

Beef-Tatar jeden Mittwoch in der kalten Jahreszeit
*Dies bereiten wir in der kühlen Jahreszeit ab sofort jeden
 Mittwoch für Sie zu. Nur das Beste vom Weiderind
 der Landmetzgerei Becker, Romrod wird zum Beef-Tatar À la
 minute frisch zubereitet. Mit Ihren bevorzugten Zutaten und
 Beilagen, präsentiert sich unser Tatar als anregende Vorspeise
 oder auch als frischer Hauptgang.*

ALTES EISHAUS
HOTEL & RESTAURANT

Bee-Tatar klassisch

Vorspeise 80g

Hauptgang 200g

mit Cornichons, Schalotten, Kapern, Anchovis,
 Senf und Hausgemachte Mayonnaise, Eigelb,
 Dijon-Senf dazu Bauerbrot oder Pommes Frites.

8,00 €

14,50 €

Beef-Tatar Cognac

mit Cognac, Cornichons, Schalotten, Kapern,
 Anchovis, Wachtel-Eigelb, Dijon-Senf
 und Hausgemachte Mayonnaise,
 dazu Bauerbrot oder Pommes Frites.

8,50 €

16,90 €

**Beef-Tatar „Altes Eishaus“
 mit altem Apfelbrand**

an kleinem Salatbeuget in Apfeldressing
 mit Cornichons, Schalotten, Kapern, Anchovis,
 Wachtel-Eigelb, Dijon-Senf und
 Rote Beete-Frischkäse-Dip dazu
 kleine Reibeküchlein.

8,90 €

17,90 €

Weinempfehlung:

2015er Lemberger trocken, Württemberg, deutscher Qualitätswein, Weingut Michael Borth,
 0,1 Lt. 3,50 € 0,2 Lt. 5 €,