MEAT Atelier

Zuhause! FEINE KOST

Herzlich Willkommen!

Qualität ist unsere Leidenschaft.
Lassen Sie sich von unserer Begeisterung anstecken!

folgt uns auf

Tischreservierung ganz bequem über Quandoo

Unsere Partner:

ALBERS

WÜSTHOF Made in Solingen

Werde Teil unseres Teams. Mehr Infos zur Bewerbung:

Specials

Vorspeisen

Geräucherte Butter (G)
für jede Nachbestellung berechnen wir **4,-**

Wagyu Rilletes (Aa, AbC,G)
Brotauswahl | Schnittlauch **8,-**

Pimentos de Padrón
Olivenöl | Salz | Melange Noir **7,-**

Wagyu F1 Schinken
30 g **11,-**

Rinderfilet Carpaccio (G)
Parmesan | Pilze | Zitrone **19,-**

Tartar vom Färsenfilet (Aa,Ab,C,D,G,J)
Eigelb-Creme | Senf-Kaviar | Sauerteig **18,-**

Garnelenpfanne (Aa,Ab,B,N,L)
Tomate | Weißwein | gegrilltes Brot **19,-**

Fleisch Preise pro 200 g

Filet / Färse / Deutschland	26,-
Filet / Greater Omaha / USA	36,-
Filet / Wagyu / Australien	56,-
Rib-Eye / John Stone / Irland	28,-
Rib Eye / Greater Omaha / USA	30,-
Rib Eye / Jack's Creek / Australien	28,-
Rib Eye / Wagyu / Australien	44,-
Roast Beef / Greater Omaha / USA	18,-
Roast Beef / Kobe / Japan	116,-
Bavette / Greater Omaha / USA	18,-
Inside Skirt / Jack's Creek / Australien	12,-
Rib Eye Top Cap / Wagyu / Australien	18,-
Picanha / Wagyu / Australien	24,-
Pluma / Iberico / Spanien	22,-
Karree / Iberico / Spanien	16,-

große Fleisch-Cuts am Knochen

bitte die aktuellen Größen anfragen

Club Steak / Greater Omaha / USA	16,-
Hochrippe / Greater Omaha / USA	18,-
Tomahawk / John Stone / Irland	14,-

Beilagen

Pommes Frites Classic (3)	**5,-**
Trüffel Pommes Frites (G,3)	**11,-**
Caesar Pommes Frites (Aa,C,G,J,I,L)	**9,-**
Bratkartoffeln (G)	**6,-**
Kartoffelpüree (G)	**5,-**
Chimichurri-Püree (G)	**7,-**
Trüffel-Püree (G)	**8,-**
Spinat (G)	**5,-**
Pilze (G)	**5,-**
Schmorzwiebeln (G)	**4,-**

Saucen

Pfeffersauce (G,L)	**5,-**
Steaksauce (Aa,B,D,E,F,I,K,L,1)	**4,-**
BBQ-Sauce (I,L,1)	**5,-**
Chimichurri (I)	**4,-**
Ketchup (F,I,J,M,1,2,4)	**3,-**
Mayonnaise (C,J,2,11)	**2,-**
Trüffel-Mayonnaise (C,J,2,11)	**6,-**
Trüffel-Jus (I,L)	**7,-**
Kräuterbutter (4,D)	**3,-**

Salate

Gemischter Salat (L)
Balsamico Dressing | Kräuter | Sprossen klein: **5,-** groß: **9,-**

Caesar Salat (Aa,C,D,G,I,J,1)
Caesar Dressing | Parmesan | Croutons klein: **7,-** groß: **13,-**

Tomatensalat
Zitrone | Zwiebeln | Olivenöl **6,-**

Gurkensalat
Essig | Öl | Dill **5,-**

Coleslaw (C,G,M)
Crème fraîche | Karotten | Kohl **6,-**

Extra Rinderstreifen **9,-**

Extra Garnelen **8,-**

Burger & Sandwiches

Zurheide Burger (Aa,C,G,I,J,1)
Cheddar | Pickles | Jalapeño-Senf **19,-**

Maishähnchen Burger (C,G,I,J,M,1)
Buttermilch-Marinade | Coleslaw | Pickles **18,-**

Pulled-Beef Burger (C,G,I,M,1)
BBQ-Sauce | Coleslaw | Jalapeño-Senf **22,-**

Aperitif

Lillet Wild Berry	8,-
Aperol Spritz	8,-

Dessert

Affogato	4,-
Törtchen aus unserer Pâtisserie	6,-

Kaffee

Kaffee	3,-
Espresso	3,-
Doppelter Espresso	5,-
Cappuccino	4,-
Milchkaffee	4,-

Alkoholfreie Getränke

	0,2 L	0,25 L	0,75 L
Rheinfels Quelle			
medium o. still		**2,60**	**6,50**

	0,2 L	0,3 L
Limonaden		
Coca Cola	**2,80**	
Coca Cola Zero	**2,80**	
Fanta Orange	**2,80**	
Sprite	**2,80**	
VIO Apfelschorle		**3,20**
Schweppes Ginger Ale	**2,80**	
Schweppes Tonic Water	**2,80**	

