

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.

Im Monat November



verwöhnen wir Sie mit köstlichen Spezialitäten rund um Gans und Wild.

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 das Tannenhof-Team

Alle Preise inklusive Bedienungsgeld und gesetzlicher Mehrwertsteuer

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. Chorasana-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

Als Aperitif empfehlen wir

Nr. 300:	Rhabarber-Nektar mit Sekt	0,2 l	6,20 €
Nr. 703:	Glas Sekt Hausmarke	0,1 l	4,50 €
Nr. 704:	Monin Bitter Orange (alkoholfrei mit 4 cl Schuss)	0,2 l	5,50 €
Nr. 700:	Hugo Minz (mit 4 cl Schuss)	0,2 l	7,90 €
Nr. 218:	Aperol Spritz (mit 4 cl Schuss)	0,2 l	7,90 €
Nr. 205:	„Kir“ Trockener Rieslingwein mit Cassis	0,1 l	5,70 €

Vorspeisen

Nr. 1:	Couvertbrot mit Gänseschmalz ^{15,A,B}	4,50 €
Nr. 2:	Endiviensalat an Kartoffeldressing, dazu gebratene Kräuterseitlinge ⁸	11,50 €
Nr. 3:	Geräuchertes Forellenfilet mit Toast und Butter ^{A,B}	11,50 €

Hausgemachte Suppen

Nr. 4:	Leberknödelsuppe ^{4,15}	6,50 €
Nr. 5:	Kürbiscreme - Steirisches Kernöl ^{4,8,L}	6,50 €

Alle Preise inklusive Bedienungsgeld und gesetzlicher Mehrwertsteuer

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. Chorasani-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

Bergische Spezialitäten

Nr. 6:	Bergisches Schnitzel - Schweineschnitzel, Spiegelei, Speck, Zwiebeln, Röstkartoffeln, Salat der Saison ^{15,A,H}	16,50 €
Nr. 7:	Tafelspitz - Meerrettichsauce, Rote-Bete, Butterkartoffeln ⁸	18,50 €
Nr. 8:	Rheinischer Sauerbraten Rotkohl, Kartoffelkloß ^{A,H}	20,50 €

Tannenhof Spezialitäten

Nr. 9:	Hähnchenbrust „Indisch“ - Currysauce, gebackene Ananas, Mandelreis ^{8,A,M}	16,00 €
Nr. 10:	Schweinefiletstreifen Pilzrahmsauce, Gemüsebouquet, hausgemachte Spätzle ^{4,8}	18,50 €
Nr. 11:	Kalbsleber „Berliner Art“ geschmorte Zwiebeln und Apfelringe, Kartoffelpüree, gemischter Salat ^{8,L,V}	19,50 €
Nr. 12:	Kalbsfrikassée in Rahmsauce, Butterreis, grüner Salat ^{4,8}	19,50 €
Nr. 13:	Wiener Schnitzel - Pommes frites, gemischter Salat ^{A,H}	21,50 €

Alle Preise inklusive Bedienungsgeld und gesetzlicher Mehrwertsteuer

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. Chorasana-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

Fischgerichte

- | | | |
|---------|---|---------|
| Nr. 14: | Rotbarschfilet „Müllerin Art“
Spinat, Salzkartoffeln ⁸ | 20,50 € |
| Nr. 15: | Gebrautes Zanderfilet - Salzkartoffeln,
Endiviensalat an Kartoffeldressing ^{8,L,V} | 21,50 € |

Gans und Wild auf Bergisch

- | | | |
|---------|---|----------|
| Nr. 16: | Edles Hirschragout „Diana“
hausgemachte Spätzle, Apfelkompott ^{4,A,H} | 21,50 € |
| Nr. 17: | Gänsebraten - glacierte Maronen,
Gänsesauce, Rotkohl, Kartoffelkloß,
Bratapfel mit Preiselbeeren ^{4,A,H} | 36,50 € |
| Nr. 18: | Eine „Ganze Gans“ für 4 Personen – frisch
gebraten, glacierte Maronen, Gänsesauce,
Rotkohl, Kartoffelkloß, Bratapfel mit
Prelselbeeren ^{4,A,H} | 146,00 € |

**Nur auf Vorbestellung –
mindestens 48 Stunden vorher**

Steaks vom Grill

- | | | |
|---------|--|---------|
| Nr. 19: | Schweinesteak - Champignonsauce, Gemüse
hausgemachte Kartoffelkroketten ^{4,8} | 17,50 € |
| Nr. 20: | Rinderhüftsteak - gebratene Zwiebeln,
Speckbohnen, Bratkartoffeln ¹⁵ | 20,50 € |

Alle Preise inklusive Bedienungsgeld und gesetzlicher Mehrwertsteuer

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. Chorasana-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

Für unsere veganen und vegetarischen Gäste

Nr. 21:	Veganes Curry – Gemüse, Quinoa ⁴	14,50 €
Nr. 22:	Spinatpfannkuchen mit Parmesan überbacken ⁸	14,50 €

**Unsere speziellen Kindergerichte (bis 12 Jahre)
entnehmen Sie bitte der gesonderten Karte.**

Salate

Nr. 23:	Griechischer Salat Fetakäse, Oliven, Zwiebeln, Brot ^{8,A,B,H}	14,50 €
Nr. 24:	Herbstlicher Salat mit überbackenem Ziegenkäse , Brot ^{8,A,B,H}	14,50 €
Nr. 25:	Französischer Salat mit Hähnchenbruststreifen gemischter Salat, Obst, Brot ^{8,A,B,H}	15,50 €

Wählen Sie zwischen Himbeerdressing oder Joghurt-Dressing ⁸

Desserts

Nr. 26:	Spekulatiuseiscreme heiße Zimtpflaumen ⁸	7,50 €
Nr. 27:	Bratapfel – gefüllt mit Marzipan, Vanillesauce ^{8,L}	7,50 €

Weitere Desserts finden Sie auf unserer Eiskarte.

Alle Preise inklusive Bedienungsgeld und gesetzlicher Mehrwertsteuer

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. Chorasani-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