



2000 26 Jahre 2026

# Speisekarte



*Mai bis Oktober 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](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“   | € 5,90       |
|  | Zwei gebackene Camembert mit Salatbeilage und Preiselbeeren, dazu Toast und Butter  | 14,90        |
|   | Kleine Rösti-Taler mit Räucherlachs-Tatar belegt, 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<br>6,90 |
|  | Gebackener Hirten-Käse <sup>K</sup> „á la Chef“ (scharf-würzig) mit Oliven <sup>3</sup> , Peperoni <sup>3</sup> , Cherry-Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Olivenöl und einer besonderen Gewürzmischung <sup>G,N</sup> , dazu servieren wir Baguette | 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 <sup>K</sup> , garniert mit Oliven <sup>3</sup> und Peperoni <sup>3</sup> | 15,50  |
|   | Als kleinere Portion  | 12,50  |
|   | Gemischter Salat „Nizza“ – verschiedene Blattsalate, Gurken, Tomaten, Paprika, Champignons, Thunfisch, Ei, garniert mit Zwiebeln, Oliven <sup>3</sup> und Peperoni <sup>3</sup>           | 15,50  |
|   | Als kleinere Portion  | 12,50  |
|  | „Champignon-Nuss-Salat“, verschiedene Blattsalate, Tomaten, Gurken und Paprika mit frisch gerösteten Nüssen, Kernen und Samen & Champignons in Balsamico-Olivenöl-Marinade <sup>3</sup>   | 17,50  |
|   | Als kleinere Portion  | 14,50  |
|   | Gebackene Tintenfischringe <sup>G</sup> mit Knoblauch-Dip und bunter Salatbeilage   | 19,90  |



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

## Feiern im Tannenhof

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



## Flammkuchen-Spezialitäten

€

Original Elsässer Flammkuchen mit Sauerrahm, Räucherschinkenwürfeln <sup>N</sup>, Lauchzwiebeln und Käse 12,90

Flammkuchen „á la Tannenhof“ - mit Sauerrahm, frischen Champignons, Lauchzwiebeln, Knoblauch, Räucherschinkenwürfeln <sup>N</sup> und Käse 13,90



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



Flammkuchen vegetarisch – mit Sauerrahm, verschiedenen Gemüsen mit Knoblauch und „Chef spezial“-Gewürz mariniert, darüber Käse 14,90



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 (ca. 200 g) mit Kräuterbutter, an verschiedenen Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Paprika und Champignons. Dazu servieren wir Baguette.

35,90 45,90

„Steak komplett“ – Argentinisches Rumpsteak (ca. 200 g) 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



## 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, Chicken-Nuggets, Pancakes & Kartoffelpuffer, Käsebrett und Wurstaufschnitt-Platte, Auswahl von Räucherfischen, Caprese, Salat, Frucht-Joghurt, Obstcocktail, diversen Säften, Kaffee, Tee & Kakao“ satt“. Das Langschläfer-Frühstück bieten wir wochentags ab 25 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.





## **BBQ IM TANNENHOF**



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

## Allerlei Genussvolles

|  |       |   |
|--|-------|---|
|  | €     |  |
| „Thai-Nudeln“ (pikant-scharf)<br>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<br><b>oder</b> Hähnchenschnitzel mit herzhafter Waldpilz-Rahmsauce <sup>3</sup> , dazu Pommes frites und ein gemischter Salat | 21,50 |  |
| Als kleinere Portion   | 18,50 |   |



|   |       |
|---|-------|
| „Griechisches Pfännchen“, Schweinelendchen (ca. 200 g) mit Käse <sup>3</sup> überbacken, auf Metaxa-Sauce <sup>A</sup> , Pommes frites und ein gemischter Salat | 25,90 |
| Als kleinere Portion  | 22,90 |



|  |       |
|--|-------|
| „Schlemmer-Pfännchen“ - Zartes Schweinefilet (ca. 200 g) mit frischen Champignons in gekräuterter Knoblauch-Rahmsauce, dazu Kroketten und ein gemischter Salat | 25,90 |
| Als kleinere Portion   | 22,90 |

## Süßes zum Dessert



€

Eisbecher „süße Sünde“ – 2 Kugeln Mövenpick-Eis (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, Walnuss, Pistazie, Mango-Joghurt, Heidelbeer-Buttermilch, Espresso-Krokant. Von Bruno Gelato: „Bubblegum“.

Vegan: Zitronen-Sorbet, Passionsfrucht-Sorbet.

Weitere Sorten nach Tagesangebot.



### Kennzeichnung der Zusatzstoffe in unserer Speisekarte:

<sup>1</sup> = mit Konservierungsstoff <sup>2</sup> = koffeinhaltig <sup>3</sup> = mit Farbstoff <sup>o</sup> = chininhaltig <sup>o</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 |