Biere

	0,2 L	0,33 L	0,5 L
Bitburger			
Radler, Pils o. Alkoholfrei	**3,50**		
Paulaner			
Weizen o. Weizen Alkoholfrei		**5,50**	
Schlüssel Alt			
Frisch gezapft vom Fass	**3,-**		

Weine

Rotweine	0,15 L	0,75 L
Chateau Lestage-Simon I 2019 Haut-Médoc - Cabernet Sauvignon / Merlot Bordeaux | Frankreich	**8,-**	**33,-**
Francis Ford Coppola I 2020 Diamond Collection Kalifornien | USA	**8,50**	**35,-**
Sessantanni Primitivo di Manduria I 2018 Apulien | Italien	**10,-**	**39,-**
Columbia Crest I 2017 Horse Heaven Hills Reserve - Syrah Columbia Valley | USA	**12,50**	**50,-**

Weine

Weißweine	0,15 L	0,75 L
Bickensohler Zurheide Grauburgunder I 2022 Baden | Deutschland	**5,-**	**21,-**
Villa Maria Sauvignon Blanc I 2023 Marlborough | Neuseeland	**7,-**	**28,-**
Ottella Le Creete Lugana - Turbiana I 2023 Veneto | Italien	**9,-**	**35,-**

Roséweine		
AIX Rosé I 2023 Coteaux d'Aix en Provence AOP, Provence | Frankreich	**7,-**	**30,-**

Partner

WÜSTHOF

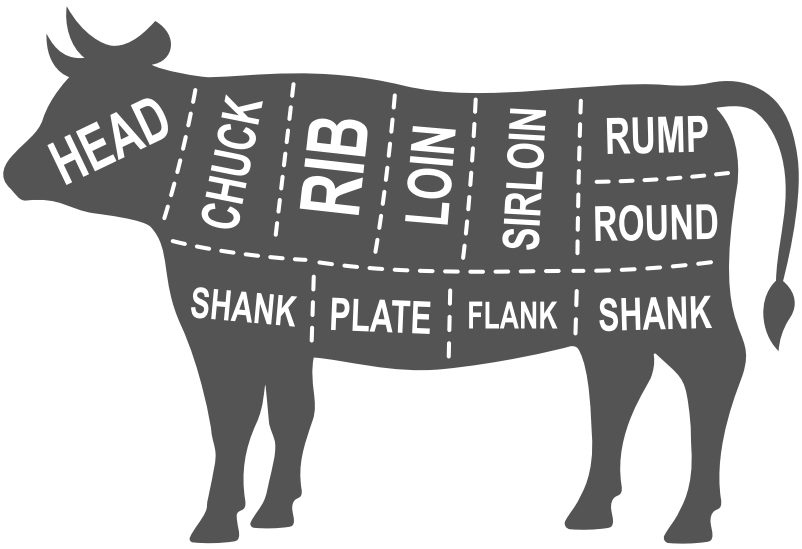
Made in Solingen

Wüsthof ist ein traditionsreiches Unternehmen, das seit 1814 hochwertige Küchenmesser mit höchster Präzision und Handwerkskunst fertigt. Made in Germany, stehen die Messer der Marke für außergewöhnliche Schärfe, Langlebigkeit und eine perfekte Balance, die jedes Schneiden zu einem Genuss macht. Egal, ob für professionelle Köche oder Hobbyköche – Wüsthof bietet für jedes Bedürfnis das passende Messer.

Original Schlüssel

Das Bier Schlüssel Alt ist ein charaktervolles Bier. Mit einer langen Tradition und tiefen Wurzeln in der Altbier-Kultur Düsseldorfs, bietet dieses Bier ein unverwechselbares Geschmackserlebnis. Hergestellt nach dem traditionellen Brauverfahren, zeichnet sich das Bier durch seine hohe Qualität und seine Liebe zum Detail aus.

Cuts


HEAD
CHUCK
RIB
LOIN
SIRLOIN
RUMP
ROUND
SHANK
PLATE
FLANK
SHANK

Herkunft

Fleisch von der Färse – Deutschland

Eine Färse, auch Kalbin genannt, ist ein geschlechtsreifes weibliches Rind, das noch nicht gekalbt hat. Färsenfleisch hat eine kräftige rote Farbe, feine Fasern und ist von vielen Fettäderchen durchgezogen. Die feine Marmorierung macht das Fleisch besonders aromatisch, zart und saftig.



