



2000 20 Jahre 2020

A gold-colored ribbon banner with a slight 3D effect, containing the text "2000 20 Jahre 2020" in a red, cursive font.

# Speisekarte

The word "Speisekarte" is written in a large, green, cursive font, arching over the central illustration.

Januar - April 2020

The text "Januar - April 2020" is written in a green, cursive font at the bottom of the page.

# *Herzlich Willkommen!*

*Das kleine Hinterhaus in der Kleiststraße 49 erlebte, seit seiner Erbauung kurz nach dem Krieg, eine bewegte Zeit. Friseur, Wäscherei, Schuhmacher und sogar ein Spielcasino waren hier untergebracht. Mitte der 60er Jahre wurde das Gebäude zu einer Schankwirtschaft umgebaut. Sie wurde >Zum Tannenhof< genannt, da aus der Zeit einer Samen- und Zoohandlung im Vorderhaus, einige Nadelbäume im Garten ihre Heimat fanden.*

*Heute präsentiert sich der „Tannenhof“, nach umfangreichen Bauarbeiten in den Jahren 1999, 2000 und 2010, in neuem Gewand. Die Gastfläche wurde verdreifacht, der Biergarten neu angelegt, es kamen Parkplätze hinzu und eine professionelle Restaurant-Küche wurde eingebaut. Das Ambiente ist zeitgemäß und große Panoramafenster lassen viel Licht hinein. Das Restaurant bietet 90 á la carte-Sitzplätze, welche für Veranstaltungen auf 120 Sitzplätze erweiterbar sind. Im Biergarten finden 70 Gäste Platz.*

*Für verschiedene Anlässe sind die Räumlichkeiten sehr gut geeignet, da die Räume flexibel gestaltet werden können und die anlassorientierte Dekoration jeweils den passenden Rahmen schafft – z.B. für Geburtstage, Hochzeiten, Taufen oder Betriebsfeiern. Die kreative Küche hat für kleine und große Anlässe ausgesuchte Menü- und Buffet-Vorschläge zusammengestellt, die individuell ergänzt werden können. Ob Snack- oder Brunch-Buffet, Candlelight- oder Gala-Dinner.*

*Die Speisekarte wird jahreszeitlich angepasst und durch saisonale Spezialitäten ergänzt. Ein junges und dynamisches Team in Küche und Service versteht es, die Wünsche der Gäste mit Sorgfalt und Liebe zum Detail zu erfüllen.*

*Mehrmals im Jahr finden hochkarätige Show-Veranstaltungen mit international bekannten Künstlern aus Cabaret- und Varieté statt. Wechselnde Bilderausstellungen von regionalen Künstlern beleben die Atmosphäre und unterstreichen das besondere Ambiente des Hauses.*

*Das Team vom Tannenhof  
wünscht Ihnen einen genussvollen  
Aufenthalt und guten Appetit!*

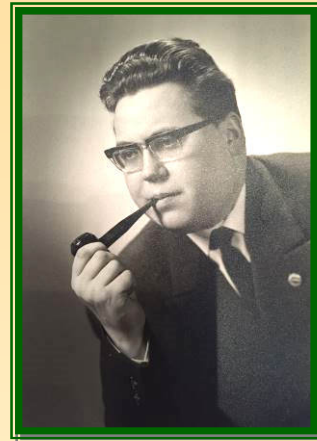
## **Hinweis zur Allergen-Verordnung:**

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.

# Der "alte" Tannenhof in Bildern



Ilse Heldberg (Mutter) - Erbauerin der Häuser in der Kleiststraße 49



Gunter Heldberg (Sohn) - Gründer der Schankwirtschaft „Zum Tannenhof“



Einfahrt zum „Tannenhof“ mit Samen- und Zoo-Handlung



Blick auf den Tannenhof vom heutigen Parkplatz aus



Blick auf die Neulandhäuser vom heutigen „Gartenzimmer“ aus



Über diesem Teich befindet sich heute das „Gartenzimmer“




Hier steht heute das „Kaminzimmer“




Heute Biergarten - Blickrichtung „Penny“

## 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-Meerrettich<sup>1</sup> und „Rosa Pfeffer“ 10,90

Hausgemachte Suppe des Tages<sup>(2)</sup> Tagespreis

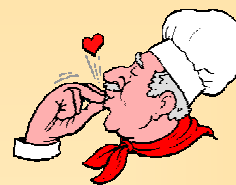
 „Caprese“ – Tomaten- und Mozzarellascheiben mit frischem Basilikum und Pesto, dazu Baguette 9,90

