



## Spargelgerichte

Spargelcremesuppe

4,00 €

\* \* \*

Stangenspargel auf Schwäbische Art im Schinkenmantel  
mit Kräutercrepe und Sauce Hollandaise überbacken

15,50 €

Spargel „Italia“  
mit Parmaschinken und Pecorinokäse  
serviert auf Kartoffelrösti

15,00 €

Spargel und Gambas mit Crème Fraîche  
in Brickteig gebacken an Rindercarpaccio

21,00 €

Stangenspargel mit Sauce Hollandaise  
oder zerlassener Butter und neuen Kartoffeln

16,00 €

### Beilagenauswahl:

Gemischter Schinkenteller	6,50 €
Schweinefiletmedaillons	8,00 €
Wiener Kalbschnitzel	8,50 €
Tournedo vom Rinderfilet	12,00 €
Gebratener Flußlachs	11,00 €
Gambas	8,50 €

tannenhof

# Supper

---

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen  
Wurzelgemüse und Maultaschen

5,00 Euro

Cappuccino-Cremesuppe  
vom Hokkaido-Kürbis  
mit Geflügelspieß

5,50 Euro

Tannenhof Kartoffelbouillon  
mit Pfifferlingenklößchen  
und geräucherter Entenbrust

6,50 Euro



# vorspeisen

---

Feldsalat in Kartoffel-Speck-Dressing  
mit geräuchertem Rehschinken  
und marinierten Kaninchenrücken

10,50 Euro

Roastbeefröllchen mit Katenschinken  
und Ziegenkäse an Antipasti Variation,

12,00 Euro

Pfannkuchen-Lachsroulade  
an Feigenmeerrettich  
und Salatspitzen mit Sherry-Walnuss Dressing

9,50 Euro



# salate

---

Knackiger Marktsalat  
in French Dressing

6,50 Euro

Salat »Pute«  
Blattsalate in French Dressing  
mit Tomaten, Gurke, Mais  
und gegrillten Putenbruststreifen

12,00 Euro

»Cäsars Salat«  
in Senf Dressing mit Croûtons  
und gegrillter Hähnchenbrust

14,00 Euro

Zu allen Salaten reichen wir Baguette.



# Hauptgänge

---

Gebratene Mandelforelle  
mit Kräuterseitlingen,  
kleines Bauerngemüse und Schlosskartoffeln

17,50 Euro

Zanderfilet mit Kartoffelkräuterkruste  
auf Tomaten-Gemüsetatar,  
dazu Rosmarin-Kartoffelspalten mit Dipp

18,50 Euro

Gebratenes Lachsmittelstück mit Gambas  
an Limonen-Safransauce  
auf Blattspinat und Sepiatagliatelle

19,50 Euro



# Hauptgänge

---

Schnitzel »Wiener Art«  
vom Jungschweinerücken,  
mit Bratkartoffeln und Salatteller

15,50 Euro

Jungschweinschnitzel »tannenhof«  
mit Pilzen, Speck und Käse überbacken,  
Kartoffelrösti und Marktsalat

16,00 Euro



# Hauptgänge

---

Geschmorte Rinderbäckchen,  
Wintergemüse und Kartoffel-Speck-Plätzchen

15,50 Euro

Rinderhüftsteak mit Kräuter-Schmorzwiebeln,  
Grilltomate an Blattsalat  
und Rosmarinkartoffeln

18,50 Euro

Gegrilltes Rumpsteak  
vom südamerikanischen Weiderind  
mit Kräuterbutter, Schmorgemüse  
und Ofenkartoffel mit Sauerrahm

21,50 Euro

Rinderfilet an Sauce Bernaise,  
Bohnen-Paprika-Gemüsebündel  
dazu Kartoffelgratin

27,50 Euro



# Hauptgänge

---

Westerwälder Wildragout  
von Hirsch und Reh  
mit Waldpilzen, gedünsteter Birne,  
Cranberry-Kompott und Pfannenspätzle

17,00 Euro

Lammrücken in der Kürbiskernkruste  
an Rotweinglacé, Gemüsetatar,  
geschmorte Strauchtomaten  
und Kartoffelgratin

25,00 Euro



# vegetarisch

---

Pfannenspätzle-Gemüseauflauf  
mit Gouda überbacken

11,50 Euro

Gemüse-Kräuter-Bauernomelette  
mit Ziegenkäse

12,50 Euro

Trüffeltagliatelle  
mit Schmorgemüse, Pecorino Käse  
und Tomatenbaguette

13,50 Euro



# dessert

---

Warmer Schokoladenkuchen  
an Ananas-Ragout mit Zimteis

6,00 Euro

Apfel Beignets  
an warmer, weißer Trinkschokolade

6,00 Euro

Mousse au chocolat  
von belgischer Zartbitterschokolade  
an Dimple-Whisky-Früchten

7,50 Euro

Crème brûlée  
an Passionsfruchteis

7,50 Euro

Auswahl an erlesenen Käsesorten  
dazu Weintrauben und Olivenbaguette

9,00 Euro