John Stone – Irland

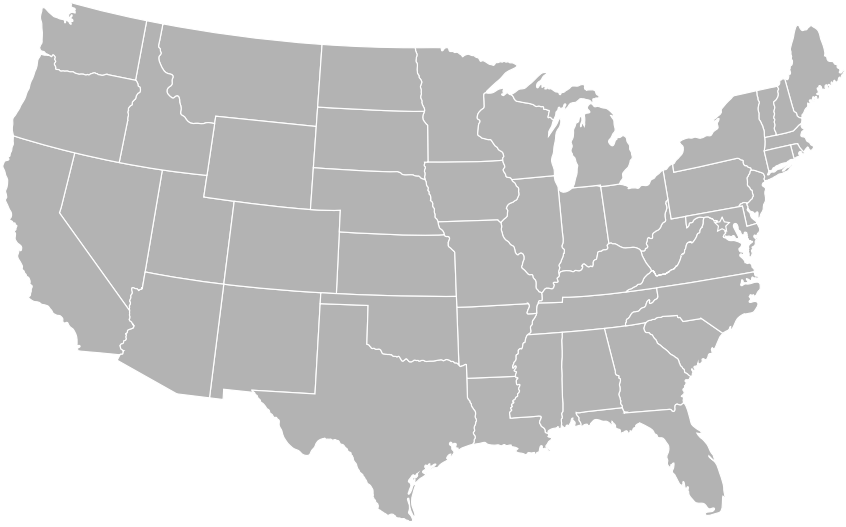
Auf der Grünen Insel liegt das Paradies für Weiderinder. Die schier unendlichen Wiesen Irlands sind wie geschaffen für die natürliche Aufzucht von Rindern. Durch das milde Klima können die Rinder fast das ganze Jahr unter freiem Himmel grasen. Das Umherziehen und die natürliche Ernährung aus Gräsern und Kräutern verleihen ihrem Fleisch einzigartigen Geschmack und Textur. In den Trocken-Räumen von John Stone reift es dann zu einem Juwel unter den Steaks heran. Seit 1974 veredeln die Fleischspezialisten sorgfältig ausgewählte Stücke im traditionellen Verfahren der Trockenreifung (Dry Aging).



Greater Omaha Packers Company – USA

Die USA sind die Steak-Nation der Welt, an ihrem Fleisch müssen sich alle anderen messen lassen. Die Greater Omaha Packers Company (GOP) genießt dort einen legendären Ruf, seit 1920 stehen die Packers für höchste Fleischqualität.

Die ersten acht Monate verbringen die sorgfältig ausgewählten Tiere auf den Weiden Nebraskas und South Dakotas. Danach werden sie im Freigehege bis zu 200 Tage mit Mais gefüttert – natürlich hormonfrei –, der dem Fleisch seinen harmonischen Geschmack verleiht.



Kobe – Aus dem Herzen Japans

Kobe Rind – das absolute Highlight für Fleischliebhaber. Dieses einzigartige, zarte Fleisch stammt aus einer besonderen Züchtung in Japan und überzeugt mit seiner butterweichen Textur und einem unverwechselbar intensiven, umami-reichen Geschmack. Jede Faser des Kobe Rinds ist von feinstem intramuskulären Fett durchzogen, das beim Grillen oder Braten perfekt schmilzt und für ein wahres Geschmackserlebnis sorgt.



Jack´s Creek – Australien

Von der Jack´s Creek Farm, beziehen wir unser erst-klassiges Black Angus Fleisch. Die Rinder haben auf den großen, offenen Weiden freien Auslauf. Sie werden dort zusätzlich bis zu 170 Tage lang mit einer Mais-Getreide Mischung gefüttert. Dadurch erhält das Fleisch eine feine Marmorierung und den vollen Geschmack.



Allergene & Zusatzstoffe

Allergene

Aa Weizen
Ab Roggen
Ac Gerste
Ad Hafer
B Krebstiere
C Eier
D Fisch
E Erdnüsse
F Soja
G Milch
(einschließlich Laktose)

Schalenfrüchte:

Ha Mandeln
Hb Haselnüsse
Hc Walnüsse
Hd Cashewnüsse
He Pekannüsse
Hf Paranüsse
Hg Pistazien
Hh Macadamianüsse

I Sellerie
J Senf
K Sesamsamen
L Schwefeldioxid & Sulfite
M Lupinen
N Weichtiere

Zusatzstoffe

1 mit Konservierungsstoff
2 mit Farbstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 mit Phosphat
6 mit Süßungsmittel(n)
7 enthält eine Phenylalaninquelle
8 geschwefelt
9 geschwärzt
10 gewachst
11 koffeinhaltig
12 chininhaltig