

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
700 Hugo Minz	0,2	5,90
218 Aperol Spritz	0,2	5,90
205 Kir – trockener Rieslingwein mit Cassis	0,1	5,70

Vorspeisen

1 Bruschetta – geröstetes Brot, Tomaten, Basilikum ^A	4,50
2 Matjesfilets – auf Schwarzbrot	7,90
3 Herbstlicher Salat – Pfifferlinge, Himbeerdressing ^{A,H}	8,90

Hausgemachte Suppen

4 Kraftbrühe - Einlage ⁴	5,50
5 Kürbiscreme – ^{4,8}	5,90

Bergische Spezialitäten

6 Bergisches Schnitzel – Schweineschnitzel, Spiegelei, Speck, Zwiebeln, ^{4,15,H} Röstkartoffeln, Salat der Saison	14,50
--	-------

Tannenhof Spezialitäten

8 Hähnchenbrust „Indisch“ – Curryrahm, gebackene Früchte, Mandelreis ^{8,M}	14,50
9 Tafelspitz vom Rind – Meerrettichsauce, Rote Bete, Butterkartoffeln ^{4,8}	16,00
10 Schweinefiletstreifen – Pfifferlingrahmsauce, Brokkoli, hausgemachte Spätzle ^{4,8}	16,50
11 Wiener Schnitzel – Pommes frites, gemischter Salat ¹⁵	17,50
12 Kalbsleber „Berliner-Art“ – mit geschmorten Zwiebelringen, Apfelingeln, Kartoffelpüree und Salat der Saison ^{8, L,V}	17,50
13 Rinderbraten – gemischtes Gemüse, Salzkartoffeln	18,50

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

Steaks vom Grill

	€
14 Rumpsteak vom argentinischen Rind , gebratene Pfifferlinge, Speckbohnen, Bratkartoffeln ¹⁵	23,50
15 Rinderfilet – Pfifferlingrahmsauce, Brokkoli, hausgemachte Spätzle ^{15,H}	27,50

Fischgerichte

16 Matjesfilets – Speckbohnen, Bratkartoffeln ^{15,H,I}	11,50
17 Gebratener Kabeljau – „Müllerin Art“, Salzkartoffeln, gemischter Salat ^{I,V}	20,50

Vegetarisch

18 Omelette – gebratene Pfifferlinge, Salzkartoffeln, gemischter Salat ^H	13,50
--	-------

Salate

19 Fitness Salat – Gemischter Salat, Körner, Nüsse, Obst, Brot ^{A,B,H}	12,50
20 Griechischer Salat – Gemischter Salat, Fetakäse, Oliven, Zwiebeln, Brot ^{A,B,H}	12,50
21 Sommerlicher Salat – Gemischter Salat, überbackener Ziegenkäse, Brot ^{A,B,H}	12,50
22 Französischer Salat – Gemischter Salat, Hähnchenbruststreifen, Obst, Brot ^{A,B,H}	13,50

Alle Salate wahlweise mit **French Dressing** oder **Joghurtdressing** und **Himbeerdressing**

Desserts

23 Parfait mit Beersauce ^{8,11}	5,90
24 Rote Grütze mit Joghurteis ^{8,L}	6,50

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. Chinin haltig, 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. Khorasan-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 Queenslandnüsse, U. Sellerie, V. Senf, W. Sesamsamen, X. Schwefeldioxid und Sulfite, Y. Lupinen, Z. Weichtiere