

## HUTESSEN

Eine g'sellige und g'schmackige Köstlichkeit

---

Als Vorspeise servieren wir für jeden eine frische, knackige Wildkräuter-Salatbowl und als Beilage gibt es warmes Brot in verschiedenen Sorten. Dann wird ein eiserner Hut in die Mitte des gedeckten Tisches gestellt und erhitzt. Dazu wird fein mariniertes, zartes Filet vom Landschwein und vom Werdenfelser Rind serviert. Diese Fleischscheiben kann nun jeder auf dem heißen Hut nach Belieben lang brutzeln lassen – kurz, medium, oder auch durchgebraten. Während das Fleisch vor sich dahin brutzelt, köchelt inzwischen in der Hutkrempe die Rindsbouillon mit fein geschnittenen Gemüse Julienne. Je länger die Fleischstücke am Hut gegrillt werden, umso kräftiger und intensiver wird die Suppe.

Verschiedene hausgemachte Dips und Soßen zum Fleisch, sowie leckeren Kartoffelstampf, Rosmarinkartoffeln und gegrilltes Gemüse runden diese kulinarische Schlemmerei ab.

## HUTESSEN IN DER WERDENFELSEREI

Gemüse Julienne, Filet vom Landschwein und vom Werdenfelser Rind  
Kartoffelstampf, Rosmarinkartoffeln, gegrilltes Gemüse, Dips und Soßen

39 EUR pro Person  
ab 2 Personen auf Vorbestellung möglich

