



2000 26 Jahre 2026

Speisekarte

*Frohe
Weihnachten*



Gültig im Dezember 2026.

(Nicht gültig bei Veranstaltungen, am 25., 26. & 31. Dezember 2026)

Zum Tannenhof

**Inh. Heiko Sturm - Kleiststraße 49 - 38440 Wolfsburg - Tel. 0 53 61 / 86 15 86
Email: Tannenhof@aol.com Homepage: 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.
Ruhetags, in der Woche mittags und Sonntag-Abend haben wir für Feiern,
mit einheitlichem Menü oder Buffet, ab 20 Personen geöffnet.**

Ab 8 Personen bitte die Speisen vorbestellen!



Spezialitäten im Advent



**Brokkoli-Rahmsüppchen
mit Kräuter-Crôutons**
7,90 €



**Brokkoli-Rahmsüppchen
mit gebratenem Bacon-Chip**
9,50 €



**Zweierlei Paprikaschoten, unterschiedlich gefüllt,
auf fruchtiger Tomatensauce, im Kräuter-Reisrand**
22,90 €



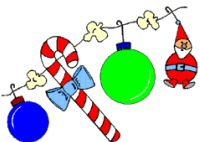
**Hähnchenbruststeaks
mit Tomaten-Hollandaise, dazu Pommes frites
und ein gemischter Salat**
25,90 €



**Lendchen vom Jungschweinfilet mit Pesto
im Räucherspeckmantel gebraten, auf Pfefferrahmsauce,
an mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln**
26,90



**½ Ente aus dem Ofen (ausgelöst)
auf Rosmarinsauce, dazu traditioneller
Rotkohl und Kartoffelklöße mit Bröselbutter**
28,90 €



**Zarter Hirschkalbsbraten in
Wacholdersauce^A, mit gefüllter
Preiselbeer-Birne, dazu
Rotkohl und Krokette**
31,90 €



**„Süße Weihnachts-Sünde“
Zwei Kugeln Überraschungs-Eis,
darüber süßer Schmand, gekrönt mit hausgemachtem
Crunch von karamellisierten Mandeln, Kernen und
Samen, mit frischen Früchten garniert**
10,90 €



**Dessertvariation „Traumhafte Weihnachten“^A
mit Karamell-Mandel-Parfait, Schoko-Espresso-Mousse
und Robino Cheese-Cake mit frischen Früchten garniert**
11,90 €



À la carte-Menüs in der Adventzeit



„Vegi-Menü“ - 41,50 €

**Brokkoli-Rahmsüppchen
mit Kräuter-Crôtons**



**Zweierlei Paprikaschoten,
unterschiedlich gefüllt, auf fruchtiger
Tomatensauce, im Kräuter-Reisrand**



**Dessertvariation
„Traumhafte Weihnachten“^A**



„Jungschwein-Menü“ – 43.50 €

**Brokkoli-Rahmsüppchen
mit gebratenem Bacon-Chip**



**Lendchen vom Jungschweinfilet
mit Pesto im Räucherspeckmantel gebraten,
auf Pfefferrahmsauce, an mediterranem Gemüse
und Rosmarinkartoffeln**



**Dessertvariation
„Traumhafte Weihnachten“^A**



„Traditions-Menü“ – 45.50 €

**Brokkoli-Rahmsüppchen
mit gebratenem Bacon-Chip**



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



**Dessertvariation
„Traumhafte Weihnachten“^A**



„Wild-Menü“ – 48,50 €

**Brokkoli-Rahmsüppchen
mit gebratenem Bacon-Chip**



**Hirschbraten in Wacholdersauce^A
mit gefüllter Preiselbeer-Birne, dazu
traditioneller Rotkohl und Kroketten**



**Dessertvariation
„Traumhafte Weihnachten“^A**



Kleines & Feines

€



	Portion (4 Scheiben) „Knobi-Brot spezial“	5,90
	Zwei gebackene Camembert mit Salatbeilage und Preiselbeeren, dazu Toast und Butter	14,90
	Kleine Röstinchen-Taler mit Räucherlachs-Tatar belegt, garniert mit „Rosa Pfeffer“	15,90
	Portion Potato Wedges mit Sourcream	6,90
	Portion Pommes frites <u>oder</u>	5,90
	Twister mit Ketchup oder Mayonnaise	6,90



