

Stadtbekannte Tatars

- Tatar "Classico" 30.50**
Rindfleischtatar nach Ihrem Wunsch klassisch mild, medium oder feurig serviert, dazu Kapern und Zwiebeln
- Tatar "Toskana" 32.50**
Rindfleischtatar mit einem toskanischem Grappa di Brunello verfeinert, garniert mit getrockneten Tomaten und Parmesan
- Tatar "Normandie" 32.50**
Rindfleischtatar verfeinert mit einem kräftigen Schuss Calvados, garniert mit glasierten Apfelschnitzen
- Tatar "Porto" 32.50**
Rindfleischtatar mit einem edlen Portwein verfeinert, angerichtet mit zweifarbigen Melonenkugeln und Rucolablättern
- Tatar "Mexicana" 32.50**
Rindfleischtatar mit Mais, Chili und Avocado verfeinert, garniert mit Jalapeños und rassigen kleinen Pfeffer-Tortillas
- Tatar "Bombay" 32.50**
Kalbfleischtatar mit rotem Curry, Ingwer und Koriander verfeinert, dazu ein Linsen-Kokosnusssalat
- Tatar "Grischa" 32.50**
Kalbfleischtatar mit Steinpilzen und Baumnussöl vermischt, garniert mit Bündner Bergkäse & Salsizwürfeli
- Tatar "Norvégien" 32.50**
Tatar von geräuchertem norwegischen Rauchlachs an einer Sauerrahm-Dillsauce, angerichtet auf Pumpernickelbrot
- Tatar "Dänische Art" 32.50**
Rindfleischtatar kurz in Butter gebraten und lauwarm auf Butterstoast angerichtet, garniert mit viel frischem Meerrettich

Die Tatar "Symphonie"

Lassen Sie sich in den Genuss der Tatars entführen und genießen Sie eine kulinarische Tatar-Weltreise!

Tatar "Normandie", Tatar "Porto", Tatar "Grischa", Tatar "Mexicana", Tatar "Bombay" & Tatar "Norvégien"

35.50*