



Chef's Choice □ 85

NICE TO MEAT YOU!

VORSPEISE

- Blattsalat 11
+ gemischte Salate + □ 5
- **Chnoblibrot** 12
- Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûtons 16
- Rüebl- Ingwersuppe mit Chilli 14
- Steak Tataki im Sesammantel mit Wasabimayo 100g 200g
Asiatischer Gurkensalat und Meerbohne □ 29 □ 54
- Handgeschnittenes Rindsfilet-Tatar 70g 140g
mit hausgemachtem Kartoffelbrötchen □ 29 □ 49
□ mild □ mittel □ scharf □ höllisch
□ Trüffel scharf

Vegetarisch & Vegan

- Süsskartoffelstampf mit sautierten Pilzen 32 
Gemüse und Kräuteröl
- Pasta an gerösteter Blumenkohlsauce 33 
Haselnüsse, Cranberry, Zitrone und Knoblauch

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



FLEISCH

- RIND**
- Filet** □ 45 □ 59 □ 74 □ 96
- Swiss Black Angus Rib Eye □ 62 □ 84

LAMM

- Nierstück □ 37 □ 49 □ 59 □ 79

PATA NEGRA

- Filet □ 49 □ 63 □ 78 □ 99

GEFLÜGEL

- Maispouardenbrust 1 Stk. 2 Stk.
□ 20 □ 38

FISCH

- Lachs 200g 400g
□ 39 □ 69

- Riesencrevetten 4 Stk. 6 Stk.
mit Knoblauch & Chilli □ 29 □ 36

GARSTUFEN

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

UNSERE HAUSSAUCE

- **Meatingsauce** 5
- Grüne Pfefferrahmsauce 6
- scharfe Trüffelsauce 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)
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
- Venererisotto mit Mascarpone 9
- Wintergemüse 9
- Bratkartoffeln mit Kräutern 8
- knusprige Zwiebelringe 9
- **Pomme Dauphine** 9
- Blattspinat mit Speck und Zwiebeln 9

Wir servieren Kräuterbutter &
Café de Paris Sauce zu unserem Fleisch