

Neues aus dem Tammenshof

Herbstliche Genussmomente und kulinarische Vielfalt

Liebe Freunde und Gäste des Tammenshof,

der Herbst hält Einzug und mit ihm die Zeit für gemütliche Stunden, kräftige Aromen und kulinarische Genüsse. Wir starten in eine neue Saison voller Geschmack, herbstlicher Inspiration und spannender Neuigkeiten aus dem Tammenshof.



Munsere neue Herbstkarte – regional, saisonal und voller Geschmack

Unter der Leitung unseres Küchenchefs **Marcel Hadasch** präsentieren wir Ihnen unsere neue **Herbstkarte** – geprägt von regionalen Zutaten, kreativen Ideen und fein abgestimmten Aromen. Von aromatischem Kürbis über zarte Ochsenbäckchen bis hin zu raffinierten Desserts mit Mandarinen, Nuss und Schokolade: Freuen Sie sich auf Gerichte, die den Herbst in seiner ganzen Vielfalt schmecken lassen.

Und auch an der Bar zieht der Herbst ein: Unsere **neue Cocktailkarte** vereint klassische Drinks mit kreativen Neuinterpretationen. Saisonale Zutaten und herbstliche Aromen finden hier ihren Weg ins Glas – etwa beim **Espresso Pumpkin Martini**, der den Herbst mit feiner Würze und samtiger Süße direkt ins Martiniglas zaubert.

Werfen Sie gerne einen Blick in unsere neue Karte unter

<u>www.tammenshof.de/speisekarte</u>
oder genießen Sie sie ab **05.11.2025** direkt bei uns im Tammenshof



Start am Mittwoch: Hausgemachtes Gulasch

Ab **Mittwoch** starten wir mit unseren **Speiseabenden** – gemütliche Abende, an denen ein ausgewähltes Gericht im Mittelpunkt steht.

Zum Auftakt servieren wir ein **hausgemachtes Rindergulasch**, langsam geschmort, aromatisch gewürzt und begleitet von frischem Tammenshof-Brot.

Ein ehrliches, kräftiges Gericht – perfekt für die herbstliche Jahreszeit und ein schöner Anlass, den Abend in entspannter Atmosphäre zu genießen.

Preis pro Person: 19,50 €

Freuen Sie sich außerdem auf wöchentlich wechselnde Gerichte, die wir mit viel Liebe und regionalen Zutaten für Sie zubereiten.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und einen genussvollen Start unserer neuen Reihe!

www.tammenshof.de/reservieren



Tradition trifft Genuss – jeden Sonntagmittag

Sonntag ist Bratentag!

Ab nächstem Sonntag servieren wir im Tammenshof wieder unseren beliebten Sonntagsbraten – klassisch, herzhaft und mit viel Liebe zubereitet.

Freuen Sie sich auf zart geschmortes Schweinefleisch mit Rotkohl, glasierten Drillingen und einer herrlich aromatischen Sauce, die den Geschmack von Hausmannskost in seiner besten Form widerspiegelt.

Ein Gericht, das nach Heimat schmeckt und den Sonntag zu etwas Besonderem macht.

Preis pro Person: 25,50 €

Genießen Sie Ihren Sonntagsbraten **zur Mittagszeit im Tammenshof** – perfekt für Familien, Genießer und alle, die sich am Wochenende etwas Gutes gönnen möchten.

www.tammenshof.de/reservieren



High Tea im Tammenshof

Sonntags zur Kaffee- und Kuchenzeit

Sonntag ist Genusszeit – und dafür gibt es jetzt etwas ganz Besonderes im Tammenshof: Zur klassischen **Kaffee- und Kuchenzeit** bieten wir Ihnen ab sofort unseren **High Tea** an – eine stilvolle Auszeit mit feinen Köstlichkeiten, aromatischem Tee und einem Hauch britischer Eleganz.

Genießen Sie eine Auswahl an hausgemachtem Gebäck, kleinen herzhaften Häppchen und frisch aufgebrühtem Tee, begleitet von einem Glas Sekt zum Anstoßen. Ein liebevoll gedeckter Tisch, duftender Tee und süße Versuchungen machen Ihren Sonntagnachmittag zu einem besonderen Erlebnis.

Preis pro Person: 24,50 €

Reservieren Sie jetzt Ihren Platz und lassen Sie den Sonntag mit Genuss und Stil ausklingen.

www.tammenshof.de/reservieren



& Ihre Weihnachtsfeier im Tammenshof

Feiern Sie besinnlich, stilvoll und ganz nach Ihren Vorstellungen

Die Adventszeit rückt näher – und damit auch die perfekte Gelegenheit, gemeinsam mit Kolleginnen und Kollegen das Jahr ausklingen zu lassen.

Der Tammenshof bietet für jede Gruppengröße den passenden Rahmen:

ob **stimmungsvolles Buffet**, **gesetztes Menü** oder ein **individuell geplanter Ablauf** – wir gestalten Ihre Weihnachtsfeier ganz nach Ihren Wünschen.

Von der festlichen **Dekoration** über den reibungslosen **Ablauf** bis hin zum kulinarischen **Highlight** – unser Team sorgt dafür, dass Ihre Feier zu einem **unvergesslichen Erlebnis** wird.

Reservieren Sie jetzt Ihren Wunschtermin und lassen Sie sich von uns ein maßgeschneidertes Angebot erstellen.



Genussmomente, Veranstaltungen und besondere Erlebnisse

Auch im kommenden Jahr dürfen Sie sich wieder auf viele besondere Veranstaltungen im Tammenshof freuen.

Freuen Sie sich auf tolle Weinabende, gemütliche Grillabende im Sommer und besondere **Events**, die mit viel Liebe zum Detail geplant werden – immer mit dem Ziel, Ihnen genussvolle und unvergessliche Momente zu bereiten.

Alle Termine und Details finden Sie rechtzeitig auf unserer Internetseite sowie über unsere Social-Media-Kanäle. So bleiben Sie immer auf dem Laufenden und verpassen kein Highlight im Tammenshof.

www.tammenshof.de/Veranstaltungen



🍁 Mit herzlichen Grüßen aus dem Tammenshof

Der Herbst im Tammenshof steht ganz im Zeichen von Genuss, Gemütlichkeit und besonderen Momenten.

Wir bedanken uns herzlich für Ihre Treue und freuen uns, Sie auch in dieser Jahreszeit kulinarisch zu verwöhnen – ob beim herbstlichen Menü, beim High Tea am Sonntagnachmittag oder bei einem unserer kommenden Veranstaltungen.

Mit geschmackvollen Grüßen,

Gudrun & Helmuth Brümmer, Tobias Reese und das gesamte Team vom Tammenshof

Restaurant Tammenshof GmbH | Steinhausstraße 72 | 26831 Bunderhee | info@tammenshof.de | +49 (0) 4953 318998-0 | www.tammenshof.de verteten durch Helmuth A. Brümmer & Tobias Reese