

Aktuelle Genüsse

20.08. - 30.09.2026

VORSPEISE

Dreierlei asiatische Tapas im „Mahl und Meute Style“

Ein luftig gedämpfter Bao Bun, gefüllt mit langsam geschmortem Ochsenschwanz, bildet den kräftigen und aromatischen Auftakt. Dazu servieren wir gedämpfte Gemüse-Gyoza mit feinwürziger Füllung sowie eine frisch gerollte Sommerrolle mit saftiger Garnele. Das Zusammenspiel aus herzhaften Aromen, feiner Würze und frischen Akzenten verleiht dieser Vorspeise Tiefe und Abwechslung. So entsteht eine elegante, vielseitige Komposition mit klarer asiatischer Handschrift. | 24,90

MITTELPUNKT

Dry Aged Eine Auswahl besonderer Cuts finden Sie in unserem Dry Ager.

BEILAGEN

Papas Arrugadas mit Mojo Rosso (V)

Nach kanarischer Art zubereitete kleine Kartoffeln, schonend in stark gesalzenem Wasser gegart, bis sich ihre typisch feine Salzkruste bildet. Dadurch erhalten sie ihren charakteristischen Geschmack und bleiben im Inneren angenehm weich und saftig. Begleitet werden die Papas Arrugadas von einer kräftigen Mojo Rosso mit Paprika, Knoblauch und fein abgestimmter Würze. Die aromatische Sauce bringt Frische, Tiefe und eine leichte Schärfe ins Gericht und bildet einen ausgewogenen Kontrast zur salzigen Kartoffel. | 8,50 oder in der Meute kombinierbar

Hoisin-Aubergine mit Petersiliensalat (V)

Sanft gegarte Aubergine mit einer aromatischen Hoisin-Glace und Cashew Creme, die süßliche, würzige und leicht rauchige Noten miteinander verbinden. Durch das Glasieren erhält die Aubergine einen intensiven, vollmundigen Geschmack und eine angenehm weiche Konsistenz. Dazu servieren wir einen frischen Koriander-Petersiliensalat, der mit seiner Kräuterfrische und leichten Säure einen klaren Gegenpol setzt. So entsteht eine ausgewogene Beilage mit asiatischer Würze, feiner Süße und frischem Abschluss. | 8,50 oder in der Meute kombinierbar

NACHSPEISEN

Tagesdessert (V)

Diese Woche überraschen wir Sie mit wechselnden Tagesdesserts.