

## Grillen im Biergarten

Mai bis September

Jeden Samstagabend ab 18:00 Uhr

Grillen „satt“ mit großem Salatbuffet,

Suppe und Dessert

€ 16,90



## Großes Frühstücksbuffet

täglich 8:00 bis 10:00 Uhr

inkl. Heißgetränke und Saft € 9,90



## Kaffeetafel ab 10 Personen

Kaffee, Torten und hausgebackener

Blechkuchen „satt“

€ 9,50

Genießen Sie außerdem Gerichte aus unserer Speisekarte, die wir saisonal mit Spezialitäten wie Spargel, Pfifferlingen und Matjes ergänzen.

## Ihr Ziel für Motorrad-, Fahrrad- & Wandertouren im Nordharz!

Am Borbergsbach 80

38685 Langelsheim – Wolfshagen im Harz

Telefon 05326 9980

Telefax 05326 998222

info@hotel-im-tannengrund.de

www.hotel-im-tannengrund.de



Genießen Sie Ihr Bier nach einer Wanderung doch einfach auf unserer Terrasse.



# Hotel Im Tannengrund

WOLFSHAGEN im HARZ

*Das Jahr kulinarisch  
genießen*



SEIT 1874  
**Einbecker**

# Veranstaltungen 2020

## Karfreitag, 10. April 2020

12:00 bis 14:00 Uhr und 18:00 bis 21:00 Uhr  
Kalt/Warmes Fischbuffet

€ 24,90

## Ostersonntag, 12. April 2020

12:00 bis 14:00 Uhr und 18:00 bis 21.00 Uhr  
Osterbuffet

€ 25,90

## Muttertag, 10. Mai 2020

12:00 bis 14:00 Uhr  
Spargelbuffet

€ 24,90

## Christi Himmelfahrt, 21. Mai 2020

ab 11:00 Uhr  
Grillen „satt“ im Biergarten

€ 17,90

## Bayrischer Abend, 26. September 2020

ab 18:00 Uhr  
Bayerisches Spezialitäten-Bufferet

€ 19,90

## Gänseessen 06. bis 11. November 2020

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

€ 34,50

## 1. Weihnachtstag, 25. Dezember 2020

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

€ 30,90

## 2. Weihnachtstag, 26. Dezember 2020

12:00 bis 14:00 Uhr  
Festliches Weihnachtsbuffet

€ 30,90

## Neujahr, 1. Januar 2021

10:00 bis 14:00 Uhr  
Neujahrs-Brunch

€ 18,90

# Buffetvorschlag

(ab 25 Personen)

Zur Wahl haben Sie 1 Suppe, 2 Fleischgerichte, sowie 3 Desserts.  
Der kalte Teil ist komplett inbegriffen.  
Zuschlag nur für die so gekennzeichneten Hauptgänge.

Vierländer Hochzeitssuppe  
Steinpilzcremesuppe mit Kräutersahnehaube  
Lauchcremesuppe  
Harzer Kartoffelcremesuppe  
Tomatencremesuppe mit Ginsahne

\*\*\*

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

\*\*\*

Krustenbraten mit Schwarzbiersauce  
Putenbrustmedallion mit Rahmchampignons  
Schweinefilet in Pfefferrahmsauce

Hirschkalbsbraten Baden-Baden mit Wacholderrahmsauce €3,00

Gebatene Lachsloins mit Dillrahmsauce €3,00

Kalbsrücken am Buffet tranchiert mit Rahmsauce €4,50

Rindersaftbraten mit Burgundersauce

\*\*\*

Große Platte von frischen Gemüsen der Saison

Kartoffelgratin  
Kroketten  
Salzkartoffeln

\*\*\*

Warmer Blaubeerpfannkuchen  
Gebackene Apfelringe mit Vanillesauce  
Salat von frischen Früchten

Tiramisu  
Zitronencreme

Rote Grütze mit Vanilleeis  
Creme Caramel

Buffetpreis  
€ 34,90

# Menübeispiele

## Suppen

Vierländer Hochzeitssuppe  
Steinpilzrahmsuppe mit Kräutersahnehäubchen  
Lauchcremesuppe  
Harzer Kartoffelsuppe  
Tomatencremesuppe mit Ginsahne

## Hauptgerichte

Menüpreis  
ab 10 Personen

Krustenbraten in Schwarzbiersauce  
mit Sauerkraut, Salzkartoffeln und Kroketten € 23,90

Putenbrustmedaillons  
mit Rahmchampignons, Herzoginkartoffeln  
und Buttergemüse € 24,90

Schweinefilet im Ganzen gebraten  
mit Pfefferrahmsauce, Gemüseplatte,  
Kartoffelgratin und Mandelbällchen € 26,90

Piccata Milanese, Kalbssteak in Käse-Eihülle,  
Salbei-Nudeln, Buttergnocci  
und italienisches Schmorgemüse € 27,90

Rinderschmorbraten  
in Rotwein-Sensauce, Speckrosenkohl,  
Kartoffelklößen und Salzkartoffeln € 24,90

Hirschkalbsbraten Baden-Baden  
mit Waldpilzrahmsauce, Rosenkohl,  
Kroketten und Kräuterspätzle € 28,90

Gebratenes Zanderfilet mit Dillrahmsauce  
und Scampis garniert, geschmorte Gurken,  
Gemüsereis und Salzkartoffeln € 27,90

## Dessert

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