

Sehr geehrter Gast!

Bei den Speisen und Getränken, die wir Ihnen reichen, achten wir besonders auf eine Auswahl regionaler – bergischer und rheinländischer – Spezialitäten. Ein monatlich wechselndes Angebot soll Sie mit immer wieder neuen Gerichten überraschen.

Im Monat Juli



verwöhnen wir Sie mit köstlichen Pfifferlingsgerichten.

Angenehme Stunden im Gronauer Tannenhof wünscht Ihnen

*Ihre Familie Klein
und Mitarbeiter*

Warme Küche täglich
von 12.00 bis 14.30 Uhr und
von 18.00 bis 22.00 Uhr

Von 14.30 bis 18.00 Uhr
empfehlen wir unsere Nachmittagskarte

*** auch als Seniorenteller erhältlich**

Alle Preise inklusive Bedienungsgeld und gesetzlicher Mehrwertsteuer

° Zusatzstoffe: 1. mit Farbstoff, 2. mit Konservierungsstoff, 3. mit Antioxidationsmittel, 4. mit Geschmacksverstärker, 5. mit Schwefeldioxid, 6. mit Schwärzungsmittel, 7. mit Phosphat, 8. mit Milcheiweiß, 9. koffeinhaltig, 10. chininhaltig, 11. mit Süßungsmittel, 12. enthält eine Phenylalaminquelle, 13. gewachst, 14. Taurin, 15. mit Nitritpökelsalz

Als Aperitif empfehlen wir ...

Nr. 218:	Aperol Sprizz	0,2 l	3,90 €
Nr. 700:	Hugo „Minz“	0,2 l	3,90 €
Nr. 703:	Glas Sekt, Tres Léger Blanc de Noir	0,1 l	4,50 €
Nr. 205:	„Kir“ Trockener Rieslingwein mit Cassis	0,2 l	4,90 €

Vorspeisen

Nr. 1:	Gartensalat mit frischen Gartenkräutern, dazu Brot	4,90 €
Nr. 2:	Crevettencocktail in der Baby-Ananas mit Toast und Butter ^{2, 4, 8}	9,50 €
Nr. 3:	Gemischter Salat mit gebratenen Pfifferlingen	9,50 €

Suppen heiß aus dem Kessel

Nr. 4:	Rinderkraftbrühe mit Einlage ^{2, 4}	4,50 €
Nr. 5:	Pfifferlingrahmsüppchen mit frischen Kräutern ⁴	4,90 €

*** auch als Seniorenteller erhältlich**

Alle Preise inklusive Bedienungsgeld und gesetzlicher Mehrwertsteuer

° Zusatzstoffe: 1. mit Farbstoff, 2. mit Konservierungsstoff, 3. mit Antioxidationsmittel, 4. mit Geschmacksverstärker, 5. mit Schwefeldioxid, 6. mit Schwärzungsmittel, 7. mit Phosphat, 8. mit Milcheiweiß, 9. koffeinhaltig, 10. chininhaltig, 11. mit Süßungsmittel, 12. enthält eine Phenylalaninquelle, 13. gewachst, 14. Taurin, 15. mit Nitritpökelsalz

Kleine Gerichte

Nr. 6:	Mettwurst auf dicken Bohnen mit Butterkartoffeln	9,50 €
Nr. 7:	Bergischer Hackbraten mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln ^{2, 4}	10,50 €

Fleischgerichte aus Pott und Pann

Nr. 8:	Gebratene Hähnchenbrust mit gebackenen Früchten und Curryrahm dazu Mandelreis	13,50 €
Nr. 9:	Bergisches Schnitzel mit Spiegelei, Speck, Zwiebeln, einem Salat der Saison und Röstkartoffeln * ^{4, 15}	13,50 €
Nr. 10:	Kalbsfrikasse mit Brokkoli und Kräuterreis* ⁴	14,50 €
Nr. 11:	Schweinefiletstreifen mit Pfifferlingrahmsauce, Broccoli und hausgemachte Spätzle * ⁴	16,50 €
Nr. 12:	Kalbsleber „Berliner Art“ mit geschmolzenen Zwiebeln, Apfelingen, Salaten der Saison und Kartoffelpüree *	17,50 €
Nr. 13:	Kalbsschnitzel mit Pfifferlingrahmsauce, hausgemachte Spätzle und gemischter Salat * ⁴	19,50 €

