

Aktuelle Genüsse

12.08.-22.09.2024

VORSPEISEN

Roastbeef-Variation mit Focaccia

Zarte Tranchen vom getreide-gefütterten Roastbeef, perfekt rosa gegart, treffen auf eine Symphonie mediterraner Aromen. Knusprig geröstete Focaccia-Würfel sorgen für einen herzhaften Crunch. Geschmolzene Kirschtomaten bringen eine fruchtige Süße, während cremige Aioli für Geschmeidigkeit sorgt. Gehobelter Parmesan und ein Hauch Balsamico verleihen dem Gericht Tiefe und Balance. Garniert mit frischen Blattsalaten vom Biohof Schulte aus Rhade – ein harmonisches Zusammenspiel von Texturen und Aromen. | 18,50

MITTELPUNKT

Dry Ager

Eine Auswahl besonderer Cuts finden Sie in unserem Dry Ager.

BEILAGEN

Zöpfchen-Pasta in Erbs-Minz-Sauce (v)

Elegante Zöpfchen-Pasta in einer samtigen Sauce aus frischen Erbsen und Minze - ein Hauch von Frühling auf Ihrem Teller. Darüber verteilen wir zart gezupften Burrata, dessen cremige Textur perfekt mit der Pasta harmoniert. Geröstete Haselnüsse sorgen für einen knusprigen Kontrast, während der feine Olivenstaub dem Gericht eine subtile mediterrane Note verleiht. | 8,50 oder in der Meute kombinierbar

Gebackene Speckbohnen

Unser alter Klassiker aus der Anfangszeit vom Mahl & Meute. Auf großen Wunsch unserer Gäste noch mal neu aufgelegt. Gebackene Bohnenbündchen mit westfälischen Schinken ummantelt. Soweit so klassisch... wir backen den Klassiker aber in einer knackigen Panko Panade. Lecker und herzhaft! | 8,50 oder in der Meute kombinierbar

NACHSPEISEN

Tagesdessert

Diese Woche überraschen wir Sie mit wechselnden Tagesdesserts.

(v) All diese Gerichte sind vegetarisch.

(v+) All diese Gerichte sind vegan.

(A) All diese Gerichte enthalten Alkohol.

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer. Eine detaillierte Ausweisung eventueller Zusatzstoffe und/oder Allergene erfrage bitte beim Servicepersonal. Die Angaben des Gewichts beziehen sich auf das Rohgewicht. Es gibt ungefähr einen kleinen Grillverlust von ca. 15–20%.