 Portion Potato Wedges mit Sourcream 5,50

 Portion Pommes frites oder 4,50

 „Twister“ mit Ketchup oder Mayonnaise 5,50

 Vegetarisches Gericht





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




## Salat Salat Salat

€

 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-Käse<sup>k</sup>, garniert mit Oliven<sup>3</sup> und Peperoni<sup>3</sup> 11,90  
Als kleinere Portion 9,90

Gemischter Salat „Nizza“ – verschiedene Blattsalate, Gurken, Tomaten, Paprika, Champignons, Thunfisch, Ei, garniert mit Zwiebeln, Oliven<sup>3</sup> und Peperoni<sup>3</sup> 11,90  
Als kleinere Portion 9,90

 „Champignon-Nuss-Salat“, verschiedene Blattsalate, Tomaten, Gurken und Paprika mit frisch gerösteten Nüssen, Kernen und Samen & Champignons in Balsamico-Olivenöl-Marinade<sup>3</sup> 12,90  
Als kleinere Portion 10,90

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

„Feinschmecker-Salat“ - verschiedene Blattsalate, Gurken, Paprika und Champignons, dazu in Kräuter-Knoblauch-Öl gebratene Garnelen mit frittiertem Rucola und geschmolzenen Cherry-Tomaten 16,90

## 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.



## Flammkuchen-Spezialitäten

€

Original Elsässer Flammkuchen mit Sauerrahm, Räucherschinkenwürfeln<sup>N</sup>, Lauchzwiebeln und Käse

8,90

Flammkuchen „á la Tannenhof“ - mit Sauerrahm, frischen Champignons, Knoblauch, Räucherschinkenwürfeln<sup>N</sup> und Käse



9,90



Flammkuchen „Französische Art“ - mit Sauerrahm, Lauchzwiebeln, Camembert und Preiselbeeren

10,90

Flammkuchen „Norweger Art“ - mit Sauerrahm, Lauchzwiebeln, Räucherlachs und Käse

12,90



Flammkuchen „Rustica“ - mit Sauerrahm, Lauchzwiebeln, Cherrytomaten, original Parmaschinken<sup>N</sup>, Parmesanspäne und Rucola



12,90

**Bei Änderungswünschen berechnen wir, je nach Aufwand, mind. 1,00 €.**

## Kleine Steak-Karte

€

Grill-Teller „Zum Tannenhof“ (Fleisch-Rohgewicht ca. 300 g) – mit kleinem Rumpsteak, Hähnchenbruststeak, Schweinefiletsteak im Räucherspeck-Mantel, Curry-Würstchen, „Twister“, Kräuterbutter, Knoblauch-Dip, BBQ-Sauce und einem gemischten Salat

25,90

„Steak & Salat“ – Argentinisches Rumpsteak (ca. 200 g) mit Kräuterbutter, an verschiedenen Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Paprika und Champignons. Dazu servieren wir Baguette.

23,90

„Steak komplett“ – Argentinisches Rumpsteak (ca. 200 g) mit Sauce Bearnaise, mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

28,90

Argentinisches Rumpsteak (ca. 200 g) „ohne alles“, nur mit Kräuterbutter serviert

19,90



**Bitte nennen Sie uns die gewünschte Garstufe!**

rare = rot    medium = rosa    well done = durchgegart

## Beilagen

€



Portion Kräuterbutter

1,80

Portion Dip (Kräuter-Quark, Dill-Senf, Sourcream, Knobi)

2,00

Portion Sauce (Metaxasauce<sup>^</sup>, Bearnaise, Hollandaise, Tomaten-Oliven, Thai-Kokos<sup>^</sup>)

3,00

Portion Waldpilzsauce<sup>3</sup> oder „Schlemmer-Sauce“

3,50

Portion Pommes frites, Nudeln, Kartoffelwürfel oder Kroketten

3,50



Portion Röstitaler, Potato Wedges, Twister oder

Rosmarinkartoffeln

3,80

Portion mediterranes Gemüse oder Ratatouille-Gemüse

4,00

## Allerlei Genussvolles

€



Champignon-Pfännchen mit Knoblauch-Dip,  
dazu servieren wir zweierlei Baguette

10,90



Gebackener Hirten-Käse<sup>K</sup> „á la Chef“<sup>G.N</sup> (scharf-  
würzig) mit Oliven<sup>3</sup>, Peperoni<sup>3</sup>, Cherry-Tomaten,  
Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl und einer  
besonderen Gewürzmischung<sup>G.N</sup>, dazu Baguette

