



esCape
Restaurant / Bar / Eventlocation

★ VORSPEISEN & SALATE ★

Karotten–Ingwer Suppe	4,90 €
Garnelen in Tempurateig	
Sweet Chili Ajoli und Salatbouquet	9,90 €
Carpaccio vom Rinderfilet	10,90 €
Tatar vom Rinderfilet	
inkl. Zutaten zum Selbstanrichten	10,90 €
Blue Cheese Flank	
Dünn geschnittenes Flank mit hausgemachtem Blue Cheese Dip und Rucola	10,50 €
Gratinierter Schafskäse	
mit Oliven	6,90 €
Großer Meat Me Salat	9,90 €
-mit Gambas	12,90 €
-mit Rindfleischstreifen	13,90 €

★ VOM RIND ★

★ WEIDERINDER AUS URUGUAY ★

Unser Rindfleisch aus Uruguay beziehen wir von Federico Heinemann-Mayol, einem Rinderzüchter aus dem kleinen Uruguay. Er persönlich bürgt für reine Gras- und Weidefütterung seiner Rinder, ohne Zusatz von Futtermitteln und Hormonen. Das pure Rinderfleischfeeling!

Rib Eye (Entrecôte)

Das Rib Eye besitzt das typische „Fettauge“ und hat einen wesentlich volleren Geschmack. 250g / 350g **17,70 € / 24,50 €**

Roastbeef (Rumpsteak)

Das Rumpsteak mit seinem klassischen Fettstrand ist eines der schmackhaftesten Stücke. 200g / 300g **14,90 € / 19,80 €**

Hüftsteak

Dieses magere Stück ist von erstaunlicher Qualität und steht einem Rumpsteak in nichts nach. 180g / 250g **12,80 € / 16,70 €**

Filet

Das zarteste Stück vom Rind, zergeht quasi auf der Zunge. 200g / 300g **19,50 € / 25,50 €**

Surf & Turf

200g Rinderfilet mit Riesengarnelen **26,90 €**

Chateaubriand

500g Doppellendensteak aus der Mitte des Filets **39,90 €**

★ SAUCEN ★

Meat Me BBQ / Kalbsjus / Pfeffersauce / Chimichurri	
Champignonrahmsauce	je 2,50 €
Kräuterbutter	1,50 €
Smoky Daves's BBQ Sauce	
190ml Flasche / Die Kultsauce vom Ex-H-Blockx Sänger	6,40 €

★ U.S.BEEF AUS NEBRASKA ★

Die Black Angus Rinder verbringen die meiste Zeit ihres Lebens auf den endlosen Weiden des wilden Westens. Zu guter Letzt werden sie mit hochwertigem Mais gefüttert. Hormone und Antibiotika sind dabei behördlich verboten. Der höhere Fettanteil macht dieses Fleisch zum König auf dem Grill.

Rib Eye (Entrecôte)

250g / 350g **21,90 € / 28,90 €**

Filet

200g / 300g **31,90 € / 39,90 €**

Flank Steak

Dieser ungewöhnliche Cut kommt aus dem Bauch/Rippenlappen des Rindes. Es ist sehr mager, hat einen sehr intensiven Geschmack und aufgrund seiner speziellen Faserung wird es tranchiert serviert. 280g **19,90 €**

Alle Steaks auf unserer Karte werden mit Meat Me Steak-Tomatensauce gereicht

★ DRY AGED BEEF AUS IRLAND ★

Nach traditioneller Handwerkskunst, trocken gereiftes Fleisch mit intensivem Geschmack. Wir verwenden nur das Beste von der grünen Insel: Hereford Prime Rinder.

Rib Eye (Entrecôte)

200g / 300g **23,90 € / 30,90 €**

Filet

200g / 300g **29,90 € / 35,90 €**

Porterhouse Steak

Das Roastbeef und Filet trocken am Knochen gereift. Der Hammer! ca. 750g **59,90 €**



Ihr wollt größere Cuts als auf der Karte? Kein Problem. Einfach beim Service fragen.

★ SPEZIELLES ★

Meat Me Burger	
150g Filetburger, Salat und Fries	12,90 €
U.S. Shortribs „24 hours“	
24 Stunden in unserer Meat Me BBQ Sauce im Ofen geschmort / 500g	17,90 €
Mac'n'Cheese à la Meat Me	
Maccaroni mit getrüffelter Käsesauce überbacken, dazu fruchtige Paprika-Tomaten Salsa	10,90 €
Spaghetti Bolognese vom Beef	7,90 €
gebratene Maishähnchenbrust	
auf Spinat mit getrockneten Tomaten, dazu Rosmarinkartoffeln und Portweinjus	15,90 €

★ BEILAGEN ★

Gegrillter grüner Spargel	3,90 €
Chili-Rahm Spinat	3,90 €
Broccoli mit Mandelbutter	3,90 €
Zwiebelringe paniert in Kräuter-Parmesanbrösel	3,90 €
Speckböhnchen	3,90 €
Beilagensalat	3,90 €

★ KARTOFFELN UND MEHR ★

Pommes Frites	2,90 €
Rosmarinkartoffeln	2,90 €
Mashed Potatoes	3,50 €
Kräuter-Parmesan Risotto	3,50 €

★ NACHTISCH ★

Schokomousse	
mit Bourbon Vanilleeis	5,50 €
New York Cheesecake	
mit warmer Karamellsauce	4,90 €
Marshmallow Parfait	
mit Grapefruit Salat und Schokoladen Marshmallows	5,90 €