

Zum



Tannenhof

Speisekarte



**Nur gültig im November & Dezember 2019.
(Nicht gültig bei Show-Veranstaltungen
sowie am 25., 26. & 31. Dezember 2019)**

Zum Tannenhof

Inh. Heiko Sturm - Kleiststraße 49 - 38440 Wolfsburg
Tel. 0 53 61 / 86 15 86 - Email: Tannenhof@aol.com
www.Tannenhof-Wolfsburg.de

Öffnungszeiten

Mittwoch – Samstag ab 18.00 Uhr (Küche von 18.00 – 21.00 Uhr).
Jeden Samstag & Sonntag (außer an Feiertagen) 10.00 – 13.00 Uhr
Langschläfer-Frühstück. Montag & Dienstag Ruhetag.
Ruhetags, in der Woche mittags und Sonntag-Abend haben
wir für Feiern ab 20 Personen geöffnet.

Spezialitäten im Advent



**Fruchtige Tomatensuppe
mit Pesto-Sahnehäubchen**
5,50 €

**„Königin-Suppe“
Geflügelcrème-Suppe mit feiner Einlage**
6,50 €



**Tranchen vom bunten Gemüse-Braten
auf leichter Schalotten-Knoblauch-Sauce
angerichtet, dazu Rosmarin-Kartoffeln**
12,90 €

**Lendchen vom Jungschweinfilet unter der Kastanienkruste
auf Dattel-Honig-Sauce gebettet, dazu gerahmtes
Wirsing-Karotten-Gemüse und Kroketten**
19,90 €

**Schollenfilet in der Eihülle gebraten,
auf fruchtiger Tomatensauce angerichtet,
dazu Kräuterreis-Reis und ein Beilagensalat**
19,90 €

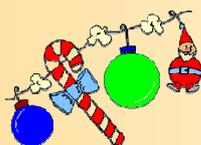
**½ Ente aus dem Ofen (ausgelöst)
auf Rosmarinsauce, dazu traditioneller
Rotkohl und Kartoffelklöße mit Bröselbutter**
20,90 €

**Hirschbraten in Wacholderrahmsauce^A
mit gefüllter Preiselbeer-Birne, dazu
Rosenkohl und Kroketten**
23,90 €



**„Süße Weihnachts-Sünde“
Zwei Kugeln weihnachtliche Eissorten mit süßem Schmand,
gekrönt mit karamellisierten Mandeln, Kernen und Samen**
7,90 €

**Dessertvariation
„Weihnachten im Tannenhof“
mit warmem Schokoladen-Küchlein, Bratapfel-Eis,
Lebkuchen-Mousse und Punsch-Sauce^A**
8,50 €



À la carte-Menüs in der Adventzeit

(Bei Menü-Änderungen berechnen wir die Einzel-Preise)



„Wild-Menü“

„Königin-Suppe“

Geflügelcrème-Suppe mit feiner Einlage



Hirschbraten in Wacholderrahmsauce^A, mit gefüllter Preiselbeer-Birne, dazu Rosenkohl und Kroketten



Dessertvariation^A

„Weihnachten im Tannenhof“

35,90 €



„Jungschwein-Menü“

„Königin-Suppe“

Geflügelcrème-Suppe mit feiner Einlage



Lendchen vom Jungschweinfilet unter der Kastanienkruste auf Dattel-Honig-Sauce gebettet, dazu gerahmtes Wirsing-Karotten-Gemüse und Kroketten



Dessertvariation^A

„Weihnachten im Tannenhof“

31,90 €



„Fisch-Menü“

„Königin-Suppe“

Geflügelcrème-Suppe mit feiner Einlage



Schollenfilet in der Eihülle gebraten, auf fruchtiger Tomatensauce angerichtet, dazu Kräuterreis-Reis und ein Beilagensalat



