

Sehr geehrter Gast!

Wir begrüßen Sie in unserem Hause sehr herzlich!

Durch die im alpenländischen Stil ausgestalteten Räumlichkeiten und die liebevoll ausgewählten Dekorationen glauben wir, eine behagliche Atmosphäre für Ihren Aufenthalt geschaffen zu haben.

Bei den Speisen und Getränken, die wir Ihnen reichen, achten wir besonders auf eine Auswahl regionaler Spezialitäten. Ein monatlich wechselndes Angebot soll Sie mit immer neuen Gerichten überraschen. Die in den Speisen befindlichen Allergene haben wir in einer gesonderten Mappe für Sie aufgelistet. Unser Servicepersonal reicht Ihnen die Mappe auf Wunsch zur Einsicht.

Monat Januar



„Rund um den Kohl“.

Auf alles was wir Ihnen anbieten, möchten wir selbst stolz sein dürfen. Sollte Ihnen wirklich einmal etwas nicht recht zusagen, lassen Sie es uns bitte wissen. Wir sind für jeden Hinweis dankbar.

Angenehme Stunden im Gronauer Tannenhof wünschen Ihnen

Ihre Familie Klein und Mitarbeiter

Aperitif

	l	€
Rhabarber Nektar		
318 mit Mineralwasser	0,2	2,60
706 mit Sekt	0,2	5,50
703 Glas Sekt Blanc de Noir, Pinot Noir Brut	0,1	4,50
704 Monin Bitter Orange (alkoholfrei)	0,2	5,50
218 Aperol Spritz	0,2	5,90
205 Kir – trockener Riesling mit Cassis	0,1	5,70

Vorspeisen

1 Couvert Brot – mit Gänseschmalz ^{15, A, B}		3,50
2 Feldsalat – mit Pilzen an Kartoffeldressing ^{8, H}		9,50
3 Geräuchertes Forellenfilet – mit Preiselbeermeerrettich und Rührei ^{8, A, H}		11,50

Hausgemachte Suppen

4 Selleriecremesuppe – mit Maronen ^{2, 4}		5,50
5 Hühnerbrühe – mit Einlage ^{2, 4}		5,50

Bergische Spezialitäten

6 Nürnberger Rostbratwürstchen – auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree ^{4, 8, 15}		11,50
7 Bergische Kohlroulade – mit Salzkartoffeln ^{4, 15}		12,50
8 Bergisches Schnitzel – Schweineschnitzel, mit Spiegelei, Speck, Zwiebeln, Röstkartoffeln, Salat der Saison ^{15, A, H}		14,50
9 Sauerbraten – mit Kartoffelkloß und Rotkohl ^{H, M}		19,50

Tannenhof Spezialitäten

10 Hähnchenbrust „Gutsherren Art“ mit Spinat und Käse gefüllt, dazu hausgemachte Spätzle ^{8, A, H}		14,50
11 Schweinefiletstreifen – mit Pilzrahmsauce, Brokkoli, hausgemachte Spätzle ^{4, 8, A, H, M}		16,50
12 Tafelspitz – mit Meerrettichsauce, Petersilienkartoffeln und Rote-Bete ⁸		16,50
13 Kalbsleber „Berliner Art“ – mit geschmorten Zwiebeln, Apfelingen, Kartoffelpüree und Salat der Saison ^{8, H}		17,50

Kindergerichte (bis 12 Jahre) entnehmen Sie bitte der gesonderten Karte

Tannenhof Spezialitäten

	€
14 Wiener Schnitzel – mit Pommes frites und gemischtem Salat ^{2,15,A,H}	19,50
15 Hirschmedaillons – mit Steinpilzrahmsauce, Rosenkohl und hausgemachten Kartoffelkroketten ^{4,A,H}	26,50

Steaks vom Grill

16 Rumpsteak – mit Pfeffersauce ^{4,8}	24,50
17 Kalbsfilet – mit Cognacrahm ^{4,8}	26,50
18 Rinderfiletsteak – mit gebratenen Pilzen	29,50

**Wählen Sie zwischen Gemüse der Saison und Salat,
sowie eine der folgenden Kartoffelbeilagen:
Bratkartoffeln, Pommes frites oder hausgemachte Spätzle**

Fischgerichte

19 Gebratenes Lachsfilet – mit Brokkoli und Salzkartoffeln ^{8,M}	20,50
20 Pochierter Kabeljau – an Senf-Dillsauce mit Blattspinat und Kräuterreis ⁸	21,50

Vegetarisch

21 Paprika gefüllt – mit mediterranem Gemüse, dazu Butterreis und Salat ⁸	12,50
22 Blumenkohl „polnisch“ – mit Salzkartoffeln und Salat ^{8,A,H}	12,50

Salate

23 Winterlicher Salat – mit überbackenem Ziegenkäse, dazu Brot ^{8,A}	12,50
24 Französischer Salat – mit Obst und Hähnchenbruststreifen, dazu Brot ^A	13,50

Desserts

25 Walnusseiscreme – mit Zimtpflaumen ⁸	6,90
26 Parfait – mit heißen Beeren ^{8,H,L}	6,90

Weitere Desserts finden Sie auf unserer Eiskarte

Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoff, 2. mit Konservierungsstoff, 3. mit Antioxidationsmittel, 4. mit Geschmacksverstärker, 5. mit Schwefeldioxid, 6. mit Schwärzungsmittel, 7. mit Phosphat, 8. mit Milcheiweiß, 9. koffeinhaltig, 10. chininhaltig, 11. mit Süßungsmittel, 12. enthält eine Phenylalaninquelle, 13. gewachst, 14. mit Taurin, 15. mit Nitrit Pökelsalz

Allergene:

- A. Weizen, B. Roggen, C. Gerste, D. Hafer, E. Dinkel, F. Choras-an-Weizen, G. Krebstiere, H. Eier, I. Fische, J. Erdnüsse, K. Sojabohnen, L. Milch, M. Mandeln, N. Haselnüsse, O. Walnüsse, P. Cashewnüsse, Q. Pekannüsse, R. Paranüsse, S. Pistazien, T. Macadamia- oder Queensland Nüsse, U. Sellerie, V. Senf, W. Sesamsamen, X. Schwefeldioxid und Sulfite, Y. Lupinen, Z. Weichtiere