

Tatarenhut

Eine Auswahl an gediegenen Fleisch- und Filetstücken wird von Ihnen selbst auf den Zacken des durch glühende Kohlen erhitzten Tatarenhutes langsam gebraten.

In der Hutkrempe sammelt sich der würzige Sud des Bratguts und paart sich mit frischem Gemüse zu einem aromareichen Geschmackserlebnis.

Dazu servieren wir verschiedene hausgemachte Sossen, Ofenkartoffeln, Salate# und frisches Gebäck.

Alle Hüte/Varianten ab 2 Personen. Ca. 30 Min. Zubereitungszeit.

Klassisch

Hendlbrust-, Schweine- und Rinderfilet,
Speckscheiben⁷

ca. 200 gr. p.p. 21,50
ca. 300 gr. p.p. 26,90

Wirtshaushut

Schweine- und Kalbsschnitzel, Hendlbrust,
Speckscheiben⁷

ca. 200 gr. p.p. 18,90
ca. 300 gr. p.p. 22,90
ca. 400 gr. p.p. 26,90

Extras

Speckscheiben⁷

ca. 100 gr. 4,80

Garnelen^B

ca. 200 gr. 12,80

Nachschlag Klassisch

ca. 100 gr. 7,80

Nachschlag Wirtshaushut

ca. 100 gr. 5,80

Schlemmer (Auf Vorbestellung)

Lamm-, Kalb-, Rinderfilet,
Garnelen und Speckscheiben^{7B}

ca. 200 gr. p.p. 26,50
ca. 300 gr. p.p. 34,90

Spezial (Auf Vorbestellung)

Weitere Varianten wie z.B. Vegetarisch, orientalisches, thailändisch oder mit heimischem Wild auf Anfrage. Bitte rechtzeitig reservieren.

Ideal auch für ihre Feiernlichkeiten. Gerne auch als Büffet.

Bilder vom Tatarenhut gibts auf:

www.yelp.de/biz/yelp-elite-event-wir-entdecken-den-tatarenhut-garching

Hinweise zu Zusatzstoffen und Allergenen finden sie auf der letzten Seite der Speisekarte.