



2000 21 Jahre 2021

Speisekarte

Frohe
Weihnachten



**Gültig im November & Dezember 2021.
(Nicht gültig bei Show-Veranstaltungen sowie
am 30.11., 1., 25., 26. & 31.12.2021)**

Zum Tannenhof

Inh. Heiko Sturm - Kleiststraße 49 - 38440 Wolfsburg
Tel. 0 53 61 / 86 15 86 - Email: Tannenhof@aol.com
www.Tannenhof-Wolfsburg.de

Öffnungszeiten

Mittwoch – Samstag ab 18.00 Uhr (Küche von 18.00 – 21.00 Uhr).
Jeden Samstag & Sonntag (außer an Feiertagen) 10.00 – 13.00 Uhr
Langschläfer-Frühstück. Montag & Dienstag Ruhetag.
Ruhetags, in der Woche mittags und Sonntag-Abend haben
wir für Feiern ab 20 Personen geöffnet.



Spezialitäten im Advent



**Rahmsüppchen von Heidekartoffeln
mit Kräuter-Crôutons**
6,00 €



**Rahmsüppchen von Heidekartoffeln
mit Räucherlachsstreifen**
7,90 €



**Zucchinihälfte mit Tomaten & Mozzarella gefüllt,
auf buntem Paprika-Gemüse angerichtet, dazu leichte
Schalotten-Knoblauch-Sauce und Rosmarin-Kartoffeln**
13,90 €



Zanderfilet

**mit Kräuterbutter gebacken
auf Pernod- Rahmsauce angerichtet,
dazu Blattspinat und halbwilder Reis**
20,90 €



**Lendchen vom Jungschweinfilet
im Wirsing-Speckmantel gebraten,
auf Backpflaumen-Sauce angerichtet,
dazu Rosenkohl und Kartoffeltaler**
21,90 €



**½ Ente aus dem Ofen (ausgelöst)
auf Rosmarinsauce, dazu traditioneller
Rotkohl und Kartoffelklöße mit Bröselbutter**
22,90 €



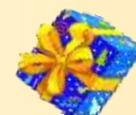
**Hirschbraten in Wacholderrahmsauce^A
mit gefüllter Preiselbeer-Birne, dazu
Rosenkohl und Krokette**
24,90 €



**„Süße Weihnachts-Sünde“
Zwei Kugeln Überraschungs-Eis, darüber süßer Schmand,
gekrönt mit hausgemachtem Crunch von karamellisierten Mandeln,
Kernen und Samen, mit frischen Früchten garniert**
8,90 €



**Dessertvariation
„Weihnachten im Tannenhof“
mit warmem Schokoladen-Küchlein, Eiskrem „gebrannte Mandel“,
Lebkuchen-Mousse, Punsch-Sauce^A und frischen Früchten**
9,50 €



A la carte-Menüs in der Adventzeit

(Bei Menü-Änderungen berechnen wir die Einzel-Preise)



„Wild-Menü“

Rahmsüppchen von Heidekartoffeln
mit Räucherlachsstreifen



Hirschbraten in Wacholderrahmsauce^A, mit gefüllter
Preiselbeer-Birne, dazu Rosenkohl und Kroketten



Dessertvariation^A

„Weihnachten im Tannenhof“

37,90 €



„Zander-Menü“

Rahmsüppchen von Heidekartoffeln
mit Räucherlachsstreifen



Zanderfilet
mit Kräuterbutter gebacken
auf Pernodrahm-Sauce angerichtet,
dazu Blattspinat und halbwilder Reis



Dessertvariation^A

„Weihnachten im Tannenhof“

32,90 €



„Jungschwein-Menü“

Rahmsüppchen von Heidekartoffeln
mit Räucherlachsstreifen



Lendchen vom Jungschweinfilet
im Wirsing-Speckmantel gebraten,
auf Backpflaumen-Sauce angerichtet,
dazu Rosenkohl und Kartoffeltaler



Dessertvariation^A

„Weihnachten im Tannenhof“

33,90 €



„Traditions-Menü“

Rahmsüppchen von Heidekartoffeln
mit Räucherlachsstreifen



½ Ente aus dem Ofen (ausgelöst) auf Rosmarinsauce, dazu
traditioneller Rotkohl und Kartoffelklöße mit Bröselbutter



Dessertvariation^A

„Weihnachten im Tannenhof“

35,90 €







Kleines & Feines

€



Vegetarisches
Gericht

-  Portion (4 Scheiben) „Knobi-Brot spezial“ 4,50
-  Zwei gebackene Camembert mit Salatbeilage und Preiselbeersahne, dazu Toast und Butter 11,90
- Kleine Röstinchen-Taler mit Räucherlachs belegt, garniert mit Sahne-Meerrettich¹ und „Rosa Pfeffer“ 11,90
-  Portion Potato Wedges mit Sourcream 5,90
-  Portion Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise 4,90



Salat Salat Salat

€

Sofern nicht anders gewünscht, servieren wir zu Ihrem Salat unser French-Dressing nach Art des Hauses und Baguette.



