



Einmalig in Bonn

Einzigartig in Bonn sind die Tatarenhüte, die einen geselligen Abend unvergesslich werden lassen. Ob im Restaurant oder auf der Terrasse, der Tatarenhut ist überall einsetzbar.

Der Tatarenhut besteht aus einem Stahlblechkegel mit kleinen Zacken, auf die das Fleisch oder Gemüse gespießt wird. Das Gerät ist an der Unterseite verbreitert und sieht so aus wie eine Hutkrempe. Dadurch entsteht die Safrinne, in die der Fleischsaft läuft und wo das Gemüse gegart wird. Dieses wird dadurch noch schmackhafter und haltvoller. Und durch die besondere Form spritzt kein Fett aus dem Hut. Genießen Sie einen Hauch fernöstlicher Lagerfeuerromantik im Haus Müllestumpe.

Enthalten sind (ab 4 Personen):

Fleischauswahl:

- Schweinerücken
- Hähnchenbrust
- Rinder- Hüfte
- 2 Seawater Garnelen

dazu gibt es eine würzige hausgemachte Bouillon für das mediterrane Gemüse.

Zum dippen servieren wir frische, kreative und hausgemachte Saucen und Chutneys sowie Rosmarinkartoffeln und Steakhouse-Pommes .

Hätten Sie es gewusst...?

Zentralasiatische Reitervölker führten oft einen Kegel aus Stahlblech während der Streif- und Kriegszüge mit sich, um diesen in den Essenspausen über die Glut der Lagerfeuer zu stülpen, so dass es erhitzt wurde.

Auf die herausragenden Stahlspitzen wurden Fleischstücke gespießt und gebraten und in der „Hutkrempe“ garte ein Sud aus Knochenmark und Gemüse, worin sich das aromatische Fett des Fleisches sammelte. Diese einfache und nahrhafte Kochmethode wird aufgrund seiner Herkunft heute „Tatarenhut“ genannt.