

## UNSERE HIGHLIGHTS

### **KARFREITAG, 18. APRIL 2025**

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

39,50 €

### **OSTERSONNTAG, 20. APRIL 2025**

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

39,50 €

### **MUTTERTAG, 11. MAI 2025**

12:00 – 14:00 Uhr  
Spargelbuffet

35,00 €

### **CHRISTI HIMMELFAHRT, 29. MAI 2025**

ab 11:00 Uhr  
Grillen „satt“ im Biergarten

28,00 €

### **BAYERISCHER ABEND, 27. SEPTEMBER 2025**

ab 18:00 Uhr  
Bayerisches Spezialitäten-Buffer

29,00 €

### **GÄNSEESSEN 04. BIS 11. NOVEMBER 2025**

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

52,50 €

### **1. WEIHNACHTSTAG, 25. DEZEMBER 2025**

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

43,00 €

### **2. WEIHNACHTSTAG, 26. DEZEMBER 2025**

12:00 – 14:00 Uhr  
Festliches Weihnachtsbuffet

43,00 €

### **NEUJAHR, 1. JANUAR 2026**

10:00 – 14:00 Uhr  
Neujahrs-Brunch

27,00 €

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](mailto:info@hotel-im-tannengrund.de)  
[www.hotel-im-tannengrund.de](http://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 2024



*Hotel Im Tannengrund*

WOLFSHAGEN im HARZ

## KULINARISCHE HIGHLIGHTS



# 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 Dillensauce  
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

## HAUPTSPEISEN

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.)  
Kalbsbraten mit Rahmsauce (+ 2,50 € 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 52,50 € (ab 25 Personen)**



# KULINARISCHE ERLEBNISSE

## GRILLEN IM BIERGARTEN, MAI BIS SEPTEMBER

jeden Samstagabend ab 18:00 Uhr Grillen „satt“ **25,50 €**  
mit großem Salatbuffet, Suppe und Dessert

## KAFFEE-TAFEL AB 10 PERSONEN

Kaffee, Torten und hausgebackener Blechkuchen „satt“ **12,50 €**



## GROSSES FRÜHSTÜCKSBUFFET

täglich 8:00 bis 10:00 Uhr, inkl. Heißgetränke und Saft **15,00 €**

## HAUSBUFFET

fast täglich 18:00 bis 20:00 Uhr **23,50 €**  
mit Suppe, Salatauswahl, 2 Hauptgerichte  
mit Beilagen und Dessert

# INSPIRATION FÜR IHR MENÜ

## SUPPEN

Vierländer Hochzeitssuppe  
Steinpilzrahmsuppe mit Kräutersahnehäubchen  
Karottencremesuppe  
Harzer Kartoffelsuppe  
Tomatencremesuppe mit Ginsahne

## HAUPTGERICHTE

**Menüpreis / ab 10 Pers.**

Kalbsbraten, Rahmsauce,  
Gemüse der Saison und Kartoffelgratin **39,50 €**

Putenbrustmedallions mit Rahmchampignons,  
Herzoginkartoffeln und Buttergemüse **32,50 €**

Schweinefilet im Ganzen gebraten  
mit Pfefferrahmsauce, Gemüseplatte,  
Kartoffelkrokette **37,50 €**

Piccata Milanese, Kalbssteak in Käse-Eihülle,  
Salbei-Nudeln, Buttergnocci  
und italienisches Schmorgemüse **44,50 €**

Rinderschmorbraten  
in Rotwein-Senfsauce, Speckrosenkohl,  
Kartoffelklöße und Salzkartoffeln **37,50 €**

Hirschkalbsbraten Baden-Baden  
mit Wacholderrahmsauce, Apfelrotkohl,  
Krokette und Kräuterspätzle **39,50 €**

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!