

TENNERHOF CLASSICS

12.00 pm – 09:30 pm

Buffalo milk burrata with fig, arugula and pine nuts	€ 19,00
Consommé of beef served with chive and sliced pancakes	€ 12,00
Light lobster bisque with chicory, prawn and orange	€ 24,00
Hearts of romaine lettuce with cherry tomatoes, croutons & matured Parmesan	€ 19,00
+ Black tiger prawn	€ 36,00
+ Chicken breast	€ 29,00
Tom Kha Gai with shiitake, silken tofu and Kombu	€ 22,00
Tennerhof Burger with tomato, pickled cucumber, cheddar, cocktail sauce and fries	€ 25,00
Tagliolini with basil pesto, parmesan cheese and Black Tiger Prawns	€ 36,00
“Wiener Schnitzel“ breaded escalope of veal with parsley potatoes, cranberries and lemon	€ 39,00
Crème brûlée with berries	€ 14,00
Hay milk panna cotta with marinated berries	€ 14,00
Our homemade strudel & cake	€ 9,00

We are happy to advise you!

TENNERHOF KLASSIKER

12.00 Uhr – 21.30 Uhr

Büffelmilch Burrata mit Feige, Rucola und Pinienkernen	€ 19,00
Consommé vom Rind mit Schnittlauch und Frittaten	€ 12,00
Leichte Hummerbisque mit Chicorée, Garnele und Orange	€ 24,00
Romanasalatherzen mit Kirschtomaten, Croûtons & gereiftem Parmesan	€ 19,00
+ Black Tiger Garnele	€ 36,00
+ Maishenderlbrust	€ 29,00
Tom Kha Gai mit Shiitake, Seidentofu und Kombu	€ 22,00
Tennerhof Burger mit Tomaten, Essiggurke, Cheddar, Cocktailsauce und Pommes	€ 25,00
Tagliolini mit Basilikumpesto, Parmesan und Black Tiger Garnelen	€ 36,00
In Butterschmalz gebackenes Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und Zitrone	€ 39,00
Crème Brûlée mit Beeren	€ 14,00
Heumilch Panna Cotta mit marinierten Beeren	€ 14,00
Unsere hausgemachten Strudel & Kuchen	€ 9,00

Wir beraten Sie gerne!