10,90

„Jägerschnitzel“ - Paniertes Schweineschnitzel mit  
herzhafter Waldpilz-Rahmsauce<sup>3</sup>, dazu Pommes frites  
und ein gemischter Salat

15,90

Als kleinere Portion

12,90



Zartes Hähnchenbrust-Steak mit Sauce Hollandaise  
und sautierten Champignons gekrönt, dazu würzige  
Kartoffelecken und ein gemischter Beilagensalat

16,90

Als kleinere Portion

13,90



„Griechisches Pfännchen“, Schweinelendchen mit  
Käse<sup>3</sup> überbacken, auf Metaxa-Sauce<sup>A</sup> angerichtet,  
dazu Pommes frites und ein gemischter Salat

19,90

Als kleinere Portion

16,90

„Schlemmer-Pfännchen“ - Zartes Schweinefilet mit  
frischen Champignons in gekräuterter Knoblauch-  
Rahmsauce, dazu Kroketten und ein Beilagensalat

19,90

Als kleinere Portion

16,90



Original „Wiener Schnitzel“ vom Kalb (2 Schnitzel),  
mit Zitronenscheibe, Sardelle und Kapern, dazu  
Pommes frites und ein gemischter Salat

24,90

Als kleinere Portion

21,90

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

19,90

als kleinere Portion

16,90



Schollenfilet in Eihülle gebraten, auf Ratatouille-  
Gemüse angerichtet, dazu Rosmarin-Kartoffeln

19,90

als kleinere Portion

16,90



Gebackene Tintenfischringe<sup>9</sup> mit Knoblauch-Dip<sup>3</sup>  
und bunter Salatbeilage

13,90

## Frühstück & Co

Jeden **Samstag & Sonntag** (außer Feiertags) gibt es bei uns von 10.00 – 13.00 Uhr das große „**Langschläfer-Frühstücksbuffet**“ mit Brötchen, Croissants, Cerealien, Konfitüren, Rührei, Würstchen, Pancakes & Nuggets, Käsebrett und Wurst-Platte, Räucherfisch, Caprese, Säfte, Joghurt, Obstcocktail, Kaffee, Tee & Kakao u.v.m. für p.P. 18,90 €.

## Süßes zum Dessert



€

Ofenfrisches Schokoküchlein mit halbfüssigem Kern, dazu Vanille-Eis und frische Früchte (Wartezeit ca. 20 Minuten)

7,50

Eisbecher „süße Sünde“ – 2 große Kugeln Mövenpick-Eis<sup>3</sup> (lassen Sie sich überraschen), darüber süßer Schmand und karamellierte Mandeln, Kerne und Samen

7,90



Mövenpick-Eis: z.B. Vanille, Schokolade, Erdbeer, Caramel, Zitrone, Pistazie, Stracciatella, Mango-Joghurt, Walnuss, Brombeer-Sahne, Bratapfel, Himbeer-Sahnemousse, Cocos, gebrannte Mandel u.a.

Je Kugel 2,50

## 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. & 30. Januar 2020

**Tannenhof-Jubiläums-Show mit Maria Crohn & Joy Peters**

14. Februar 2020

**„Valentins-Tag“**

**Candlelight-Dinner für alle**

20. März 2020

**„Sekt oder Stelter“**

**Zauberei – Magie - Illusion**

24. April 2020

**„Spargel-Opening“**

**Spargel „satt“ und vieles mehr**

16. Mai 2020

Schützenfest Wolfsburg:

**Festiva der Travestie mit**

**Maria Crohn, Miss Chantal,**

**Leslie London & Kevin Delcroix**

21. & 22. August 2020

**-BBQ-Grillabend- für alle**

18., 19., 25. & 26. September 2020

**Oktoberfest mit Maria Crohn, Kevin Delcroix & Miss Monique**

November 2020

**Unser Tipp für Ihre Weihnachtsfeier:**

**„Mutter & Tochter Schenkel“**

**mit Elke Winter & France Delon**

### **Kennzeichnung der Zusatzstoffe in unserer Speisekarte:**

<sup>1</sup> = mit Konservierungsstoff <sup>2</sup> = koffeinhaltig <sup>3</sup> = mit Farbstoff <sup>o</sup> = chininhaltig <sup>o</sup> = Geschmacksverstärker <sup>k</sup> = aus Kuhmilch <sup>A</sup> = Zubereitung mit Alkohol <sup>N</sup> = 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 |

## *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.  
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.

