

Wochenkarte

21.03.-24.03.2024

VORSPEISEN

Buratta auf Carpaccio von blauen Tomaten (v)

Dieses Gericht vereint die Frische von hauchdünn geschnittenen blauen Tomaten mit der Cremigkeit von Buratta. Unser hausgemachtes Basilikum-Mandel Pesto verleiht dem Gericht eine nussige Note mit mediterraner Frische. Eingelegter Mini Spargel und ein Hauch von 9 Jahre gereiftem Balsamico di Modena runden diese frische und leckere Vorspeise ab. | 15,50

MITTELPUNKT

Dry Ager

Eine Auswahl besonderer Cuts finden Sie in unserem Dry Ager.

BEILAGEN

Tortellini mit Bärlauch und Mozzarella (v)

Unsere Tortellini mit Bärlauch und Mozzarella werden mit einer köstlichen Spargelessig Veloute serviert. Diese cremige Soße wird aus Spargelessig, Butter und Sahne hergestellt und verleiht dem Gericht eine angenehme Säure, die perfekt mit der Füllung der Tortellini harmoniert. Die Veloute umhüllt die Tortellini und verleiht ihnen eine cremige Textur, die im Kontrast zum knackigen grünen Spargel und den halbgetrockneten Tomaten steht. | 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%.