Kleiner Beilagen-Salat – verschiedene Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Paprika und Champignons 5,50



Gemischter Salat „Balkan Art“ – verschiedene Blattsalate, Gurken, Tomaten, Paprika, Champignons und Balkan-Käse^K, garniert mit Oliven³ und Peperoni³ 12,90

Gemischter Salat „Nizza“ – verschiedene Blattsalate, Gurken, Tomaten, Paprika, Champignons, Thunfisch, Ei, garniert mit Zwiebeln, Oliven³ und Peperoni³ 12,90



Beilagen



€

- Portion Kräuterbutter 1,80
- Portion Dip 2,00
- 1/2 Preiselbeer-Birne 2,00
- Portion Sauce (Metaxasauce^A, Pernod-Rahmsauce, Rosmarin-Sauce, Schalotten-Knoblauch-Sauce, Wacholderrahmsauce^A) 3,00
- Portion Waldpilzsauce³, Backpflaumen-Sauce oder „Schlemmer-Sauce“ 3,50
- Portion Gemüse (Rotkohl, Paprikagemüse, Rosenkohl, Spinat) 3,50
- Portion Pommes frites, gemischter Reis, Kroketten, Röstitaler, Potato Wedges, Kartoffelklöße, Rosmarinkartoffeln 3,50



Frühstück & Co



Jeden Samstag & Sonntag (außer Feiertags) gibt es bei uns von 10.00 – 13.00 Uhr das „Langschläfer-Frühstücksbuffet“ mit Brötchen & Croissants, vielen verschiedenen Konfitüren, Müsli & Cornflakes, Rührei & Speck, Würstchen, Kartoffel-Puffer & Pancakes, bunter Käseauswahl, Räucherfisch, Wurstaufschnitt, Tomate-Mozzarella, Salate, Honig-Quark, Obst-Cocktail, Gebäck, Frucht-Joghurt, diverse Säfte, Kaffee, Tee & Kakao satt u.v.m. für pro Person nur 18,90 € (ab 2022 p.P. 21,00 €).

Das Langschläfer-Frühstück bieten wir wochentags ab 30 Personen von 10.00 – 13.00 Uhr auf Vorbestellung an.

Brunch- oder Lunch- Buffets bieten wir ab 20 Personen individuell nach Ihren Wünschen an. Weitere Informationen finden Sie in unseren Buffetvorschlägen.



Allerlei Genussvolles



€



Gebackener Hirten-Käse^K „á la Chef“^{G,N} (scharf-würzig) mit Oliven³, Peperoni³, Cherry-Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl und einer besonderen Gewürzmischung^{G,N}, dazu Baguette

11,90

Jägerschnitzel mit herzhafter Waldpilz-Rahmsauce³, dazu Pommes frites und ein gemischter Salat

17,90



„Schlemmer-Pfännchen“

Zarte Lendchen vom Jungschweinfilet mit frischen Champignons in gekräuterter Knoblauch-Rahm-Sauce, dazu Krokette und ein gemischter Salat

20,90



„Griechisches Pfännchen“, Schweinelendchen mit Käse³ überbacken, auf Metaxa-Sauce^A, angerichtet, dazu Pommes frites und ein gemischter Salat

20,90



Hähnchenbruststeak mit Maronenkruste, auf Wirsing-Rahmgemüse angerichtet, dazu Röstinchen-Taler

20,90



Ein kleines Eis geht immer...



€

Mövenpick-Eis je Riesen-Kugel 3,00
Vanille, Schokolade, Erdbeer, Caramell, Walnuss, Stracciatella, Himbeer-Sahnemousse, Zitronensorbet, Mango-Joghurt, Eierlikör, gebrannte Mandel, Pistazie, Cocos-Crisp, Brombeer-Sahne.
Weitere Sorten nach Tagesangebot.



Feiern im Tannenhof

Für Ihre Familien- Betriebs- oder Vereinsfeiern bieten wir den idealen Rahmen bis 120 Personen. Ob Frühstück, Brunch, zum Kaffee oder am Abend, mit Menü, Buffet oder beidem – unsere junge und kreative Küche verwöhnt Sie ganz nach Ihrem Geschmack.

Unser TIPP: Mach Sie aus Ihrer Feier etwas ganz Besonderes und buchen Sie einen Künstler dazu. Ein Dinner-Varieté im privaten Rahmen – wer kann das schon bieten? Gern sind wir bei der Suche nach einem geeigneten Künstler behilflich.