Dessertvariation^A

„Weihnachten im Tannenhof“

31,90 €



„Traditions-Menü“

„Königin-Suppe“

Geflügelcrème-Suppe mit feiner Einlage



1/2 Ente aus dem Ofen (ausgelöst) auf Rosmarinsauce, dazu traditioneller Rotkohl und Kartoffelklöße mit Bröselbutter



Dessertvariation^A

„Weihnachten im Tannenhof“

32,90 €



Kleines & Feines

€



Portion (4 Scheiben) „Knobi-Brot spezial“ 3,90



Zwei gebackene Camembert mit Salatbeilage und Preiselbeersahne, dazu Toast und Butter 10,90

Kleine Röstinchen-Taler mit Räucherlachs belegt, garniert mit Sahne-Meerrettich¹ und „Rosa Pfeffer“ 9,90

Portion Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise 4,50



Vegetarisches Gericht



Salat Salat Salat

€

Sofern nicht anders gewünscht, servieren wir zu Ihrem Salat unser French-Dressing nach Art des Hauses und Baguette.



Kleiner Beilagen-Salat – verschiedene Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Paprika und Champignons 4,90



Gemischter Salat „Balkan Art“ – verschiedene Blattsalate, Gurken, Tomaten, Paprika, Champignons und Balkan-Käse², garniert mit Oliven³ und Peperoni³ 11,90

Gemischter Salat „Nizza“ – verschiedene Blattsalate, Gurken, Tomaten, Paprika, Champignons, Thunfisch, Ei, garniert mit Zwiebeln, Oliven³ und Peperoni³ 11,90

„HB-Salat“ - verschiedene Blattsalate, Tomaten, Gurken, Paprika, und Champignons, dazu ein Hähnchenbrustfilet-Steak mit Kräuterbutter 14,90



Beilagen



€

Portion Kräuterbutter 1,80

Portion Dip (Kräuter-Quark, Dill-Senf, Sourcream), 2,00

½ Preiselbeer-Birne 2,00

Portion Sauce (Metaxasauce⁴, Tomaten-Sauce, Thai-Curry-Sauce⁴, Rosmarin-Sauce, Wacholderrahm-Sauce⁴, Dattel-Honig-Sauce, Schalotten-Knoblauch-Sauce) 3,00

Portion Waldpilzsauce³ oder „Schlemmer-Sauce“ 3,50

Portion Gemüse (Rotkohl, Wirsing, Rosenkohl) 3,50

Portion Pommes frites, Nudeln, Kräuter-Reis, Kroketten, Röstitaler, Potato Wedges, Kartoffelklöße, Rosmarinkartoffeln 3,50



Frühstück & Co



Jeden **Samstag & Sonntag** (außer Feiertags) gibt es bei uns von 10.00 – 13.00 Uhr das „**Langschläfer-Frühstücksbuffet**“ mit Brötchen & Croissants, vielen verschiedenen Konfitüren, Müsli & Cornflakes, Rührei & Speck, Würstchen, Puffer & Pancakes, Käse, Räucherfisch, Wurstaufschnitt, Tomate-Mozzarella, Salate, diverse Säfte, Honig-Quark, Frucht-Joghurt, Obstcocktail, Kaffee, Tee & Kakao satt u.v.m. für pro Person 18,90 €.

Das **Langschläfer-Frühstück** bieten wir wochentags ab 30 Personen von 10.00 – 13.00 Uhr auf Vorbestellung an.



Brunch- oder Lunch-Buffers bieten wir ab 20 Personen individuell nach Ihren Wünschen an. Weitere Informationen finden Sie in unseren Buffetvorschlägen.

