



2000 24 Jahre 2024

# Speisekarte



## Sommerzeit 2024

*Zum Tannenhof*

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

### Öffnungszeiten




Mittwoch – Samstag ab 18.00 Uhr.  
Jeden Samstag & Sonntag (außer an Feiertagen)  
10.00 – 13.00 Uhr Langschläfer-Frühstück.  
Montag & Dienstag Ruhetag.

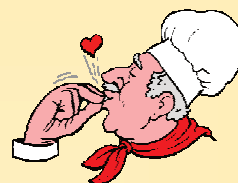
## Kleines & Feines

€



Vegetarisches  
Gericht

-  Portion (4 Scheiben) „Knobi-Brot spezial“ 5,50
-  Zwei gebackene Camembert mit Salatbeilage und Preiselbeersahne, dazu Toast und Butter 14,90
- Kleine Rösti-Taler mit Räucherlachs belegt, mit Sahne-Meerrettich<sup>1</sup> und „Rosa Pfeffer-Beeren“ 14,90
- Portion Potato Wedges mit Sour cream 6,90
-  Portion Pommes frites oder „Twister“ - mit Ketchup oder Mayonnaise 5,90
- „Twister“ - mit Ketchup oder Mayonnaise 6,90



## Salat Salat Salat

€



-  Kleiner Beilagen-Salat – verschiedene Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Paprika und Champignons 6,90
-  Gemischter Salat „Balkan Art“ – verschiedene Blattsalate, Gurken, Tomaten, Paprika, Champignons und Balkan-Käse<sup>K</sup>, garniert mit Oliven<sup>3</sup> und Peperoni<sup>3</sup> 14,90
- Als kleinere Portion 11,90
- Gemischter Salat „Nizza“ – verschiedene Blattsalate, Gurken, Tomaten, Paprika, Champignons, Thunfisch, Ei, garniert mit Zwiebeln, Oliven<sup>3</sup> und Peperoni<sup>3</sup> 14,90
- Als kleinere Portion 11,90
-  „Champignon-Nuss-Salat“, verschiedene Blattsalate, Tomaten, Gurken und Paprika mit frisch gerösteten Nüssen, Kernen und Samen & Champignons in Balsamico-Olivenöl-Marinade<sup>3</sup> 16,90
- Als kleinere Portion 13,90
- Gebackene Tintenfischringe<sup>G</sup> mit Knoblauch-Dip<sup>3</sup> und bunter Salatbeilage 19,90

Sofern nicht anders gewünscht, servieren wir zu Ihrem Salat unser Haus-Dressing (nach Art eines French-Dressings) und Baguette.



## Frühstück & Co

Jeden Samstag & Sonntag (außer Feiertags) gibt es bei uns von 10.00 – 13.00 Uhr das große „Langschläfer-Frühstücksbuffet“ mit Brötchen & Croissants, Müsli & Cornflakes, vielen verschiedenen Konfitüren, Rührei, Würstchen & Speck, Käsebrett und Wurst-Platte, Auswahl von Räucherfischen, Caprese, diversen Säften, Frucht-Joghurt, Obstcocktail, Kaffee, Tee & Kakao“ satt“ für 25,90 € pro Person. (Kinder von 5 – 13 Jahren pro Lebensjahr 1,90 €). Das Langschläfer-Frühstück bieten wir wochentags ab 30 Personen von 10.00 – 13.00 Uhr auf Vorbestellung an. **Brunch- oder Lunch-Bufferets** bieten wir ab 20 Personen individuell nach Ihren Wünschen an. Weitere Informationen finden Sie in unseren Buffetvorschlägen.



## Flammkuchen-Spezialitäten

€

Original Elsässer Flammkuchen mit Sauerrahm, Räucherschinkenwürfeln <sup>N</sup>, Lauchzwiebeln und Käse 12,50

Flammkuchen „á la Tannenhof“ - mit Sauerrahm, frischen Champignons, Knoblauch, Räucherschinkenwürfeln <sup>N</sup> und Käse 13,50



Flammkuchen „Französische Art“ - mit Sauerrahm, Lauchzwiebeln, Camembert und Preiselbeeren 14,50



Flammkuchen „Norweger Art“ - mit Sauerrahm, Lauchzwiebeln, Räucherlachs und Käse 16,90

