

Mahlzeit!

Fühlt Euch wohl im Mahl & Meute

Wir sind wie ihr. Wir sind einzigartig, individuell, eine bunt zusammengewürfelte Gruppe von Menschen, für die gutes Essen eine Selbstverständlichkeit ist. Die gutes Essen lieben. Mit euch zusammen eben eine tolle Meute.

Wir stehen auf Fleisch. Wir lieben Rindfleisch und wollen Euch mit tollen Rassen und Schnitten begeistern. Dabei ist uns artgerechte Tierhaltung wichtig. Diese Verantwortung übernehmen wir gerne. Da das beste Restauranterlebnis gemeinsam mit anderen stattfindet, gibt es alle Beilagen und Soßen in Paketen. Zum Teilen. Damit der Tisch auch nach einem Mahl aussieht.



Wähle als Erstes ein Stück Fleisch. Das ist der Mittelpunkt deines Mahls. Für eine schmackhafte Kruste grillen wir das Rindfleisch bei 800 Grad. Alle Steaks werden für den perfekten Geschmack „medium“ serviert. Sprich uns bitte für eine andere Garstufe an. Fisch, Geflügel, Schwein oder vegan? Kein Problem.

1 HAUPTZUTAT

Filet 29,50

Angus, Queensland/Australien, 200 g | Das australische Flandern-Gras gibt dem superzarten und saftigen Fleisch eine charakteristische Würznote. Die zusätzliche Getreidefütterung sorgt für einen karamelligen Geschmack.

Entrecote 29,50

Simmentaler, Bayern, 350 g | Das vorgereifte Färsenfleisch besticht durch seinen ehrlichen und intensiven Rindfleischgeschmack. Das Entrecote hat eine ausgeprägte Fettmarmorierung und ist etwas fester im Biss aufgrund einer dichteren Fleischstruktur.

Entrecote (dry aged) 56,50

Selektierte Rassen, Irland, 350 g | Unser Lieferant wählt für ein einmaliges Genusserlebnis ausschließlich die besten Exemplare der grasgefütterten, irischen Rinder, die lückenlos aus rückverfolgbarer Haltung stammen.

Rumpsteak 33,50

Angus, Kanada, 300 g | Die Rinder fressen das saftig grüne Gras der kanadischen Prärien und erhalten dadurch ein kräftiges Fleischaroma. Durch die zusätzliche Gerstenfütterung entwickelt der typische Fettdeckel einen cremigen Geschmack.

Teres Major (dry aged) 24,50

Angus, Bayern, 250 g | Im Biss ist das Metzgerstück aus der Schulter vergleichbar mit dem Filet. Es entwickelt durch die starke Belastung und den Dry Aging Prozess allerdings einen kräftigeren Geschmack.

Steakhälfte 23,50

Nebraska/USA, 250 g | Die Steakhälfte ist ein mageres und zartes Teilstück aus der Keule. Durch die Fütterung mit Mais erhält das Fleisch eine unverwechselbare süßliche Note.

T-Bone Steak 61,50

Angus und Herford, Nebraska/USA, 500-600 g | Das T-Bone Steak hat eine einzigartige Marmorierung. Die Tiere werden mit Gras und mindestens 120 Tage mit Mais gefüttert. Der Geschmack ist leicht nussig und vollmundig.

Maishähnchen 14,50

Kikok, Münsterland, 250 g | Die langsame Aufzucht nach der Kikok-Philosophie sorgt neben mehr Tierwohl auch für ein festes und aromatisches Fleisch mit den Prädikaten „saftig“ und „zart“.

Lachsfilet 13,50

Westfjorde/Island, 180 g | Nachhaltig schonend gezüchteter Fisch aus nährstoffreichem, kristallklarem Wasser, 100 % rückverfolgbar vom Ei zum Fisch

Mariniertes Rippchen vom Schwein 19,50

Amerikanischer Bourbon, Honig, Ketchup, Cayenne – und Kubebenpfeffer, Rauchpaprika, 500 g

Rundstück im Brötchen 14,50

Amerikanisches Fleisch, Tomate, Gewürzgurke, rote Zwiebel, Salat, Knoblauch-Mayonnaise, BBQ-Soße/Lakritz


Quinoa-Bratling im Brötchen ^(*) 12,50


Tomate, Gewürzgurke, rote Zwiebel, Salat, Guacamole


**Besondere Fleischstücke reifen weiter unter unserer Aufsicht im Dry Ager.
Die Auswahl wechselt regelmäßig und ist begrenzt.
Diesen speziellen Genuss empfehlen wir Dir gerne persönlich.**




Wir glauben an das gemeinsame Mahl. Deswegen gibt es bei uns vier unterschiedliche Pakete, je nach Hunger und Größe der Meute. Wähle aus Beilagen und Soßen eine Mahlzeit in deiner Wunschgröße. Alle Gerichte dürfen geteilt werden und werden in zusätzlichem Geschirr serviert.

