

UNSERE HIGHLIGHTS

KARFREITAG, 07. APRIL 2023

12:00–14:00 Uhr und 18:00–21:00 Uhr
kalt / warmes Fischbuffet

32,00 €

OSTERSONNTAG, 09. APRIL 2023

12:00–14:00 Uhr und 18:00–21:00 Uhr
Osterbuffet

32,00 €

MUTTERTAG, 14. MAI 2023

12:00–14:00 Uhr
Spargelbuffet

29,00 €

CHRISTI HIMMELFAHRT, 18. MAI 2023

ab 11:00 Uhr
Grillen „satt“ im Biergarten

23,00 €

BAYERISCHER ABEND, 30. SEPTEMBER 2023

ab 18:00 Uhr
Bayerisches Spezialitäten-Bufferet

24,00 €

GÄNSEESSEN 06. BIS 12. NOVEMBER 2023

12:00–14:00 Uhr und ab 18:00 Uhr
Großes Martinsgans-Essen, 4-Gang-Menü
mit am Tisch tranchierter Gans und
flambiertem Dessert

42,50 €

1. WEIHNACHTSTAG, 25. DEZEMBER 2023

12:00–14:00 Uhr und 18:00–21:00 Uhr
Festliches Weihnachtsbuffet

34,90 €

2. WEIHNACHTSTAG, 26. DEZEMBER 2023

12:00–14:00 Uhr
Festliches Weihnachtsbuffet

34,90 €

NEUJAHR, 1. JANUAR 2024

10:00–14:00 Uhr
Neujahrs-Brunch

22,00 €

Preisänderungen vorbehalten!

SCHON GEWUSST?

Sie wollen Freunden, Bekannten oder Ihrer Familie
eine (kulinarische) Freude bereiten?
Dann verschenken Sie doch einen Gutschein
für einen Besuch bei uns im Tannengrund.
Sprechen Sie uns gerne an!



ANFAHRT

Restaurant im Tannengrund GmbH
Am Borbergsbach 80
38685 Langelsheim – Wolfshagen im Harz
Telefon 05326 9980
info@hotel-im-tannengrund.de
www.hotel-im-tannengrund.de

Ob zur kurzen Rast nach einer Wanderung, zum Auftanken
nach einer Motorradtour, zum Erholen im Urlaub oder
zum Feiern eines besonderen Anlasses: Lassen Sie sich von uns
kulinarisch verwöhnen und genießen Sie die einzigartige Lage
unseres Hauses.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

© design office 2022



Hotel Im Tannengrund

WOLFSHAGEN im HARZ



RESTAURANT IM TANNENGRUND

INSPIRATIONEN FÜR IHR BUFFET

Zur Wahl haben Sie 1 Suppe, 2 Fleischgerichte sowie 3 Desserts.
Die Vorspeisen und die Beilagen sind komplett inbegriffen.
Zuschlag nur für die so gekennzeichneten Hauptgänge.

SUPPEN

Vierländer Hochzeitssuppe
Steinpilzcremesuppe mit Kräutersahnehaube
Lauchcremesuppe
Harzer Kartoffelcremesuppe
Tomatencremesuppe mit Ginsahne

VORSPEISEN

Hausgebeizter Lachs mit Dillsensauce
Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
Melone mit Holsteiner Katenschinken
Platte von italienischer Salami
Brett mit internationalem Käse und Früchten garniert
Auswahl an frischen Salaten mit 2 Dressings
Gefüllte Eier
Tomate Mozzarella
Antipasti
Geflügelsalat Hawaii
Brotauswahl, Baguette und Butter

HAUPTSPEISEN

Krustenbraten mit Schwarzbiersauce
Putenbrustmedallion mit Rahmchampignons
Schweinefilet in Pfefferrahmsauce
Hirschkalbsbraten Baden-Baden mit Wacholderrahmsauce (+ 4,00 € p.P.)
Lachs in Folie mit Dillrahmsauce (+ 4,50 € p.P.)
Kalbsrücken am Buffet tranchiert mit Rahmsauce (+ 6,50 € p.P.)
Rindersaftbraten mit Burgundersauce

BEILAGEN

Große Platte von frischen Gemüsen der Saison
Kartoffelgratin, Krokette, Salzkartoffeln

DESSERT

Warmer Blaubeerpfannkuchen
Gebackene Apfelfringe mit Vanillesauce
Salat von frischen Früchten
Tiramisu, Zitronencreme
Rote Grütze mit Vanilleeis
Creme Caramel

Buffetpreis 42,50 € (ab 25 Personen)



KULINARISCHE ERLEBNISSE

GRILLEN IM BIERGARTEN, MAI BIS SEPTEMBER

jeden Samstagabend ab 18:00 Uhr
Grillen „satt“ mit großem Salatbuffet,
Suppe und Dessert **21,00 €**

KAFFEETAFEL AB 10 PERSONEN

Kaffee, Torten und hausgebackener
Blechkuchen „satt“ **9,90 €**



GROSSES FRÜHSTÜCKSBUFFET

täglich 8:00 bis 10:00 Uhr
inkl. Heißgetränke und Saft **12,00 €**

INSPIRATION FÜR IHR MENÜ

SUPPEN

Vierländer Hochzeitssuppe
Steinpilzrahmsuppe mit Kräutersahnehäubchen
Lauchcremesuppe
Harzer Kartoffelsuppe
Tomatencremesuppe mit Ginsahne

HAUPTGERICHTE

Menüpreis / ab 10 Pers.

Krustenbraten in Schwarzbiersauce
mit Sauerkraut, Salzkartoffeln und Krokette **26,00 €**

Putenbrustmedaillons mit Rahmchampignons,
Herzoginkartoffeln und Buttergemüse **28,00 €**

Schweinefilet im Ganzen gebraten
mit Pfefferrahmsauce, Gemüseplatte,
Kartoffelgratin und Mandelbällchen **32,00 €**

Piccata Milanese, Kalbssteak in Käse-Eihülle,
Salbei-Nudeln, Buttergnocci
und italienisches Schmorgemüse **36,50 €**

Rinderschmorbraten
in Rotwein-Senfauce, Speckrosenkohl,
Kartoffelklöße und Salzkartoffeln **28,00 €**

Hirschkalbsbraten Baden-Baden
mit Wacholderrahmsauce, Rosenkohl,
Krokette und Kräuterspätzle **33,50 €**

Gebratenes Zanderfilet mit Dillrahmsauce
und Scampis garniert, geschmorte Gurken,
Gemüseris und Salzkartoffeln **33,50 €**

DESSERT

Warmer Blaubeerpfannkuchen mit Vanilleeis
Eisbecher mit heißen Kirschen
Salat von frischen Früchten mit Orangencreme
Tiramisu mit Früchten garniert
Mousse au Chocolat

Preisänderungen vorbehalten!