

Herzlich willkommen im Restaurant „Tannenzapfen“ !

Unser Küchenchef empfiehlt:

Suppen

Tomatensuppe (L, 5) mit Basilikum, Mozzarella und Sahne € 5,50	Rinderkraftbrühe „Marktfrauen Art“ (A,C,H,U) mit Gemüse, Mettbällchen, Eierstich und Petersilie € 5,50
Ukrainische Soljanka (3,7,18,G) mit Zitrone und Sauerrahm € 5,50	

Salat

Salatteller „Bäuerinnen Art“ (L,10,8) Eisbergsalat, Blattsalat, Tomate, grüne Gurke Rohkostsalate, gegrillte Hähnchenbrust, Champignons dazu Dressing und Baguette € 17,00
--

Fleischgerichte

Schnitzelteller „Jäger Art“ (A,8,U) Schnitzel an Waldpilzen, Pommes frites Zitrone und Salatbeilage € 18,90	Grillteller „Tannenzapfen (L,3,10,A) Schweinemedallions, Kasselersteak Gegrilltes Hähnchenbrustfilet an Sauce Bernaise, Buttererbsen und Zapfenkroketten € 22,00
Rumpsteak „Feinschmecker Art“ (A,C,D) Rumpsteak (250g Rohgewicht) mit Chilli-Ingwer-Orangenbutter Grillgemüse, Kartoffelecken und Sour- Creme-Dip € 27,50	Putensteak „Tannenpark“ (17,A,C,D) auf Pfannengemüse an Sauce Parmarosa und Kräuter-Tagliatelle € 17,50
Brockenwanderer (D,U,3,4) Hirschgulasch mit Waldpilzen in Rotweinsauce dazu böhmische Knödel und eine Salatgarnitur € 19,50	Rinderroulade „Hausfrauen Art“ (V,5,8,U) in Rotweinsauce mit Rotkohl und Kartoffelklößen € 19,50

Wir wünschen

einen guten Appetit !

Herzlich willkommen im Restaurant „Tannenzapfen“ !

Unser Küchenchef empfiehlt:

Fischgerichte

<p>Lachsforellenfilet „Sommerwiese“ (I,A,L) Gebratenes Lachsforellenfilet mit Rauke, und Parmesan auf Pfannengemüse an Quetschnudeln und Rahmsauce € 20,50</p>	<p>Gebratenes Zanderfilet auf Hummersauce (A,9,I,G) dazu mediterranes Sommergemüse und Basmatireis € 19,50</p>
--	--

Vegetarisch

<p>Pasta-Teller „Bolognese“ (A,L,9) (nicht vegetarisch) Spaghetti an Sauce Bolognese garniert mit Parmesan und Basilikum € 14,00</p>	<p>Pasta „Vegitalis“ (A,8,L,H) Tagliatelle an Champignons, buntem Grillgemüse, Cherrytomaten, Feta-Käse und Rahmsauce € 17,00</p>
---	---