Allerlei Genussvolles

€



Gebackener Hirten-Käse^K „á la Chef“^{G,N} (scharf-würzig) mit Oliven³, Peperoniⁱ, Cherry-Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl und einer besonderen Gewürzmischung^{G,N}, dazu Baguette

10,90

Jägerschnitzel mit herzhafter Waldpilz-Rahmsauce³, dazu Pommes frites und ein gemischter Salat

14,90



„Schlemmer-Pfännchen“

Zarte Lendchen vom Jungschweinfilet mit frischen Champignons in gekräuterter Knoblauch-Rahm-Sauce, dazu Kroketten und ein gemischter Salat

19,90



„Griechisches Pfännchen“, Schweinelendchen mit Käse³ überbacken, auf Metaxa-Sauce^A angerichtet, dazu Pommes frites und ein gemischter Salat

19,90



„Thai-Nudel-Pfanne“ (pikant-scharf)– feine Bandnudeln in Tomaten-Kokos-Sauce^A mit rotem Curry und Knoblauch verfeinert, darüber in Knoblauchbutter mit Thymian gebratene Garnelen

18,90

Ein kleines Eis geht immer...



€

Mövenpick-Eis je Kugel 2,50
Vanille, Schokolade, Erdbeer, Caramell, Walnuss, Stracciatella, Himbeer-Sahnemousse, Zitronensorbet, Mango-Joghurt, Bratapfel, gebrannte Mandel, Pistazie, Cocos-Crisp, Brombeer-Sahne. Weitere Sorten nach Tagesangebot.



Feiern im Tannenhof

Für Ihre Familien- Betriebs- oder Vereinsfeiern bieten wir den idealen Rahmen bis 120 Personen. Ob Frühstück, Brunch, zum Kaffee oder am Abend, mit Menü, Buffet oder beidem – unsere junge und kreative Küche verwöhnt Sie ganz nach Ihrem Geschmack.

Hinweis zur Allergen-Verordnung:

Da uns nicht jeden Tag die gleichen Rohstoffe oder Produkte zur Verfügung stehen, können wir kaum eine feste Zusatzstoffliste pro Gericht erstellen. Außerdem verwenden wir eine Vielzahl von Lebensmitteln parallel, wodurch sie untereinander in Kontakt kommen können. Da nun auch Eier, Milch, Mehl und Senf zu den allergenen Stoffen gehören, gehen Sie bitte davon aus, dass alle unsere Gerichte irgendeine „allergieauslösende“ Zutat enthalten können! Sollten Sie also an einer Allergie oder Unverträglichkeit leiden, so sprechen Sie uns bitte umgehend an und nennen Sie uns, worauf Sie reagieren. So können wir am schnellsten Auskunft geben, welche Zutaten verwendet wurden und ob ein Gericht für Sie geeignet ist. In der vorliegenden Speisekarte sind nur die bisherigen Zusatzstoffe deklariert.

Kennzeichnung der Zusatzstoffe in unserer Speisekarte:

¹ = mit Konservierungsstoff ² = koffeinhaltig ³ = mit Farbstoff ^o = chininhaltig ^o = Geschmacksverstärker ^K = aus Kuhmilch ^A = Zubereitung mit Alkohol ^N = Nitrit Alle Preise enthalten Bedienungsgeld und die gesetzliche MwSt.

Übersicht aller kennzeichnungspflichtigen Allergene & Zusatzstoffe:

- | | | | |
|---------------|------------------------|------------------------|-------------------------|
| - Eier | - Erdnüsse | - Milch | - Weichtiere |
| - Fisch | - Gluten | - Krebstiere | - Sojabohnen |
| - Sellerie | - Senf | - Sesamsamen | - gewachst |
| - Farbstoff | - Schalenfrüchte | - Chinin | - Sulphite |
| - Milcheiweiß | - Süßungsmittel | - geschwärzt | - Schwefeldioxid |
| - Coffein | - Geschmacksverstärker | - Antioxidationsmittel | - Konservierungsstoff |
| - Lupine | - Phosphat | - Phenylalaninquelle | - kann abführend wirken |





Weihnachtsfeier-Tipps:

Unsere Bitte an die Organisatoren von Weihnachtsfeiern:

1. Erstellen Sie eine Teilnehmer-Liste **mit Namen**.
2. Lassen Sie jeden Teilnehmer darin eintragen, was er essen möchte **(mit genauer Bezeichnung und Reihenfolge)**.
3. Kopieren Sie diese Liste und reichen Sie uns diese bitte bis eine Woche vor der Veranstaltung ein (nach dieser Liste bereiten wir die Speisen zu).
4. Legen Sie die Liste vor dem Servieren der Speisen den Teilnehmern nochmals vor (...zur Erinnerung).

