

UNSERE HIGHLIGHTS

KARFREITAG, 29. MÄRZ 2024

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

36,00 €

OSTERSONNTAG, 31. MÄRZ 2024

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

36,00 €

MUTTERTAG, 12. MAI 2024

12:00–14:00 Uhr
Spargelbuffet

33,00 €

CHRISTI HIMMELFAHRT, 09. MAI 2024

ab 11:00 Uhr
Grillen „satt“ im Biergarten

26,00 €

BAYERISCHER ABEND, 28. SEPTEMBER 2024

ab 18:00 Uhr
Bayerisches Spezialitäten-Buffer

27,00 €

GÄNSEESSEN 04. BIS 11. NOVEMBER 2024

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

49,50 €

1. WEIHNACHTSTAG, 25. DEZEMBER 2024

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

39,90 €

2. WEIHNACHTSTAG, 26. DEZEMBER 2024

12:00–14:00 Uhr
Festliches Weihnachtsbuffet

39,90 €

NEUJAHR, 1. JANUAR 2025

10:00–14:00 Uhr
Neujahrs-Brunch

25,00 €

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 2023



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 Dillsenfsauce
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
Tomate Mozzarella
Antipasti
Geflügelsalat Hawaii
Brotauswahl, Baguette und Butter

HAUPTSPESSEN

Krustenbraten mit Schwarzbiersauce
Putenbrustmedallions mit Rahmchampignons
Schweinefilet in Pfefferrahmsauce
Hirschkalbsbraten Baden-Baden mit Wacholderrahmsauce (+ 5,00 € p.P.)
Lachs in Folie mit Dillrahmsauce (+ 6,00 € p.P.)
Roastbeef im Ganzen gebraten (+ 8,50 € p.P.)
Rindersaftbraten mit Burgundersauce

BEILAGEN

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

DESSERT

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

Buffetpreis 49,50 € (ab 25 Personen)



KULINARISCHE ERLEBNISSE

GRILLEN IM BIERGARTEN, MAI BIS SEPTEMBER

jeden Samstagabend ab 18:00 Uhr Grillen „satt“ **24,00 €**
mit großem Salatbuffet, Suppe und Dessert

KAFFEE-TAFEL AB 10 PERSONEN

Kaffee, Torten und hausgebackener Blechkuchen „satt“ **11,50 €**



GROSSES FRÜHSTÜCKSBUFFET

täglich 8:00 bis 10:00 Uhr, inkl. Heißgetränke und Saft **13,50 €**

HAUSBUFFET

fast täglich 18:00 bis 20:00 Uhr **21,00 €**
mit Suppe, Salatauswahl, 2 Hauptgerichte
mit Beilagen und Dessert

INSPIRATION FÜR IHR MENÜ

SUPPEN

Vierländer Hochzeitssuppe
Steinpilzrahmsuppe mit Kräutersahnehaube
Kartottencremesuppe
Harzer Kartoffelsuppe
Tomatencremesuppe mit Ginsahne

HAUPTGERICHTE

Menüpreis / ab 10 Pers.

Kalbsbraten, Rahmsauce,
Gemüse der Saison und Kartoffelgratin **37,50 €**

Putenbrustmedallions mit Rahmchampignons,
Herzoginkartoffeln und Buttergemüse **31,00 €**

Schweinefilet im Ganzen gebraten
mit Pfefferrahmsauce, Gemüseplatte,
Kartoffelkrokette **35,50 €**

Piccata Milanese, Kalbssteak in Käse-Eihülle,
Salbei-Nudeln, Buttergnocci
und italienisches Schmorgemüse **42,50 €**

Rinderschmorbraten
in Rotwein-Senfsauce, Speckrosenkohl,
Kartoffelklöße und Salzkartoffeln **35,50 €**

Hirschkalbsbraten Baden-Baden
mit Wacholderrahmsauce, Apfelrotkohl,
Krokette und Kräuterspätzle **37,50 €**

Gebratenes Zanderfilet mit Weißweinsauce
und Scampis garniert, geschmorte Gurken und
Salzkartoffeln **39,50 €**

DESSERT

Warmer Blaubeerpfannkuchen mit Vanilleeis
Eisbecher mit heißen Kirschen
gebäckene Apfelringe mit Vanillesauce
Tiramisu mit Früchten garniert
Mousse au Chocolat

Preisänderungen vorbehalten!