

Aktuelle Genüsse

25.12-12.01.2025

VORSPEISE

Variation von Thunfisch „Mi-Cuit“ und Gyoza

Eine exquisite Kombination aus zartem Thunfisch „Mi-Cuit“ und Gyoza, die mit aromatischem Gemüse gefüllt sind. Begleitet von der spritzigen Frische der Tigermilch, einer cremigen Magic Mayonnaise und einem knusprigen Wasabi-Crunch. Eine Vorspeise, die Eleganz und intensiven Geschmack vereint. | 21,50

MITTELPUNKT

Dry Aged

Eine Auswahl besonderer Cuts finden Sie in unserem Dry Ager.

BEILAGEN

Speckbohnen „M&M Style“

Frisch blanchierte grüne Bohnen werden zu kleinen Bündchen gewickelt und mit zartem Schinken umhüllt. Anschließend werden sie in einer Panade aus Semmelbröseln und Panko gewendet und goldgelb und knusprig ausgebacken. Verfeinert mit der typischen „Mahl & Meute“-Würze, sind sie eine herzhafte Beilage mit unwiderstehlichem Biss. | 8,50 oder in der Meute kombinierbar.

Süßkartoffelpüree mit Chinakohl im „Kimchi Style“ (V+)

Cremiges Süßkartoffelpüree trifft auf würzig fermentierten Chinakohl im „Kimchi Style“. Geröstete Erdnüsse verleihen der Beilage eine knackige Textur und nussige Tiefe. Eine harmonische Verbindung von Süße, Säure und Schärfe, die asiatische Inspiration auf den Teller bringt. | 8,50 oder in der Meute kombinierbar.

NACHSPEISEN

Tagesdessert (V)

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%.