| Kleines Mahl | |
|---|---------------------------------|
| eine Person | 1 x Beilage 1 x Soße |
|  | 7,90 |

| Großes Mahl | |
|---|---------------------------------|
| hungrige Person | 2 x Beilage 2 x Soße |
|  | 14,90 |

| Kleine Meute | |
|---|---------------------------------|
| ca. 2-3 Personen | 4 x Beilage 3 x Soße |
|  | 26,90 |

| Große Meute | |
|---|---------------------------------|
| ca. 3-4 Personen | 6 x Beilage 4 x Soße |
|  | 38,90 |

Kartoffeln braune Butter, Thymian, Meersalz

Süßkartoffelwürfel ^(v)

Frittierte Kartoffelstäbchen ^(v)

Frittierte Kartoffelscheiben Kreuzkümmel ^(v)

Dünne Bandnudeln Basilikumpesto

Hirse Chili, Vanille, gepoppter Mais, Koriander

Pürierte weiße Bohnen Kompott von gegrillter Paprika und getrockneter Tomate

Pürierte Topinambur Blaubeeren, Blauschimmelstreusel

Gegrillte Avocado Ei, Parmesan + 3,00

Schalotten Portwein, Senfsaat ^(v)

Gegrillte Spitzpaprika Sesam

Wurzelgemüse süß-sauer, Minze

Römersalat Caesar-Dressing, Olivenstaub

Champignons dunkler Balsamico ^(v)

Babyspinat Ingwer, Kirschtomaten

Gebackene Speckbohnen westfälischer Schinken

Ketchup/Mango-Chutney ^(v)

Bratensoße/Portwein

Kartoffel-Schaumsoße/Rauch

BBQ-Soße/Lakritz ^(v)

Guacamole ^(v)

Senfsaat-Dressing ^(v)

Tomaten-Chili-Chutney/Tamarinde ^(v)

Basilikumpesto

Knoblauch-Mayonnaise

Kirschsoße/grüner Pfeffer

Trüffel-Mayonnaise

VORSPEISEN

Lachs fein gehackt in Gin gebeizt, Gurke, Dill,
Sauerrahm, frittierte Kartoffelscheiben | 11,50

Maismehlteiglinge schwarze Bohnen, Kokos, Koriander, Jalapeños ^(v) | 9,50

Italienisches Brot Knoblauch-Mayonnaise, Rucola | 6,50

Süßkartoffel-Chili-Suppe ^(v) | 6,50

Gemischter Salat Chinakohl, Sprossen, rote Zwiebel, Paprika,
eingelegte Gurke, Senfsaat-Dressing ^(v) | 6,50

KOMBINIERE WAHLWEISE ZU DEN VORSPEISEN

Falafel/Ziegenkäse | 3,50

Riesengarnele 3 Stück á 50 g | 9,50

Hühnchen/Teriyaki 150 g | 4,50

Rindfleischstreifen 80 g | 6,50

////////////////////////////////////

NACHSPEISEN

Käsekuchen Limette, Limonengel | 5,50

Schokoladentorte Mandel, Kardamom | 5,50

Gebrannte Krem Zitronengras, Blutorangen-Rosmarin-Sorbet, Timut-Pfeffer | 6,50

Hausgemachte Eissorten kreativ und regelmäßig wechselnd, eine große Kugel | 4,50

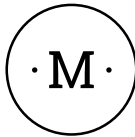
////////////////////////////////////

**In der Zeit von 14 bis 17 Uhr hat der 800 Grad Grill Pause. Für den
Hunger am Nachmittag servieren wir alle Vorspeisen und Nachspeisen.**

////////////////////////////////////

^(v) All diese Gerichte sind vegan.

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer. Eine detaillierte Ausweisung eventueller
Zusatzstoffe und/oder Allergene erfrag bitte beim Servicepersonal.



Fleisch – Niggemann Food Frischemarkt GmbH

Es ist entscheidend, den Respekt im Umgang mit Lebensmitteln zu bewahren und zu wissen, woher die Produkte kommen. Artgerechte Haltung, Tierwohl und Nachhaltigkeit sind wesentliche Grundpfeiler der Philosophie und Leitbildes des Fleischmarktes der Niggemann Food Frischemarkt GmbH. Der verantwortungsvolle Umgang mit Ressourcen, Natur und Tier, wird von unseren verantwortungsbewussten Partnern seit Jahrzehnten gelebt und weiterentwickelt.

Brot und Brötchen – Jägers

Aus alter Tradition stellen wir unsere Backwaren mit besten Zutaten und kreativen Ideen täglich frisch her. Wir geben unseren Produkten durch schonende und lange Teigführung viel Zeit, den besonderen Geschmack zu entwickeln.

Pfeffer – Loyal.Food

Loyal.Food nimmt Sie mit auf eine Genussreise zu den Feldern dieser Welt. Dabei möchten wir Ihnen die Geschichten hinter unseren Gewürzen näher bringen. Der enge Kontakt zu den Bauern sowie ein faires Miteinander liegen uns am Herzen. Loyal.Food ist mehr als nur fairer Handel. Dabei verfolgen wir ein einfaches Prinzip: Wir handeln, um etwas zu verändern.