



2000 24 Jahre 2024

Spargel-Spezialitäten

Ab 20. April 2024!

Kleines & vorweg



Rahmsüppchen von Spargel &
Heidekartoffeln mit Spargelstückchen 7,90 €

Flammkuchen „spezial“ - mit Sauerrahm, Lauchzwiebeln,
Spargelstückchen, Parmaschinken und Parmesan-Spänen 18,90 €

Hauptgerichte



Portion frischer Stangenspargel mit zerlassener Butter & Salzkartoffeln 19,90 €
Als kleinere Portion 16,90 €



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



22,90 €
19,90 €

Portion frischer Stangenspargel mit zerlassener Butter und
Salzkartoffeln, geräuchertem^N oder gekochtem Schinken^N 27,90 €
Als kleinere Portion 24,90 €

Portion frischer Stangenspargel mit zerlassener Butter
und Salzkartoffeln, dazu ein paniertes Schweineschnitzel
Als kleinere Portion



28,90 €
25,90 €

Portion frischer Stangenspargel mit zerlassener Butter
und Salzkartoffeln, dazu ein paniertes Hähnchenschnitzel 28,90 €
Als kleinere Portion 25,90 €

Portion frischer Stangenspargel mit zerlassener Butter
und Salzkartoffeln, dazu ein paniertes Kalbsschnitzel
Als kleinere Portion



38,90 €
35,90 €

Portion frischer Stangenspargel mit zerlassener Butter und
Salzkartoffeln, dazu ein Hähnchensteak mit Sauce Hollandaise 29,90 €
Als kleinere Portion 26,90 €



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 Lendchen vom Jungschweinfilet auf Brandy-Rahmsauce^A
Als kleinere Portion



32,90 €

29,90 €

Portion frischer Stangenspargel mit Salzkartoffeln, dazu gebratenes Lachsfilet auf Sauce Hollandaise
Als kleinere Portion

35,90 €

32,90 €

Portion frischer Stangenspargel mit Salzkartoffeln, dazu in Knoblauchöl gebratene Riesengarnelen
Als kleinere Portion



38,90 €

35,90 €

Portion frischer Stangenspargel mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln, dazu ein Rumpsteak (ca. 200 g) mit Sauce Hollandaise
Als kleinere Portion

46,90 €

42,90 €

Dessert



Portion frische Erdbeeren mit Sahne

9,50 €



Portion frische Erdbeeren mit einer großen Kugel Vanille-Eis und Sahne

10,50 €



Portion frische Erdbeeren mit warmem Schokoküchlein und Sahne

11,50 €

Ab 10 Personen auf Vorbestellung: „Spargel satt“

Vorweg: Rahmsüppchen von Heidekartoffeln und Spargel mit Spargelstückchen.

Hauptgang: Frischer Stangen-Spargel, geräucherter Schinken^N, Kochschinken^N, panierte Hähnchen- und Schweineschnitzel, Rührei, Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise und zerlassene Butter. Essen Sie von allem soviel Sie mögen für pro Person nur 36,90 €.

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.

Buffer 1: Frischer Stangen-Spargel, geräucherter Schinken^N, Kochschinken^N, panierte Hähnchen- und Schweineschnitzel, Rührei, Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise, zerlassene Butter sowie ein Salatbuffer mit Dressing-Trio.

Essen Sie, soviel Sie mögen, für pro Person nur 36,90 €.



Buffer 2: Zusätzlich zu den Speisen von Buffer 1 offerieren wir Ihnen Lachsfilet in Zitronenbutter-Sauce, Schweinelendchen in Brandy-Rahmsauce und buntes Gemüse für 41,90 € pro Person. Beide Buffets können mit einem Dessert (z.B. Vanille-Eis mit frischen Erdbeeren) ab 6,90 € pro Person erweitert werden.

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