Für die nächste Sommer-Saison empfehlen wir unsere leckeren BBQ-Grill-Buffets. Wählen Sie aus verschiedenen BBQ-Vorschlägen oder stellen Sie sich Ihr individuelles Grill-Buffet zusammen. Wir kreieren für jeden Geschmack & Anlass das passende Buffet.

Kennzeichnung der Zusatzstoffe in unserer Speisekarte:

¹ = mit Konservierungsstoff ² = koffeinhaltig ³ = mit Farbstoff ^o = chininhaltig ^g = Geschmacksverstärker ^k = aus Kuhmilch ^A = Zubereitung mit Alkohol ^N = Nitrit Alle Preise enthalten Bedienungsgeld und die gesetzliche MwSt.

Übersicht aller kennzeichnungspflichtigen Allergene & Zusatzstoffe:

- Eier	- Erdnüsse	- Milch	- Weichtiere
- Fisch	- Gluten	- Krebstiere	- Sojabohnen
- Sellerie	- Senf	- Sesamsamen	- gewachst
- Farbstoff	- Schalenfrüchte	- Chinin	- Sulphite
- Milcheiweiß	- Süßungsmittel	- geschwärzt	- Schwefeldioxid
- Coffein	- Geschmacksverstärker	- Antioxidationsmittel	- Konservierungsstoff
- Lupine	- Phosphat	- Phenylalaninquelle	- kann abführend wirken





Hinweis zur Zugangsberechtigung:

Wir wenden die „3-G-Regel“ an! Daher bitten wir Sie herzlich, uns vor Betreten des Restaurants, einen Nachweis über Ihre



- vollständige Impfung oder
- Ihre Genesung (nicht älter als 6 Monate) oder
- einen Nachweis über Ihr aktuell negatives Testergebnis (nicht älter als 24 Stunden) vorzulegen.



**Ein „Selbsttest“ ist bei uns nicht gültig!
Es kann bei uns vor Ort KEIN Test durchgeführt werden!**

Die Angabe der Kontaktdaten ist weiterhin erforderlich.
Dazu können Sie bei uns die Luca-App nutzen!



Weihnachtsfeier-Tipps:

Unsere Bitte an die Organisatoren von Weihnachtsfeiern:

1. Erstellen Sie eine Teilnehmer-Liste mit Namen.
2. Lassen Sie jeden Teilnehmer darin eintragen, was er essen möchte (mit genauer Bezeichnung und Reihenfolge).
3. Kopieren Sie diese Liste und reichen Sie uns diese bitte bis eine Woche vor der Veranstaltung ein (nach dieser Liste bereiten wir die Speisen zu).
4. Legen Sie die Liste vor dem Servieren der Speisen den Teilnehmern nochmals vor (...zur Erinnerung).



So haben Sie immer eine komplette Übersicht – z.B. falls mal ein Teilnehmer verhindert ist und das Essen abbestellt werden muss. Außerdem kann das Essen schnell und reibungslos serviert werden.



Unsere Bitte an die Teilnehmer der Weihnachtsfeiern:

Erleichtern Sie den Organisatoren und uns die Vorbereitungen, indem Sie

- sich eine Notiz über Ihr ausgewähltes Essen machen,
- die Eintragung in die Essen-Bestell-Liste deutlich schreiben,
- die Speisekarte & Essen-Bestell-Liste umgehend weiter-, bzw. zurückgeben,
- eine verbindliche Zusage einhalten, bzw. eine Absage schnellstmöglich mitteilen.



Wenn diese wenigen Punkte berücksichtigt werden, wird Ihre Weihnachtsfeier mit Sicherheit ein toller Erfolg.

Bitte beachten Sie:

Da wir die vorbestellten Speisen am Nachmittag der Veranstaltung vorbereiten, können Speisen-Stornierungen nur bis 14.00 Uhr des selben Tages berücksichtigt werden.

Wir bitten um Verständnis, dass wir bei Speisen-Stornierungen nach 14.00 Uhr 75% des Verkaufspreises berechnen müssen.

Bei Mittags-Veranstaltungen kann bis 18.00 Uhr am Tag vor der Veranstaltung kostenfrei storniert werden.



Parkplatz-Hinweis:



Da es vorkommen kann, dass die hauseigenen Parkplätze nicht ausreichen, empfehlen wir, die Parkplätze an der Kleiststraße oder den „Hallenbad-Parkplatz“ zu nutzen. Alle Parkplätze sind ab 18.00 Uhr kostenlos.





Weihnachtsfeier von: _____
(Firma etc., Ansprechpartner)

Tel.: _____ Datum: _____ Uhrzeit: _____ Teilnehmer: _____

Name	Vorspeise	Hauptgericht oder Menü	Dessert

Das Team vom Tannenhof wünscht Ihnen viel Spaß & guten Appetit!