

# Meatery

## Kontaktdaten:

**Meatery**

**Drehbahn 49**

**20354 Hamburg**

Tel: 040-309990

Fax: 040-30999399

Web: [www.meatery.de](http://www.meatery.de)

Sitzplätze: 110 (innen) / 0 (außen)

## Öffnungszeiten:

<b>Montag</b>	12.00-18.00	18.00-23.00
<b>Dienstag</b>	12.00-18.00	18.00-23.00
<b>Mittwoch</b>	12.00-18.00	18.00-23.00
<b>Donnerstag</b>	12.00-18.00	18.00-23.00
<b>Freitag</b>	12.00-18.00	18.00-23.00
<b>Samstag</b>	15.00-18.00	18.00-23.00
<b>Sonntag</b>	15.00-18.00	18.00-23.00

## Kategorie(n):

Internationales Restaurant

Grillfleisch / Steaks

Steakhaus

Gehoben

Restaurant mit Bar

## Besonderheit(en):

Mittagstisch / Tagesangebote

Parkplätze vorhanden

## Beschreibung

Aus dem ehemaligen Restaurant "Fusion" im Seaside Hotel Hamburg wurde Mitte 2009 das "meatery", ein neues Konzept mit Erfolgspotenzial.

Im "meatery" nimmt das Steak die Hauptrolle ein, das als qualitativ hochwertiges Fleisch importiert wird, um im 800° heißen Infrarotofen gegrillt zu werden. Aber auch aus anderen Ländern, wie Amerika und Deutschland selbst wird das dry-aged Fleisch bezogen. Auf der Speisekarte finden sich darüber hinaus Tartar- und Burgerspezialitäten, Fischspezialitäten, Vegetarisches und Salate.

Den Bezugsländern des Fleisches angeglichen, werden alle offerierten Weine aus Deutschland, Argentinien und den USA bezogen. An der Bar, die ein Teil des Restaurants bildet, können auch Cocktails, Aperitifs und andere Drinks geordert werden.

Die Einrichtung sucht ihres Gleichen, denn der Retro-Look aus grünen, beigen und braunen Tönen dominiert das Aussehen der Räume. Mit Lederstühlen und -sitzbänken, die einen komfortablen Aufenthalt garantieren, verweilt jeder Gast nur zu gerne länger. Ein definitiver Blickfang ist die Reifezelle, in der die Steaks der Husumer Rinderrücken reift. Auch in der Bar finden sich das erfrischende Grün, dezente Beige und das braune Holz bei Boden und Vertäfelungen.

Hinweis: Der Business-Lunch findet auch an Wochenenden statt, jedoch erst ab 15 Uhr

