

Herbst-Karte

- Kürbiscremesuppe**
mit gerösteten Kürbiskernen und Sahnehäubchen E, F € 6,80
- Birnen-Sellerie-Suppe**
mit Kürbis-Crêpes-Roulade und Selleriechips A, E, F € 7,60
- Spinatstrudel**
mit Apfelkürbis-Kompott A € 9,80
- Drei frisch gebratene Reibplätzchen**
mit Apfelmus, Butter und einer Scheibe Brot A, F, I € 9,60
- Gänsebrust**
mit Rotkraut-Kartoffel-Püree und Bratapfel F, H € 32,40
- Geschmorte Kohlroulade**
mit Hackfleischfüllung, Bratensoße und Salzkartoffeln A, F, I € 19,80

Allergenkennzeichnung:

- A: Getreideprodukte (glutenhaltig)
E: Sellerie
F: Milch und Laktose
H: Nüsse
I: Eier



*Ländliches
genießen!*

Tannenhof Grottendieck

Bitte wenden...>>>

Herbst-Karte

Wildschweinschnitzel - aus heimischer Jagd -
in Haselnusspanade, dazu Preiselbeeren, Salzkartoffeln
und der kleine Salatteller A, F, H, I € 27,60

Rehgulasch
mit Spätzle und Apfelrotkohl A, F, I € 25,60

Hausgemachter Apfelstrudel
mit Vanilleeis und Schlagsahne A, F, I € 9,80

Lillet-Pfläumli
fruchtig-frischer Herbst-Cocktail € 7,80
alkoholfrei € 7,20



Serviervorschlag

Allergenkennzeichnung:

A: Getreideprodukte (glutenhaltig)

F: Milch und Laktose

H: Nüsse

I: Eier



*Ländliches
genießen!*

Tannenhof Grottendieck

Bitte wenden...>>>