



**TAMMESHOF**

HISTORISCH GUT AUSGEHEN

---

## SUPPEN

Apfel-Möhren-Suppe 

mit Proseccoschaum

10,50

Sellerie-Veloute

mit gebratenen Waldpilzen, Trüffelöl und  
Haselnuss-Semmelbrösel

10,50



**TAMMESHOF**

HISTORISCH GUT AUSGEHEN

---

## VORSPEISEN

### Rote-Bete-Tartar

mit Schafskäse, Trüffel, Wachtelei, Kapern,  
Apfel und geräuchertem Knoblauchöl

14,00

### geräuchertes Heilbuttfilet

mit Schwarzbrot, Meerrettich-Creme,  
eingelegtem Kürbis und Senf-Dill-Sauce

15,50

### Coppa di Parma

mit Walnuss, Kastaniencreme, karamellisierten  
Silberzwiebeln und Pflaumenchutney

15,50



**TAMMESHOF**

HISTORISCH GUT AUSGEHEN

---

# HAUPTSPEISEN

## FISCH

### Heilbuttfilet

mit Haselnusskruste, Kartoffel-Pastinaken-Tarte,  
Rote-Bete-Creme, mariniertes Gelbe Bete und  
Zitronen-Beurre-Blanc

29,50

### Kabeljaufilet

mit Beurre-Noisette-Kartoffeln, Pastinakencreme,  
eingelegtem Kürbis, Waldpilzen und  
einer leichten Senfsauce

30,50

### King Fisch Filet

mit Zitrus-Risotto, Antiboise aus Fenchel, Karotten,  
roten Zwiebeln, gelben Tomaten und  
Chimychurry

28,50



**TAMMESHOF**

HISTORISCH GUT AUSGEHEN

---

# HAUPTSPEISEN

## FLEISCH

### Duo vom Rind

mit Rindermedaillons und geschmorter Rindersukade,  
Risotto mit Trüffel, mariniertem Knollensellerie,  
karamellisiertem Chicorée und Rotwein-Thymian-Sauce **34,50**

### Coq au Vin

mit Senfmousseline, Silberzwiebeln, Karotten und  
einer Rotwein-Thymian-Jus **29,50**

### Kalbssteak

mit Orangen-Pfeffer-Gewürz marinert,  
Süßkartoffel-Pommes und Tammenshof-Salat **32,50**



**TAMMESHOF**

HISTORISCH GUT AUSGEHEN

---

# HAUPTSPEISEN

## VEGETARISCH

### Lasagne

mit Kürbis, Ricotta, Spinat und einem  
Rote-Bete-Dattel-Salat

23,50

### Grüne Gnocchi

mit Zucchini-Puffer, Rösttomaten und Sauce

24,50



**TAMMENSHOF**

HISTORISCH GUT AUSGEHEN

---

## DESSERT

### Zimt-Pannacotta

mit einem süßen Pesto aus Minze und Pistazien dazu  
hausgemachtes Eis aus Zimt und Birne

11,50

### Zwetschgen-Cheesecake

mit hausgemachtem Eis aus Portwein, garniert mit  
Nuss-Krokant

10,50

### Crème Brûlée

aus Hokkaido Kürbis und hausgemachtem Kürbis-Sorbet

11,50