



2000 26 Jahre 2026

Speisekarte



Frühjahr 2026

Zum Tannenhof

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

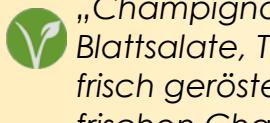
Öffnungszeiten

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

Kleines & Feines

		€	
	Portion (4 Scheiben) „Knobi-Brot spezial“	5,90	
	Zwei gebackene Camembert mit Salatbeilage und Preiselbeeren, dazu Toast und Butter	14,90	
	Kleine Rösti-Taler mit Räucherlachs-Tatar belegt ¹ und mit „Rosa Pfeffer-Beeren“ garniert	15,90	
	Portion Potato Wedges mit Sour cream	6,90	
	Portion Pommes frites oder „Twister“ - mit Ketchup oder Mayonnaise	5,90	
	Gebackener Hirten-Käse ^K „á la Chef“ (scharf-würzig) mit Oliven ³ , Peperoni ³ , Cherry-Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl und einer besonderen Gewürzmischung ^{G,N} , Baguette	6,90	
		14,90	

Salat Salat Salat

		€	
	Kleiner Beilagen-Salat – verschiedene Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Paprika und Champignons	7,50	
	Gemischter Salat „Balkan Art“ – verschiedene Blattsalate, Gurken, Tomaten, Paprika, Champignons und Balkan-Käse ^K , garniert mit Oliven ³ und Peperoni ³	15,50	
	Als kleinere Portion	12,50	
	Gemischter Salat „Nizza“ – verschiedene Blattsalate, Gurken, Tomaten, Paprika, Champignons, Thunfisch, Ei, garniert mit Zwiebeln, Oliven ³ und Peperoni ³	15,50	
	Als kleinere Portion	12,50	
	„Champignon-Nuss-Salat“, verschiedene Blattsalate, Tomaten, Gurken und Paprika mit frisch gerösteten Nüssen, Kernen und Samen & frischen Champignons in Balsamico-Olivenöl-Marinade ³	17,50	
	Als kleinere Portion	14,50	
	Salat „A.d.H.“, verschiedene Blattsalate, Gurken, Tomaten, Paprika, Champignons, darüber frisch gebratene Hähnchenbruststreifen	19,90	
	Als kleinere Portion	16,90	
	Gebackene Tintenfischringe ^G mit Knoblauch-Dip ³ und bunter Salatbeilage	19,90	
	Als kleinere Portion	16,90	

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

Flammkuchen-Spezialitäten

€



Original Elsässer Flammkuchen mit Sauerrahm, Räucherschinkenwürfeln^N, Lauchzwiebeln und Käse 12,90



Flammkuchen „á la Tannenhof“ - mit Sauerrahm, frischen Champignons, Knoblauch, Räucherschinkenwürfeln^N und Käse 13,90



Flammkuchen „Französische Art“ - mit Sauerrahm, Lauchzwiebeln, Camembert und Preiselbeeren 14,90



Flammkuchen „Rustica“ - mit Sauerrahm, Lauchzwiebeln, Cherrytomaten, original Parmaschinken^N, Parmesanspäne und Rucola 16,90

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

29,90 40,90



„Steak & Salat“ – Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter, an verschiedenen Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Paprika und Champignons. Dazu servieren wir Baguette.

35,90 45,90

„Steak komplett“ – Argentinisches Rumpsteak mit Sauce Hollandaise, mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

39,90 49,90



Bitte nennen Sie uns die gewünschte Garstufe!

rare = rot medium = rosa well done = durchgegart

Beilagen

€



Portion Sauce (Metaxasauce^A, Thai-Sauce) 3,90

4,50

Portion Waldpilzsauce, „Schlemmer-Sauce“, 4,90

Portion Pommes frites

5,50

Portion Kroketten, Röstitaler, Potato Wedges,

5,90

Rosmarinkartoffeln, Twister

Portion mediterranes Gemüse

Feiern im Tannenhof

Für Ihre Familien- Betriebs- oder Vereinsfeiern bieten wir den idealen Rahmen bis 130 Personen. Ob Frühstück, Brunch, zum Kaffee oder am Abend, mit Menü, Buffet, BBQ oder gemischt – unsere junge und kreative Küche verwöhnt Sie ganz nach Ihrem Geschmack.

