

# Herzlich willkommen im Restaurant „Tannenzapfen“ !

Unser Küchenchef empfiehlt:

## Suppen

<b>Tomatensuppe</b> (a,c,f) mit Basilikum, Mozzarella und Sahne <b>€ 4,50</b>	<b>Rinderkraftbrühe „Marktfrauen Art“</b> (a,c,d) mit Gemüse, Mettbällchen, Eierstich und Kräutern <b>€ 4,50</b>
---	---

## Salat

<b>Salatteller „Bäuerinnen Art“</b> (a,c,d,g,1,7) Eisbergsalat, Blattsalat, Tomate, grüne Gurke, Paprika, Zwiebel, gegrillte Putenbrust und Champignons, dazu Dressing und Knoblauchbaguette <b>€ 14,00</b>
---

## Fleischgerichte

<b>Schnitzelteller „Jäger Art“</b> (a,c,d) Schnitzel an Pilzen, Pommes frites, Zitrone und Kräuterbutter <b>€ 15,50</b>	<b>Filetspieß „Ritter Bodo“</b> (c,3) Schweinemedallions an Cognac-Pfefferrahmsoße, Pilzen in Rahm und Kartoffelecken <b>€ 19,00</b>
<b>Rumpsteak „Surf &amp; Turf“</b> (3,c,h) Rumpsteak (250g Rohgewicht) an Gambas, Grillgemüse, Ofenkartoffel mit Sour Cream und hausgemachter Kräuterbutter <b>€ 24,50</b>	<b>Putensteak „Tannenpark“</b> (17,a,c,d) Gegrilltes Putenbruststeak an Pfanngemüse, Parmarosasose und Tagliatelle <b>€ 15,50</b>
<b>Wildteller „Hubertus“</b> (a,c,d) Hirsch- und Wildschweinbraten an Rotweinsoße, Walpilzen und Semmelknödel <b>€ 15,20</b>	

## Fischgerichte

<b>Lachsforellenfilet „Sommerwiese“</b> (a,c,d,i) Lachsforellenfilet an Tagliatelle und Grillgemüse, Ruccola, Tomate, Parmesan und Olivenöl <b>€ 16,80</b>	<b>Zanderfilet „Rappbode“</b> (c,i) Zanderfilet an Wildreis Mischung, gebratenem Gemüse, Champagnersoße und Rispentomaten <b>€ 18,50</b>
--	--

## Vegetarisch

<b>Pasta „Vegitalis“</b> (a,c,d) Tagliatinis an Champignons, buntem Gemüse, Cherrytomaten, Schafskäse und Rahmsoße <b>€ 14,00</b>
--