



2000 20 Jahre 2020

Spargel-Spezialitäten

...ab Mai wieder bei uns!

Mit frischem Spargel vom Spargel-Hof Kaufmann aus Vollbüttel, dem Herzen der Spargel-Region zwischen Gifhorn & Braunschweig



Vorweg



Rahmsüppchen von Spargel & Heidekartoffeln mit Spargelstückchen

5,50 €



Hauptgerichte



Portion frischer Stangenspargel mit zerlassener Butter & Salzkartoffeln 14,90 €
Als kleinere Portion 11,90 €



Portion frischer Stangenspargel mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln, dazu Schlemmer-Rührei
Als kleinere Portion



15,90 €
12,90 €

Portion frischer Stangenspargel mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln, geräuchertem^N oder gekochtem Schinken^N
Als kleinere Portion 18,90 €
15,90 €

Portion frischer Stangenspargel mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln, dazu ein paniertes Schweineschnitzel
Als kleinere Portion 19,50 €
16,50 €

Portion frischer Stangenspargel mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln, dazu ein paniertes Kalbsschnitzel
Als kleinere Portion 27,90 €
25,90 €



Portion frischer Stangenspargel mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln, dazu ein Hähnchensteak mit Sauce Hollandaise 20,90 €
Als kleinere Portion 17,90 €



Da wir Spargel, aufgrund der Frische, nur in begrenzter Menge bevorraten, kann es im Ausnahmefall vorkommen, dass bei größerem Gästeaufkommen die vorhandene Spargelmenge nicht ausreicht.

Wir bitten Sie in diesem Fall vielmals um Verständnis.

Wenn Sie mit mehreren Personen zum Spargelessen kommen möchten, bitten wir Sie herzlich, den Tisch zwei Tage vorher zu reservieren.


Portion frischer Stangenspargel mit zerlassener Butter und
Salzkartoffeln, dazu Tranchen vom Jungschweinfilet im
Räucherspeck-Mantel^N gebraten auf Brandy-Rahmsauce^A 23,90 €
Als kleinere Portion 20,90 €



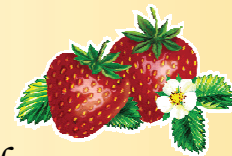
Portion frischer Stangenspargel mit Salzkartoffeln, dazu
gebratenes Zanderfilet auf Zitronenbutter-Sauce 25,90 €
Als kleinere Portion 21,90 €




Portion frischer Stangenspargel mit zerlassener Butter und
Salzkartoffeln, dazu ein Rumpsteak (ca. 200 g) mit Sauce Bearnaise 33,90 €
Als kleinere Portion 29,90 €

Beilagen

-  Portion frischer Stangenspargel (ohne Beilagen) 9,90 €
- Portion Sauce (Hollandaise, Bearnaise, Brandy-Rahm^A, Zitronenbutter) 3,00 €

Dessert



-  Portion frische Erdbeeren mit Sahne 6,50 €
 -  Portion frische Erdbeeren mit 1 Kugel Vanille-Eis und Sahne 6,90 €
 -  Portion frische Erdbeeren mit warmem Schokoküchlein und Sahne 8,50 €
- Hausgemachtes Parfait vom Waldmeister aus der Region
mit marinierten Erdbeeren in Grand Marnier 8,50 €

Ab 10 Personen auf Vorbestellung: „Spargel satt“

Vorweg: Rahmsüppchen von Heidekartoffeln und Spargel mit Spargelstückchen.

Hauptgang: Frischer Stangen-Spargel, geräucherter Schinken^N, Kochschinken^N, Hähnchenbruststeaks,
panierte Schweineschnitzel, Rührei, Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise und zerlassene Butter.

Essen Sie von allem soviel Sie mögen für pro Person nur 26,90 €.



Ab 20 Personen auf Vorbestellung: „Spargel-Buffer“

Wählen Sie aus zwei Buffet-Varianten Ihr passendes Buffet. Bei beiden Buffets servieren wir
ein Rahmsüppchen von Heidekartoffeln und Spargel mit Spargelstückchen am Tisch vorweg.

Buffet 1: Frischer Stangen-Spargel, geräucherter Schinken^N, Kochschinken^N, Hähnchenbruststeaks,
panierte Schweineschnitzel, Rührei, Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise, zerlassene Butter
sowie ein Salatbuffet mit Dressing-Trio. Essen Sie soviel Sie mögen für pro Person nur 27,90 €.

Buffet 2: Zusätzlich zu den Speisen von Buffet 1 offerieren wir Ihnen Zanderfilet
in Zitronenbutter-Sauce, Schweinelendchen in Brandy-Rahmsauce und Kaisergemüse
für 31,90 € pro Person. Beide Buffets können mit einem Dessert
(z.B. Vanille-Eis mit frischen Erdbeeren) ab 4,50 € pro Person erweitert werden.

Reservierung: 05361/861586 oder www.Tannenhof-Wolfsburg.de