Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat darin zu wohnen.

(Winston Churchill)

Liebe Gäste,

der Gasthof Tannweg bietet Ihnen regionale und saisonal wechselnde Gerichte,
die von unserem Küchenteam, unter der Leitung von
Frank Widmann,
stets frisch für Sie zubereitet werden.

Familie Widmann & das Tannweg-Team
wünschen Ihnen ein paar schöne Stunden im Gasthof Tannweg!

Alle unsere Speisen werden in einer Küche zubereitet,
weshalb dort Nüsse, Gluten haltige Lebensmittel und andere
Allergene allgegenwärtig sind.

Wir möchten Sie darauf hinweisen das durch die Beschreibungen
in unserer Speisekarte nicht zwangsläufig alle Allergene der Speisen enthalten sind.

Falls eine Allergie oder Intoleranz auf bestimmte Lebensmittel vorliegt,
scheuen Sie sich nicht dies direkt bei der Bestellung mitzuteilen.

Eine Auflistung zu Allergenen und Zusatzstoffen in einzelnen Zutaten
unserer Speisen und Getränke, kann auf Anfrage gerne eingesehen werden.

Fischgerichte können kleine Gräten enthalten.

Herzlich Willkommen

Suppen

Tomaten-Suppe *mit Sahnehaube und Kracherle* **7,30 €**

Rinderkraftbrühe *mit Einlage* **7,30 €**

Vorspeisen

Bunter Salatteller **7,30 €**

Knobi-Garnelen **13,90 €**

Scampi in Knoblauch-Chili-Öl gebraten I Salatbouquet I Baguette

Carpaccio vom Angus Rind **15,90 €**

Rucola I Parmesan

Fischgerichte

Zanderfilet gebraten **27,90 €**

Riesling Sauce I Mandelnudeln I Brokkoli

Scampi vom Grill (3 Spieße) **25,90 €**

mit Sauce Bernaise und Chili-Dipp dazu Pommes

Alle Preise sind Endpreise
1 = Konservierungsstoff I 2 = Farbstoff I 3 = Antioxidationsmittel I 5 = Phosphat

Einige Gerichte haben als Garnitur ein Brokkoli Röschen mit Mandeln

Fleischgerichte

Rumpsteak Combo — 34,90 €

Rosa gebratenes Angus Rumpsteak I Scampi Spieß I Sauce Bernaise I Pommes

Rumpsteak Badisch — 29,50 €

mit Zwiebeln oder Kräuterbutter I Pommes

Lammrücken in der Kräuterkruste — 33,50 €

Sauce Provence I Speckbohnen 5 I Gratin

Putengeschnetzeltes „Züricher“ — 20,20 €

Sahnesauce I Champignons I Emmentaler Käse I Spätzle

Schweineschnitzel — 16,90 €

paniert I Pommes

Cordon Bleu — 20,90 €

vom Schwein I Pommes 5

Medaillons vom Schweinefilet — 25,90 €

Cognac-Pfeffersauce I Champignons I Spätzle I Speckbohnen 5

Alle Preise sind Endpreise
1 = Konservierungsstoff I 2 = Farbstoff I 3 = Antioxidationsmittel I 5 = Phosphat

Einige Gerichte haben als Garnitur ein Brokkoli Röschen mit Mandeln

Kleinigkeiten

Schwäbische Käsespätzle 9,90 €

Speckwürfel I Röstzwiebeln 5

Vegetarische Käsespätzle *mit Gemüsewürfel* 9,90 €

Pikanter Wurstsalat 8,90 €

Zwiebeln I Käse I Brot 1,3,5

Hawaii Toast 8,90 €

Schinken I Ananas I mit Käse überbacken
Preiselbeeren I Früchte 1,5

Alle Preise sind Endpreise
1 = Konservierungsstoff I 2 = Farbstoff I 3 = Antioxidationsmittel I 5 = Phosphat

Einige Gerichte haben als Garnitur ein Brokkoli Röschen mit Mandeln

Salate und kleine Gerichte

Salat „Pute“ **18,50 €**

Bunter Blattsalat I 2 gebratene Steaks von der Putenbrust I Baguette

Salat „Scampi“ **20,90 €**

Bunter Blattsalat I 2 Scampi-Spieße in Zitrusöl gebraten I Dip I Baguette

Salat „Cordon Bleu“ **20,90 €**

Bunter Blattsalat I Cordon Bleu I vom Schweinerücken I Baguette

Auf Wunsch servieren wir Ihnen folgende Beilagen

Kroketten ,Pommes Frites	**5,30 €**
Bratkartoffeln	**6,00 €**
Braten-Jus	**2,00 €**
Champignon-Rahmsoße	**2,70 €**
Pfeffer-Rahmsoße	**3,00 €**

Alle Preise sind Endpreise
1 = Konservierungsstoff I 2 = Farbstoff I 3 = Antioxidationsmittel I 5 = Phosphat

Dessert

Creme-Brûlée *mit frischen Früchten*	**9,90 €**
Gemischtes Eis *3 Kugeln (Schoko,Vanille,Erdbeer)*	**6,50 €**
mit Sahne	**7,70 €**
Hausgemachtes Eis, *verschiedene Sorten je Kugel*	**3,00 €**
Heiß & Kalt *1 Espresso mit einer Kugel Vanilleeis*	**5,20 €**
Sorbet Trilogie *hausgemachte Sorbets mit frischen Früchten*	**9,90 €**
Heiße Liebe *Vanilleeis mit heißen Himbeeren*	**8,50 €**
Cup Danmark *Vanille- und Schokoladen-Eis mit heißer Schokoladen-Sauce*	**8,50 €**
Dessert der Woche *immer wieder was Neues*	**9,90 €**

Alle Preise sind Endpreise