*** auch als Seniorenteller erhältlich**

Alle Preise inklusive Bedienungsgeld und gesetzlicher Mehrwertsteuer

[°] Zusatzstoffe: 1. mit Farbstoff, 2. mit Konservierungsstoff, 3. mit Antioxidationsmittel, 4. mit Geschmacksverstärker, 5. mit Schwefeldioxid, 6. mit Schwärzungsmittel, 7. mit Phosphat, 8. mit Milcheiweiß, 9. koffeinhaltig, 10. chininhaltig, 11. mit Süßungsmittel, 12. enthält eine Phenylalaninquelle, 13. gewachst, 14. Taurin, 15. mit Nitritpökelsalz

Salate der Saison

Nr. 14:	Bauernsalat mit Schafskäse dazu Brot und Butter	10,50 €
Nr. 15:	Sommerlicher Salat mit überbackenem Ziegenkäse dazu Brot und Butter	10,50 €
Nr. 16:	Sommerlicher Salat mit Obst und Hähnchenbruststreifen dazu Brot und Butter	10,50 €

Vegetarisches Gericht

Nr. 17:	Omelette mit gebratenen Pfifferlingen Röstkartoffeln und Salat	12,50 €
---------	---	---------

Steakspezialitäten

Nr. 18:	Kalbsrückensteak „Hawaii“ mit Ananas und Sc. Bearnaise, Beilagensalat hausgemachte Kartoffelkroketten * 3,4	21,50 €
Nr. 19:	Rumpsteak vom argentinischen Rind mit gebratenen Pfifferlingen und Bratkartoffeln *	22,50 €

*** auch als Seniorenteller erhältlich**

Alle Preise inklusive Bedienungsgeld und gesetzlicher Mehrwertsteuer

° Zusatzstoffe: 1. mit Farbstoff, 2. mit Konservierungsstoff, 3. mit Antioxidationsmittel, 4. mit Geschmacksverstärker, 5. mit Schwefeldioxid, 6. mit Schwärzungsmittel, 7. mit Phosphat, 8. mit Milcheiweiß, 9. koffeinhaltig, 10. chininhaltig, 11. mit Süßungsmittel, 12. enthält eine Phenylalaninquelle, 13. gewachst, 14. Taurin, 15. mit Nitritpökelsalz

Fisch- und Matjesgerichte

Nr. 20:	Matjesfilets mit Speckbohnen und Röstkartoffeln	10,50 €
Nr. 21:	Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Äpfeln, Zwiebeln und Gewürzgurke in Joghurtdressing, dazu Salzkartoffeln ⁸	10,50 €
Nr. 22:	Pochierter Kabeljau mit Dill-Senf-Sauce Champignonrisotto und Broccoli * ^{4, 8}	21,50 €
Nr. 23:	Zanderfilet auf Blattspinat mit Salzkartoffeln *	22,50 €

**Unsere speziellen Kindergerichte (bis 12 Jahre)
Entnehmen Sie bitte der gesonderten Karte**

Desserts

Nr. 24:	Rote Grütze mit Joghurteis ⁸	4,90 €
Nr. 25:	Eisparfait mit Mangosalat ⁸	5,90 €

Weitere Desserts finden Sie auf unserer Eiskarte

*** auch als Seniorenteller erhältlich**

Alle Preise inklusive Bedienungsgeld und gesetzlicher Mehrwertsteuer

[°] Zusatzstoffe: 1. mit Farbstoff, 2. mit Konservierungsstoff, 3. mit Antioxidationsmittel, 4. mit Geschmacksverstärker, 5. mit Schwefeldioxid, 6. mit Schwärzungsmittel, 7. mit Phosphat, 8. mit Milcheiweiß, 9. koffeinhaltig, 10. chininhaltig, 11. mit Süßungsmittel, 12. enthält eine Phenylalaminquelle, 13. gewachst, 14. Taurin, 15. mit Nitritpökelsalz