So haben Sie immer eine komplette Übersicht – z.B. falls mal ein Teilnehmer verhindert ist und das Essen abbestellt werden muss. Außerdem kann das Essen schnell und reibungslos serviert werden.



Unsere Bitte an die Teilnehmer der Weihnachtsfeiern:

Erleichtern Sie den Organisatoren und uns die Vorbereitungen, indem Sie

- sich eine Notiz über Ihr ausgewähltes Essen machen,
- die Eintragung in die Essen-Bestell-Liste deutlich schreiben,
- die Speisekarte & Essen-Bestell-Liste umgehend weiter-, bzw. zurückgeben,
- eine verbindliche Zusage einhalten, bzw. eine Absage schnellstmöglich mitteilen.

Wenn diese wenigen Punkte berücksichtigt werden, wird Ihre Weihnachtsfeier mit Sicherheit ein toller Erfolg.

Bitte beachten Sie:



Da wir die vorbestellten Speisen am Nachmittag der Veranstaltung vorbereiten, können Speisen-Stornierungen nur bis 14.00 Uhr des selben Tages berücksichtigt werden.

Wir bitten um Verständnis, dass wir bei Speisen-Stornierungen nach 14.00 Uhr 75% des Verkaufspreises berechnen müssen.

Bei Mittags-Veranstaltungen kann bis 18.00 Uhr am Tag vor der Veranstaltung kostenfrei storniert werden.



Parkplatz-Hinweis:

Da es vorkommen kann, dass die hauseigenen Parkplätze nicht ausreichen, empfehlen wir, die Parkplätze an der Kleiststraße oder den „Hallenbad-Parkplatz“ zu nutzen. Alle Parkplätze sind ab 18.00 Uhr kostenlos.



*Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei Ihrer Weihnachtsfeier,
ein fröhliches Weihnachtsfest und alles Gute für's neue Jahr!*





Geschenk-Gutschein

Zu jedem Anlass drucken wir, auf Wunsch (1 Tag Vorbestellung), Ihren individuellen Geschenk-Gutschein mit Namen, Datum und Anlass. Somit wird ein Tannenhof-Gutschein zu Ihrem ganz persönlichen Geschenk!

Candlelight-Dinner

Verwöhnen Sie Ihre Liebste oder Ihren Liebsten doch mal mit einem romantischen Candle-light-Dinner!

Auch als Dankeschön, zum Geburtstag oder Hochzeitstag ein gern gesehenes Geschenk.

Entweder als Überraschungs-Menü oder nach eigener Zusammenstellung servieren wir dieses individuelle Menü für den besonderen Anlass in romantischer Atmosphäre.

Damit wir alles entsprechend vorbereiten können, bitten wir um rechtzeitige Tisch-Reservierung.



Veranstaltungen

29. Januar 2020

**20 Jahre "Zum Tannenhof"
Jubiläums-Show mit
Maria Crohn & Joy Peters**
www.Maria-Crohn.de

14. Februar 2020

**"Valentins-Tag"
Candlelight-Dinner für Alle**

20. März 2020

**„Sekt oder Stelter“
Magic-Dinner-Sow
mit Jochen Stelter**
www.popmagic.de

16. Mai 2020

Zum Tannenhof präsentiert auf dem Schützenfest Wolfsburg:
**Festival der Travestie mit
Maria Crohn & friends**
www.Maria-Crohn.de

18. & 19. + 25. & 26.09.2020

**"Marias Oktoberfest"
mit Maria Crohn & friends**
www.Maria-Crohn.de

November 2020

**„Weihnachts-Show“
mit Mutter & Tochter Schenkel
(France Delon & Elke Winter)
"My mother & me – Teil V"**