Unsere Menü- und Buffetvorschläge liegen im Restaurant zum Mitnehmen bereit.

Allerlei Genussvolles

€



	„Thai-Nudeln“ (pikant-scharf) Rigatoni in Tomaten-Kokos-Sahne-Sauce mit rotem Curry, Gemüse und Knoblauch verfeinert)	14,90
	... zusätzlich mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	20,90
	... zusätzlich mit gebratenen Garnelen	26,90
	„Jägerschnitzel“ - Paniertes Schweineschnitzel mit herzhafter Waldpilz-Rahmsauce ³ , dazu Pommes frites und ein gemischter Salat	21,50
	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 ³ überbacken, auf Metaxa-Sauce ^A , Pommes frites und ein gemischter Salat	25,90
	Als kleinere Portion	22,90
	„Schlemmer-Pfännchen“ - Zartes Schweinefilet (ca. 200 g) mit frischen Champignons in gebräuerter Knoblauch-Rahmsauce, dazu Kroketten und ein gemischter Salat	25,90
	Als kleinere Portion	22,90
	Zarte Hähnchenbrust-Steaks (ca. 200 g) mit Sauce Hollandaise und sautierten Champignons gekrönt, dazu würzige Kartoffelecken und ein gemischter Salat	25,90
	Als kleinere Portion	22,90

Süßes zum Dessert

€

	Eisbecher „süße Sünde“ – 2 Kugeln Mövenpick-Eis ³ (lassen Sie sich überraschen), darüber süßer Schmand und Crunch von Mandeln, Kernen und Samen	10,90
	Mövenpick-Eis z.B. Vanille, Schokolade, Erdbeer, Caramel, Stracciatella, Mango-Joghurt, Maple Walnuss, Pistazie, Espresso-Krokant, Amarena-Kirsch, Passionsfrucht-Sorbet, Zitronensorbet & Cassis-Sorbet. Weitere Sorten nach Tagesangebot.	4,00





Candlelight-Dinner

Verwöhnen Sie Ihre Liebste oder Ihren Liebsten doch mal mit einem romantischen Candle-light-Dinner!

Auch als Dankeschön, zum Geburtstag oder Hochzeitstag ein gern gesehenes Geschenk.

Entweder als Überraschungs-Menü oder nach eigener Zusammenstellung servieren wir dieses individuelle Menü für den besonderen Anlass in romantischer Atmosphäre.

Damit wir alles entsprechend vorbereiten können, bitten wir um rechtzeitige Tisch-Reservierung.

Veranstaltungen

14. Februar 2026

Valentins-Tag

Candlelight-Buffet für alle

Ostern (05. & 06.04.2026)

Großes Oster-Mittags-Buffet

Einlass ab 11.30 Uhr

Freitag, 24. April 2026

Spargel-Opening

Spargel "satt" & vieles mehr.

Einlass ab 18.00 Uhr

10. Mai 2026

Muttertag

Großes Mittags-Buffet mit Spargel

Einlass ab 11.30 Uhr

22.08.2026

BBQ für alle

Großes Grill-Buffet im Garten

November & Dezember 2026

Weihnachts-Show

mit Maria Crohn, Lady Maxime & Ivy Star

08. & 09.12.2026

Ente satt & andere Schweinereien

Großes Weihnachts-Buffet



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 27,90 € pro Person. (Kinder von 5 – 13 Jahren pro Lebensjahr 2,00 €). 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.

Kennzeichnung der Zusatzstoffe in unserer Speisenkarte:

1 = mit Konservierungsstoff 2 = koffeinhaltig 3 = mit Farbstoff 4 = chininhaltig 5 = Geschmacksverstärker
K = aus Kuhmilch A = Zubereitung mit Alkohol N = Nitrit

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	- geschwärt	- Schwefeldioxid
- Coffein	- Geschmacksverstärker	- Antioxidationsmittel	- Konservierungsstoff
- Lupine	- Phosphat	- Phenylalaninquelle	- kann abführend wirken

Alle Preise enthalten Bedienungsgeld und die gesetzliche Mehrwertsteuer.