



Spargel-Spezialitäten

...ab Mai wieder bei uns!

Mit frischem Spargel vom Spargel-Hof Kaufmann aus Vollbüttel,
dem Herzen der Spargel-Region zwischen Gifhorn & Braunschweig



Vorweg

-  Rahmsüppchen von Spargel &
Heidekartoffeln mit Spargelstückchen
5,00 €



Hauptgerichte

-  Portion frischer Stangenspargel mit zerlassener Butter & Salzkartoffeln 14,90 €
Als kleinere Portion 11,90 €
-  Portion frischer Stangenspargel mit zerlassener Butter
und Salzkartoffeln, dazu Schlemmer-Rührei 15,90 €
Als kleinere Portion 12,90 €
- Portion frischer Stangenspargel mit zerlassener Butter und
Salzkartoffeln, geräuchertem^N oder gekochtem Schinken^N 18,90 €
Als kleinere Portion 15,90 €
- Portion frischer Stangenspargel mit zerlassener Butter
und Salzkartoffeln, dazu ein paniertes Schweineschnitzel 18,90 €
Als kleinere Portion 15,90 €
- Portion frischer Stangenspargel mit zerlassener Butter
und Salzkartoffeln, dazu ein paniertes Kalbsschnitzel 27,90 €
Als kleinere Portion 25,90 €
- Portion frischer Stangenspargel mit zerlassener Butter und
Salzkartoffeln, dazu ein Hähnchensteak mit Sauce Hollandaise 19,90 €
Als kleinere Portion 16,90 €



Da wir Spargel, aufgrund der Frische, nur in begrenzter Menge
bevorraten, kann es im Ausnahmefall vorkommen, dass bei größerem
Gästaufkommen die vorhandene Spargelmenge nicht ausreicht.
Wir bitten Sie in diesem Fall vielmals um Verständnis.
Wenn Sie mit mehreren Personen zum Spargelessen kommen möchten,
bitten wir Sie herzlich, den Tisch zwei Tage vorher zu reservieren.

Portion frischer Stangenspargel mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln, dazu Tranchen vom Jungschweinfilet im Räucherspeck-Mantel^N gebraten auf Brandy-Rahmsauce^A
Als kleinere Portion



22,90 €
19,90 €


Portion frischer Stangenspargel mit Salzkartoffeln, dazu gebratenes Zanderfilet mit Pumpernickel-Kruste auf Zitronenbutter-Sauce
Als kleinere Portion

25,90 €
21,90 €




Portion frischer Stangenspargel mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln, dazu ein Rumpsteak (ca. 200 g) mit Sauce Bearnaise
Als kleinere Portion

33,90 €
29,90 €

Beilagen

-  Portion frischer Stangenspargel (ohne Beilagen) 9,90 €
Portion Sauce (Hollandaise, Bearnaise, Brandy-Rahm^A, Zitronenbutter) 3,00 €

Dessert

-  Portion frische Erdbeeren mit Sahne 6,50 €
 Portion frische Erdbeeren mit 1 Kugel Vanille-Eis und Sahne 6,90 €
 Portion frische Erdbeeren mit 1 Kugel Vanille-Eis und Eierlikör 7,90 €
Hausgemachtes Parfait vom Waldmeister aus der Region mit marinierten Erdbeeren in Grand Marnier 8,50 €



Ab 10 Personen auf Vorbestellung: „Spargel satt“

Vorweg: Rahmsüppchen von Heidekartoffeln und Spargel mit Spargelstückchen.

Hauptgang: Frischer Stangen-Spargel, geräucherter Schinken^N, Kochschinken^N, Hähnchenbruststeaks, panierte Schweineschnitzel, Rührei, Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise und zerlassene Butter.

Essen Sie von allem soviel Sie mögen für pro Person nur 25,90 €.



Ab 20 Personen auf Vorbestellung: „Spargel-Buffer“

Wählen Sie aus zwei Buffet-Varianten Ihr passendes Buffet. Bei beiden Buffets servieren wir ein Rahmsüppchen von Heidekartoffeln und Spargel mit Spargelstückchen am Tisch vorweg.

Buffet 1: Frischer Stangen-Spargel, geräucherter Schinken^N, Kochschinken^N, Hähnchenbruststeaks, panierte Schweineschnitzel, Rührei, Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise, zerlassene Butter sowie ein Salatbuffet mit Dressing-Trio. Essen Sie soviel Sie mögen für pro Person nur 26,90 €.

Buffet 2: Zusätzlich zu den Speisen von Buffet 1 offerieren wir Ihnen Zanderfilet mit Pumpernickel-Kruste auf Zitronenbutter-Sauce, Schweinelendchen in Brandy-Rahmsauce und Kaisergemüse für 30,90 € pro Person. Beide Buffets können mit einem Dessert (z.B. Vanille-Eis mit frischen Erdbeeren) ab 4,50 € pro Person erweitert werden.

Reservierung: 05361/861586 oder www.Tannenhof-Wolfsburg.de