

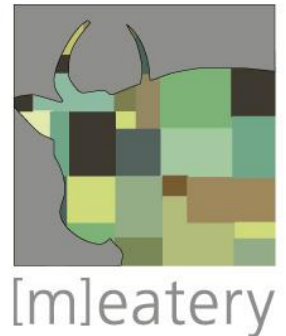
PRESSEMITTEILUNG



Hauseigene Reifezelle der Stuttgarter [m]eatery



[m]eatery Stuttgart: Steakgenuss



Exklusives Wagyu-Dinner in der [m]eatery bar + restaurant in Stuttgart

Feinschmecker aufgepasst: Die [m]eatery bar + restaurant in der Kronprinzstraße lädt zu einem Fleisch-Menü der absoluten Spitzenklasse

Hamburg/Stuttgart, 13. Mai – Gäste der [m]eatery bar + restaurant erwartet am 22. Mai um 19:00 Uhr ein exquisites Sieben-Gänge-Menü mit einem der exklusivsten Lebensmittel der Welt: Hausgereifter Wagyu-Rinderrücken aus der biologischen Wagyu-Rinderzucht von Ludwig Maurer im speziellen [m]eatery dry-aged Verfahren auf den Punkt gereift. Das [m]eatery Team um Küchendirektor Hendrik Maas wird am Dinner-Abend von Ludwig Maurer unterstützt, der nicht nur mitkochen, sondern auch sein aktuelles Kochbuch – welches vor kurzem mit dem „Gourmand World Cookbook Award“ in der Kategorie „Best Meat Book“ ausgezeichnet wurde – signieren wird.

Edles Sieben-Gänge-Wagyu-Dinner mit feinstem Rind der Musashi-Linie

Der für das Dinner auserwählte knapp vier Jahre alte und 388 Kilogramm schwere Ochse entstammt der Musashi-Linie – einer der besten der japanischen Wagyu-Zucht. Neben ihrem hohen Marmorierungsgrad zeichnen sich diese Rinder durch ihre besonders große und kräftige Statur sowie ihr nährstoffreiches, cholesterinarmes und ausgesprochen aromatisches Fleisch aus. Eingeleitet wird das exklusive Menü mit einer „Variation vom Wagyu-Tatar im Keulenknochen“ gefolgt von einem mit Wurzelgemüse servierten „Beuschel vom Wagyu-Rind“ (Innereien-Ragout). Der dritte Gang besteht aus einer delikaten, drei Wochen gebeizten „Wagyu-Hüfte an geweckten, bunten Senfrüben“. Anschließend wird eine konzentrierte Rinderkraftbrühe in Form eines „24 Karat Beef-Tea Deluxe“ serviert. Es folgen exquisite „Tranchen vom Wagyu-Rücken an Kartoffel-Bärlauch-Risotto und Wagyu-

Pressekontakt: Nadja Gregorec

Wexstraße 16 · 20355 Hamburg · Telefon 040-35 74 00 45 · Fax 040-35 74 00 50 · n.gregorec@seaside-hotels.com · presse@meatery.de · www.meatery.de

Béarnaise“. Weiter geht es mit dem Halbhartkäse Tête de Moine auf Wagyu-Sülze und Radieschen-Salat, bevor das Menü durch eine köstliche Spargel-Crème brûlée und ein erfrischendes Rhabarber-Sorbet abgerundet wird. Auf Wunsch wird das Menü durch Weine vom Weingut Graf Adelman begleitet, die Felix Graf Adelman persönlich vorstellt. Das einzigartige [m]eatery Wagyu-Dinner-Erlebnis kann für 139,00 Euro pro Person unter stuttgart@meatery.de oder 0711/87 03 98 80 gebucht werden (exklusive Getränke, Reservierung erforderlich).

Über die [m]eatery bar + restaurant

Die [m]eatery bar + restaurant verspricht Steakgenuss auf höchstem Niveau in Hamburg, Stuttgart und seit April 2015 auch in Dresden. Blickfang und Prunkstück der Restaurants ist die gläserne Reifezelle, in der die zarten Rinderrücken der europäischen [m]eatery Weiderinder reifen. Auf der Speisekarte stehen nur die besten Steaks aus aller Welt – wie aus Argentinien, den USA und Europa. Küchenchef Hendrik Maas und sein Team grillen die edlen Stücke im 800 Grad Celsius heißen Infrarotofen des amerikanischen Herstellers Southbend. Durch die starke Hitze, Fingerspitzengefühl und Erfahrung werden aus den edlen Rohstücken wahre Geschmackserlebnisse. Zu den Küchenfavoriten gehören außerdem verschiedene Tatarspezialitäten, hausgemachte Burger und edel verfeinerte Bratwürste wie auch selbst gemachte Öle und Saucen.

Weitere Informationen zur [m]eatery finden Sie unter www.meatery.de. Unsere Facebook-Seite informiert Sie zur [m]eatery Stuttgart unter www.facebook.com/meatery.str, zur Hamburger [m]eatery unter www.facebook.com/meatery, und zur [m]eatery Dresden unter www.facebook.com/meatery.dd.

Für Rückfragen zur Pressemitteilung sowie zur Bereitstellung von Fotos steht Ihnen Nadja Gregorec unter der Telefonnummer 040/35 74 00 45 oder per E-Mail an n.gregorec@seaside-hotels.com gern zur Verfügung.

