

VORSPEISE

- Blattsalat 11
- Chnoblibrot 12
- Fenchel- Apfel Kaltschale mit grünen Trauben 14
- **Pulled Beef Bruschetta mit Schalotten, Essiggurke Apfel und Speckcrunch Eigelb- Pommery Creme** 19
- Wassermelonen Carpaccio mit Feta und Avocado Rucola, Pistazien und Gurkensorbet 17
- Handgeschnittenes Rindsfilet-Tatar 70g 140g
 - 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. 700g - 1,2kg

27 pro 100g

FLEISCH

150g 200g 250g 350g

- 11 **RIND**
- Filet □ 45 □ 59 □ 74 □ 96
- 12 Chain Steak □ 34 □ 43 □ 52 □ 69
- Swiss Black Angus Rib Eye □ 62 □ 84

LAMM

- Nierstück □ 39 □ 48 □ 57 □ 75

PATA NEGRA "BELLOTA"

- Presa** □ 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 HAUSSAUCE

- Wir servieren Kräuterbutter & Café de Paris Sauce zu unserem Fleisch
- Meatingsauce 5
- **Chimichurri** 5
- Pfeffer- Kirschen Sauce 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)  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
- Venerisotto mit Mascarpone 9
- Gurken- Mango Salat 10
- **Kohlrabi- Apfelsalat mit Grapefruit** 9