauschimmelkäse                      | 9  |
| □ <b>Venererisotto mit Mascarpone</b>                  | 9  |
| □ Quark- Pizokel mit Pilzrahmsauce                     | 10 |
| □ Champagnerwirsing mit Trauben                        | 9  |
| □ Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebeln und Trüffelbutter | 10 |

Wir servieren Kräuterbutter & Café de Paris Sauce zu unserem Fleisch