

Herbst-Karte

Kürbiscremesuppe

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

Birnen-Sellerie-Suppe

mit Kürbis-Crêpes-Roulade und Selleriechips A, E, F € 7,60

Spinatstrudel

mit Apfelkürbis und Bechamel-Kürbis-Soße - vegan - A € 9,80

Drei frisch gebratene Reibplätzchen

mit Apfelmus, Butter und einer Scheibe Brot A, F, I € 9,60

Hähnchenbrustfilet vom Kikok-Hähnchen

mit Mohnkruste, dazu Lauchgemüse und Herzoginkartoffeln F, I € 25,60

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 ... € 19,80

Wildschweinschnitzel - aus heimischer Jagd -

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

Hausgemachter Apfelstrudel

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

Lillet Pfläumli

fruchtig-frischer Herbst-Longdrink € 7,80

Lillet Pfläumli - alkoholfrei - € 7,20



Serviervorschlag

Allergenkennzeichnung:

A: Getreideprodukte (glutenhaltig)

F: Milch und Laktose

H: Nüsse

I: Eier



Ländliches
genießen!

Tannenhof Grottendieck

Bitte wenden...>>>