



Winter-Karte

Kürbiscremesuppe

mit gerösteten Kürbiskernen und Sahnehäubchen E, F € 7,20

Grünkohl - vegan -

mit Erdnüssen, Knoblauch und Rosinen, dazu wahlweise hausgemachtes Kürbisbrot oder Salzkartoffeln N € 16,40

Grünkohl - klassisch -

mit geräucherter Mettwurst und Kasseler, dazu wahlweise Salz- oder Bratkartoffeln F, K € 19,60

Wildschweinschnitzel - aus heimischer Jagd -

in Haselnusspanade, dazu kaltgerührte Preiselbeeren, Salzkartoffeln und der kleine Salatteller A, F, H, I € 25,40

Allergenkennzeichnung:

A: Getreideprodukte (glutenhaltig)

E: Sellerie

F: Milch und Laktose

H: Nüsse

I: Eier

K: Senf

N: Erdnüsse



Ländliches
genießen!

Tannenhof Grottendieck

Bitte wenden...>>>



Winter-Karte

Schweinefilet-Medaillons vom Duroc-Schwein

im Speckmantel mit grüner Pfefferkruste,
dazu Rotkohlpüree und Pflaumen-Rotweinsosse A, F, I € 26,80

„Wildes Abenteuer“

Dreierlei vom Wild: Paniertes Rehschnitzelchen,
deftiges Wildschweingulasch und saftige Hirschfrikadelle,
dazu Rotkohl und Scheiben vom Serviettenkloß A, F, I € 35,80

Drei frisch gebratene Reibplätzchen
mit Apfelmus und einer Scheibe Graubrot A, F, I € 9,60

Hausgemachter Apfelstrudel
mit Vanilleeis und Schlagsahne A, F, I € 9,40

Geeister Vanille-Punsch
Weißer Lillet, Orangensaft, Gewürze und Vanillelikör ... € 7,40



Serviervorschlag

Allergenkennzeichnung:
A: Getreideprodukte
(glutenhaltig)
F: Milch und Laktose
I: Eier



*Ländliches
genießen!*

Tannenhof Grottendieck

Bitte wenden...>>>

Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Das Angebot gilt immer solange der Vorrat reicht. Alle genannten Preise verstehen sich inkl. der ges. gelt. MwSt. und der Bedienung.