

Grillen im Biergarten

Mai bis September

Jeden Samstagabend ab 18:00 Uhr

Grillen „satt“ mit großem Salatbuffet,

Suppe und Dessert

€ 15,90



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“

€ 8,90

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 2019

Karfreitag, 19. April 2019

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

Kalt/Warmes Fischbuffet € 22,90

Ostersonntag, 21. April 2019

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

Osterbuffet € 23,90

Muttertag, 12. Mai 2019

12:00 bis 14:00 Uhr

Spargelbuffet € 23,90

Christi Himmelfahrt, 30. Mai 2019

ab 11:00 Uhr

Grillen „satt“ im Biergarten € 16,90

Bayrischer Abend, 28. September 2019

ab 18:00 Uhr

Bayerisches Spezialitäten-Buffer € 18,90

Gänseessen 08. bis 11. November 2019

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 € 32,50

1. Weihnachtstag, 25. Dezember 2019

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

Festliches Weihnachtsbuffet € 28,90

2. Weihnachtstag, 26. Dezember 2019

12:00 bis 14:00 Uhr

Festliches Weihnachtsbuffet € 28,90

Neujahr, 1. Januar 2020

10:00 bis 14:00 Uhr

Neujahrs-Brunch € 16,90

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
Gebratene 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
€ 30,90

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 € 22,90

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 € 25,90

Rinderschmorbraten in Rotwein-Sensauce, Speckrosenkohl, Kartoffelklößen und Salzkartoffeln € 22,90

Hirschkalbsbraten Baden-Baden mit Waldpilzrahmsauce, Rosenkohl, Kroketten und Kräuterspätzle € 25,90

Gebratenes Zanderfilet mit Dillrahmsauce und Scampis garniert, geschmorte Gurken, Gemüsereis und Salzkartoffeln € 26,90

Dessert

Warmer Blaubeerpfannkuchen mit Vanilleeis

Eisbecher mit heißen Kirschen

Salat von frischen Früchten mit Orangencreme

Tiramisu mit Früchten garniert

Mousse au Chocolat