Salat Salat Salat

€

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



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

7,50



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

15,50

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

15,50



Beilagen



€

Portion Kräuterbutter	2,50
Portion Dip	3,50
1/2 Preiselbeer-Birne	3,50
Portion Sauce (z.B. Metaxasauce ^A , Rosmarin-Sauce, Tomaten-Sauce, Pfefferrahm-Sauce, Wacholdersauce ^A)	3,90
Portion Sauce Hollandaise / Tomaten-Hollandaise	3,90
Portion Waldpilzsauce ³ oder „Schlemmer-Sauce“	4,50
Portion Gemüse (Rotkohl, Rosenkohl, Paprikagemüse)	5,90
Portion Reis, Pommes frites oder Nudeln	4,90
Portion Kroketten, Potato Wedges,	5,50
Portion (2 Stk.) Kartoffelklöße mit Bröselbutter	5,90



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.

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.



Allerlei Genussvolles



€



„Pasta á la Sandro“

Rigatoni mit frischem Baby-Blattspinat und Cherrytomaten in Weißwein-Sahnesauce, mit Grana Padano und Knoblauch verfeinert

14,90

... zusätzlich mit gebratenen Hähnchenbruststreifen

20,90

...zusätzlich mit gebratenen Garnelen

26,90



„Jägerschnitzel“ – paniertes Schweineschnitzel oder Hähnchenschnitzel mit herzhafter Waldpilz-Rahm-Sauce³, dazu Pommes frites und ein gemischter Salat

21,90



„Schlemmer-Pfännchen“

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

25,90



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

25,90

Gebackene Tintenfischringe^G mit Knoblauch-Dip und bunter Salatbeilage

19,90

Ein kleines Eis geht immer...



€

Mövenpick-Eis

je Riesen-Kugel 4,00

Vanille, Schokolade, Erdbeer, Caramell, Walnuss, Pistazie, Stracciatella, Mango-Joghurt, Cocos-Crisp, Amarena-Kirsch, Espresso-Krokant, Zitronensorbet, Johannisbeer-Sorbet, Passionsfrucht-Sorbet. Weitere Sorten nach Tagesangebot.



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 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.

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.

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 |





Geschenk-Gutschein

Zu jedem Anlass drucken wir, auf Wunsch (1 Tag Vorbestellung), Ihren individuellen Geschenk-Gutschein mit Namen, Datum und Anlass. Somit wird ein Tannenhof-Gutschein zu Ihrem ganz persönlichen Geschenk!



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

08. & 09. Dezember 2026

“Ente satt und andere Schweinereien”
Großes Schlemmer-Bufferf

02. Februar 2027

Komische Nacht

Der Comedy-Marathon
www.komischenacht.de

05. & 06. Februar 2027

Maria Helau

Karnevals-Travestie-Show
www.MariaCrohnt.de

14. Februar 2027

Valentins-Tag

Candlelight-Bufferf

Ostern (28. & 29.03.2027)

Oster-Mittags-Bufferf

16. April 2027

Spargel-Opening

Großes Schlemmer-Bufferf
mit Spargel & vielen
anderen Spezialitäten

01. Mai 2027

Festival der Travestie

Maria Crohn auf dem
Schützenfest Wolfsburg.

09. Mai 2027

Muttertag

Großes Mittags-Bufferf
& Spargel satt



Hinweis zur Speisenauswahl:

**Sie können bei uns bis 25 Personen á la carte essen.
Ab 8 Personen bitten wir um Vorbestellung der Speisen.
Ab 26 Personen bieten wir nur die Menüs und Buffets an!**

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
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				

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