

FLEISCHESLUST IN HAMBURG NEUES STEAK-RESTAURANT [M]EATERY ERÖFFNET IM SIDE HOTEL

Berlin, 16. November 2009 – Fleischliebhaber aufgepasst: Seit kurzem mischt ein neues Restaurant Hamburgs Gastronomieszene auf: [m]eatery im Hotel SIDE, einem Mitgliedshotel von Design Hotels™. Der Name ist Programm: Bis zu 110 Gäste können in dem modernen Gourmet-Steak-Restaurant die zartesten Filetstücke aus den USA, Argentinien und Deutschland genießen, die im speziellen *dry-aging* Verfahren gereift und im 800° C heißen Infrarotofen gegrillt werden.

Das Restaurant

Wer eine klassische Steakhouse-Atmosphäre erwartet, liegt falsch. [m]eatery kombiniert hochwertiges Essen mit modernem Design. Helle, leuchtende Farben lockern das dunkle Holz des Bodens und der Wandverkleidung auf. Lederstühle und Sitzbänke in verschiedenen Grüntönen sowie cremefarbene Tischdecken sorgen für ein edles Ambiente. Blickfang sind die drei Hängeleuchten der italienischen Designermarke Terzani und die großen Wandcollagen aus Leder. Das unbestrittene Highlight jedoch ist die gläserne Reifezelle für das exquisite Fleisch. So können Gäste den Trockenreifprozess live mitverfolgen.

Der Weg zum besten Steak der Stadt

Neben der Qualität legt Küchenchef Hendrik Maas auch großen Wert auf die richtige Reifung und die Zubereitung, denn Steak ist nicht gleich Steak. Einen intensiveren Geschmack erhält das Fleisch durch die *dry-aging* Methode, bei der das Steak vier Wochen lang in der Kühlzelle reift. *Dry-aging* ist nur unter bestimmten Bedingungen möglich: die Temperatur muss konstant bei ein bis zwei Grad Celsius liegen und es sollte eine hohe Luftfeuchtigkeit vorherrschen. Die Zubereitung erfolgt anschließend in dem eigens aus den USA importierten Infrarotofen. Hier wird das Fleisch bei über 800 Grad Celsius zwei bis drei Minuten gegrillt. Nach dem Hitzeschock kühlt das Steak einige Minuten bei niedriger Temperatur ab, bevor es brutzelnd auf die Teller kommt.

Mehr als nur Fleisch

Ausgewählte Teilstücke vom Rind bilden den Hauptteil der Speisekarte der [m]eatery. Neben Rindersteaks werden auch Fischsteaks und 18 verschiedene Tatarspezialitäten serviert, davon jeweils acht mit Fleisch und Fisch sowie zwei vegetarische Varianten. Saftige Burger wie Double Cheese, Avocado oder Tuna Burger ergänzen das Angebot. Alle Saucen, Öle und Butter-Varianten werden in der [m]eatery selbst hergestellt. Zu den Steaks können Gäste aus mehreren Beilagen wählen, wie selbstgemachte Kartoffelchips, Carnaroli Waldpilzrisotto, Kräuter- oder Schalottenpüree, gegrillte Maiskolben oder in Teig gebackene Zwiebelringe. Zu den Gerichten werden Weine aus Deutschland, Argentinien und den USA ausgeschenkt. Ausgefallene Cocktailkreationen, wie der in Hamburg einmalige Mint Julep, werden in der [m]eatery Bar nebenan serviert und runden das Steak-Erlebnis ab.

www.designhotels.com/side

- Ende -



INFORMATIONEN FÜR DIE REDAKTION

Fakten:

[m]eatery
SIDE Hotel
Drehbahn 49
20354 Hamburg
Tel: +49-40-30 99 90

Öffnungszeiten:

Tagesmenü
Mo – Fr: 12 – 18 Uhr

Abendmenü
Täglich von 18 – 23 Uhr

Bilder und ein Fact Sheet zum Hotel haben wir online für Sie zusammengestellt: www.designhotels.com/press.
Sollten Sie weitere Fragen haben, melden Sie sich gerne bei uns:

press@designhotels.com
Tel: +49 (0)30 - 88 494 00 32

Design Hotels™ hat eine Bestpreisgarantie!

Für Reservierungen weisen Sie bitte auf folgende Website www.designhotels.com und auf die kostenfreie Design Hotels™ Buchungsnummer hin:

Deutschland, Österreich, Schweiz: 00 800 37 46 83 57

ÜBER DESIGN HOTELS™

Design Hotels™ ist eine Marke der Design Hotels AG. Das Unternehmen repräsentiert und vermarktet eine Kollektion von mehr als 180 Privathotels in über 40 Ländern. Das Serviceportfolio umfasst unter anderem weltweite Marketing- und Vertriebsaktivitäten sowie Beratung bereits in der Planungsphase. Das Unternehmen wurde 1993 gegründet. Hauptsitz ist Berlin, weitere Büros sind in London, Barcelona, New York, Singapur, Bali, Tokio und Perth.

Das Angebot von Design Hotels™ steht für ein kreatives Verständnis moderner Hotellerie und individueller Kundenorientierung. Die Mitgliedhotels bieten ihren Gästen mit hochwertiger Architektur, intelligentem Design und lokalem Lifestyle einzigartige Erlebnisse und Inspiration. Design Hotels™ versteht sich dabei als Mittler zwischen Hotelier und dem kosmopolitischen Reisenden.