

Herbst-Karte



- Kürbiscremesuppe**
mit gerösteten Kürbiskernen und Sahnehäubchen E, F € 6,80
- Birnen-Sellerie-Suppe**
mit Kürbis-Crêpe-Roulade und Selleriechips A, E, F € 7,60
- Spinatstrudel**
mit Apfelkürbis und Bechamel-Kürbis-Soße - vegan - A € 9,80
- Drei frisch gebratene Reibeplätzchen**
mit Apfelmus, Butter und einer Scheibe Brot A, F, I € 9,20
- Schweinefiletmedaillons im Speckmantel**
mit Pfefferkruste, dazu Rotkohlpüree und Rosenkohl A, F, I € 24,60

Allergenkennzeichnung:

A: Getreideprodukte (glutenhaltig)

E: Sellerie

F: Milch und Laktose

I: Eier



*Ländliches
genießen!*

Tannenhof Grottendieck

Bitte wenden...>>>

Herbst-Karte



- Geschmorte Kohlroulade**
mit Hackfleischfüllung, heller Bratensoße und Salzkartoffeln A, F, I ... € 18,60
- Wildschweinschnitzel - aus heimischer Jagd -**
in Haselnusspanade, dazu Preiselbeerkonfitüre,
Petersilienkartoffeln und der kleine Salatteller A, F, H, I € 23,60
- Hausgemachter Apfelstrudel**
mit Vanilleeis und Schlagsahne A, F, I € 8,40
- Lillet Pfläumli**
fruchtig-frischer Herbst-Longdrink € 7,40
- Lillet Pfläumli - alkoholfrei -** € 6,60



Serviervorschlag

Allergenkennzeichnung:

- A: Getreideprodukte (glutenhaltig)
- F: Milch und Laktose
- H: Nüsse
- I: Eier



*Ländliches
genießen!*

Tannenhof Grottendieck

Bitte wenden...>>>