



# Tatar-Woche

*Tatar klassisch 14.50 €*

wie man es aus dem El Vino kennt...



*Tatar gratiniert 15.20 €*

mit unserer hausgemachten Kräuterbutter gratiniert



*Tatar Thai-Style 15.90 €*

mit frischem Ingwer, Zitronengras und Koriander



*Tatar Toskana 16.50 €*

mit Parmesanstückchen, Oliven und Aceto Balsamico



*Tatar beschwipst 14.90 €*

Klassischer Tatar mit Cognac abgeschmeckt



*Bresaola Tatar 16.50 €*

mit Frischkäse, Tomaten und frischen Gartenkräutern



*Tatar von geräucherter Lachsforelle 15.50 €*

(LechFisch) mit Dill und Zitrone

(LechFisch) auch als Thai-Style möglich



*Tatar von der Dörrtomate 10.90 €*

*Zusätzliche Portion geröstetes Brot +1.50 €*

*Jeweils in der letzten Woche im Monat*



# Tartar week

*Classic tartare* 14.50 €

as you know it from El Vino....

🍷♦♦🍷

*gratinated tartare* 15.20 €

gratinated with our homemade herb butter

🍷♦♦🍷

*Thai-style tartare* €15.90

with fresh ginger, lemongrass and coriander

🍷♦♦🍷

*Tuscan tartare* € 16.50

with pieces of parmesan, olives and balsamic vinegar

🍷♦♦🍷

*Tartare tipsy* 14.90 €

Classic tartare flavoured with cognac

🍷♦♦🍷

*Bresaola tartare* 16.50 €

with cream cheese, tomatoes and fresh garden herbs

🍷♦♦🍷

*Smoked salmon trout tartare* € 15.50

(LechFisch) with dill and lemon

(LechFisch) also available in Thai-style

🍷♦♦🍷

*Tartare of dried tomato* 10.90 €

*Additional portion of toasted bread +1.50 €*

*Every last week of the month*