## Unsere Steak-Empfehlungen

|   | €     | €     |
|---|-------|-------|
|   | 200 g | 300 g |
| Argentinisches Rumpsteak „ohne alles“, nur mit Kräuterbutter serviert   | 28,90 | 39,90 |
| „Steak & Salat“ – Argentinisches Rumpsteak (ca. 200 g) mit Kräuterbutter, an verschiedenen Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Paprika und Champignons. Dazu servieren wir Baguette. | 33,90 | 44,90 |
| „Steak komplett“ – Argentinisches Rumpsteak (ca. 200 g) mit Sauce Bearnaise, mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln   | 37,90 | 48,90 |



### **Bitte nennen Sie uns die gewünschte Garstufe!**

rare = rot    medium = rosa    well done = durchgegart

## Beilagen

€



|  |      |
|--|------|
| Portion Kräuterbutter  | 2,50 |
| Portion Dip (Kräuter-Quark, Dill-Senf, Sourcream)                        | 3,50 |
| Portion Metaxasauce <sup>A</sup>   | 3,90 |
| Portion Waldpilzsauce, "Schlemmer-Sauce", Sauce Hollandaise              | 4,50 |
| Portion Pommes frites  | 4,90 |
| Portion Krokette, Röstitaler, Potato Wedges, Rosmarinkartoffeln, Twister | 5,50 |
| Portion mediterranes Gemüse  | 5,90 |



## **BBQ IM TANNENHOF**



Das Highlight in der Sommersaison! Ab 20 Personen bieten wir (auf Vorbestellung) unsere beliebten BBQ-Grillbuffets an. Wählen Sie aus verschiedenen Buffetvorschlägen oder stellen Sie sich selbst ein eigenes Grillbuffet zusammen.

## Allerlei Genussvolles

|   |       |   |
|---|-------|---|
|   | €     |   |
| „Jägerschnitzel“ - Paniertes Schweineschnitzel mit herzhafter Waldpilz-Rahmsauce <sup>3</sup> , dazu Pommes frites und ein gemischter Salat                     | 20,90 |  |
| Als kleinere Portion  | 17,90 |   |
| Original „Wiener Schnitzel“ (2 Kalbsschnitzel), mit Zitronenscheibe, Sardellen und Kapern, dazu Pommes frites und ein gemischter Salat                          | 29,90 |  |
| Als kleinere Portion (1 Schnitzel)  | 26,90 |   |
| „Griechisches Pfännchen“, Schweinelendchen (ca. 200 g) mit Käse <sup>3</sup> überbacken, auf Metaxa-Sauce <sup>A</sup> , Pommes frites und ein gemischter Salat | 24,90 |  |
| Als kleinere Portion  | 21,90 |   |
| „Schlemmer-Pfännchen“ - Zartes Schweinefilet (ca. 200 g) mit frischen Champignons in gekräuterter Knoblauch-Rahmsauce, dazu Kroketten und ein Beilagensalat     | 24,90 |   |
| Als kleinere Portion  | 21,90 |   |

## Süßes zum Dessert



|  |               |
|--|---------------|
| Eisbecher „süße Sünde“ – 2 Kugeln Mövenpick-Eis <sup>3</sup> (lassen Sie sich überraschen), darüber süßer Schmand und Crunch von Mandeln, Kernen und Samen   | 10,90         |
| Mövenpick-Eis  | je Kugel 4,00 |
| z.B. Vanille, Schokolade, Erdbeer, Caramel, Stracciatella, Mango-Joghurt, Maple Walnuss, Pistazie, Cocos-Crisp, Himbeer-Sahnemousse, Brombeer-Sahne, Cassis-Sorbet, Zitronen-Sorbet, Passionsfrucht-Sorbet, Apple-Crumble. Weitere Sorten nach Tagesangebot. |               |

## Feiern im Tannenhof

Für Ihre Familien- Betriebs- oder Vereinsfeiern bieten wir den idealen Rahmen bis 130 Personen. Ob Frühstück, Menü, BBQ oder Gala-Bufferet – unsere junge und kreative Küche verwöhnt Sie ganz nach Ihrem Geschmack. Sprechen Sie uns gerne an!

### **Kennzeichnung der Zusatzstoffe in unserer Speisekarte:**

<sup>1</sup> = mit Konservierungsstoff <sup>2</sup> = koffeinhaltig <sup>3</sup> = mit Farbstoff <sup>°</sup> = chininhaltig <sup>°</sup> = Geschmacksverstärker <sup>K</sup> = aus Kuhmilch <sup>A</sup> = Zubereitung mit Alkohol <sup>N</sup> = Nitrit Alle Preise enthalten Bedienungsgeld und die gesetzliche MwSt.

**Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an!**

### **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 |