

# Herzlich willkommen im Restaurant „Tannenzapfen“

## Suppen

### Klare Kraftbrühe „Marktfrauen Art“

mit Gemüse, Fleischklößchen und Eierstich (A<sup>1</sup>,C,G,L,M)

Clear broth “market women’s style“

with vegetables, meatballs and egg custard

5,50 €

### Fleischsoljanka “Harzer Art“

mit Zitrone und Sauerrahm (A<sup>1</sup>,C,G,L,M,8)

Meat solyanka “Harz style“ with lemon and sour cream

5,50 €

### Frühlingssuppe mit Sauerteig Chip

feine Cremesuppe mit Spargel und Bärlauch (A<sup>1,2,3</sup>,C,G,L)

spring soup with sourdough chip, fine cream soup with asparagus and wild garlic

6,90 €



## Salate (bowls)

### Kleiner Salatteller der Saison

dazu Dressing (A<sup>1</sup>,C,G,L,M)

Small salad plate of the season, served with dressing

6,90 €



### Salat “Bäuerinnen Art“

Gebratene Hähnchenstreifen und frische Champignons (A<sup>1</sup>,C,G,I,M)

Salat der Saison, Tomate, Salatgurke, Rohkostsalat dazu Dressing und Baguette

Salad “Farmer’s Wife Style“ fried chicken strips and fresh mushrooms

18,00 €

Wir wünschen



We wish you a good appetite

einen guten Appetit !

Herzlich willkommen im Restaurant „Tannenzapfen“!

## Pasta & Co

Pasta& Co

### Pasta- Teller „Bolognese“

Spaghetti mit einer herzhaften Hackfleischsauce,  
dazu reichen wir gehobelten Parmesan (A<sup>1</sup>,C,G,L,M,8)

Spaghetti with a hearty minced meat sauce, we serve it with shaved Parmesan

14,00 €

### Rote Beete Schnitzel

an Choronsauce und Steak House-Pommes (A<sup>1</sup>,C,G,L,1)

Beetroot Schnitzel, with choron sauce an steak house fries

14,00 €



### Zitronen- Bärlauch- Tagliatelle

mit grünem Spargel und Kirschtomaten (A<sup>1</sup>,C,G,L,M)

lemon and wild garlic tagliatelle with green asparagus and cherry tomatoes

16,90 €



Wir wünschen



We wish you a good appetite !

einen guten Appetit !

Herzlich willkommen im Restaurant „Tannenzapfen“

## Geflügel-, Wild- & Fischgerichte

Poultry, game and fish dishes

### Geschmorte Barbarie Entenkeule in Rotweinsauce

mit Hausgemachtem Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Braised Barbarie duck leg in red wine sauce, with homemade red cabbage and potato dumplings

**18,70 €**

### Gegrillte Hähnchenbrust „Tannenpark“

mit Mediterranen Gemüse auf frische Tagliatelle (A<sup>1</sup>,C,G,L,M,8)

Grilled chicken breast „Tannenpark“ with Mediterranean vegetables on fresh tagliatelle

**19,90 €**

### „König“ der Harzer Wälder (A<sup>1</sup>,C,G,L,M,2,8,9,11)

Hirschbraten aus der Keule in Rotwein-Preiselbeere-Sauce

Apfelrotkohl und Kartoffel Kroketten, gebackene Preiselbeer-Birne

Rost venison from the leg in red wine and currant sauce

Red cabbage and potato croquettes, baked cranberry- pear

**23,50 € / kleinere Portion 20,90 €**

### Gebratenes Filet vom Zander an Choronsauce (A<sup>1</sup>,C,D,G,L,M,4)

auf Mediterranes Gemüse auf frische Tagliatelle

fried fillet of zander with choron sauce on Mediterraneaen vegetables on fresh tagliatelle

**22,90 €**

Wir wünschen



einen guten Appetit !

We wish you a good appetite!

## Spezialität vom Duroc Schwein

Duroc Schweine sind bekannt für die ausgezeichnete und zarte Qualität ihres Fleisches, welches sich durch eine ausgeprägt feine Marmorierung in den Muskeln auszeichnet. Das Fleisch schmeckt besonders saftig und aromatisch; der Bratverlust ist nur gering.

\*\*\*\*\*

### **Duroc Schweinerückensteak ca.200g+ (A<sup>1</sup>,C,G,H,L,M,8)**

an geschmorte Kräuter- Waldpilze und Hausmacher Röstis

Duroc Pork Loin Steak approx, with braised herb and wild mushrooms and homemade röstis

**23,90 € / kleinere Portion 18,90 € (ca.100g+)**

## **Gerichte aus Tiegel & Pfanne**

Dishes from Crucible & Pan

### **Schnitzel „Jäger Art“**

Paniertes Schweinerückensteak an Waldpilzsauce,

Steak- House Pommes und Salatgarnitur (A<sup>1</sup>,C,G,L,M,8)

Breaded pork loin steak with wild mushroom sauce, Steak house fries and salad garnish

**18,90 € / kleinere Portion 16,90 €**

### **“Oberharzer Jäger – Pfanne“**

gegrillte Schweinemedallions an Kräuter- Steinpilzen

mit Hausmacher Kartoffelrösti und Salatbukett (A<sup>1</sup>,C,G,L,M,8,9)

grilled pork medallions with herbs-porcini mushrooms with homemade potato röstis and salad bouquet

**22,90 € / kleinere Port. 19,70 €**

### **Hausgemachte Rinderroulade nach Omas Rezept**

mit Apfelrotkohl und Kartoffel Klößen (A<sup>1</sup>,C,G,L,M,O,2,8)

homemade beef roulade according to grandma's recipe, with red cabbage and potato dumplings

**22,50 €**

### **Gegrilltes Rumpsteak medium „ Feinschmecker“ (A<sup>1</sup>,C,G,L,M,8)**

mit Hausgemachte Kräuterbutter, Salatgarnitur und Hausmacher Röstis

Grilled rump steak medium „Gourmet“ with homemade herb butter, salad garnish and homemade röstis

**27,50 €**

# Kindergerichte

Child-oriented

## „Fliegende Untertasse“

3 kleine Reibekuchen mit Apfelmuss (A<sup>1</sup>,C,G,2,3)

3 small potato pancakes with apple sauce

6,50 €



## Nudeln „Miss Piggi“

Spiralnudeln mit Tomatensauce und Parmesan Chips (A<sup>1</sup>,C,G,L,2)

Spiral noodles with tomato sauce and parmesan chips

6,50 €



## „Käpt'n Iglo“

3 in Butterschmalz gebratene Fischstäbchen mit Pommes frites

Ketchup & Mayonnaise (A<sup>1</sup>,C,D,G,P,3)

3 fish fingers fried in clarified butter with French fries, Ketchup & Mayonnaise

7,00 €

## „Hühnercowboy“ mit Pommes frites (A<sup>1</sup>,C,G,L)

Ketchup & Mayonnaise

„Hühnercowboy“ mit French fries, Ketchup & Mayonnaise

7,50 €

# Unsere Brotzeit

(Our snack)

## „Harzer Brotzeit“ (A<sup>1,2</sup>,M,G,L,2,8)

Harzer Handkäse und Luftgetrockneter Schinken

mit Gewürzgurke ,Zwiebelringen, Kräuterschmalz, Butter und Brot

Harz hand cheese and air- dried ham,

with pickle, onion rings as well as herb lard, butter and bread

16,90 €

Wir wünschen  einen guten Appetit !  
We wish you a good appetite !