

HERZLICH WILLKOMMEN

Am 01. Oktober 2022 öffnete der Tammenshof im ostfriesischen Bunderhee als Restaurant mit Café und Außenterrasse seine Türen, um Sie mit frischen saisonalen Köstlichkeiten zu verwöhnen und kulinarisch auf eine Reise durch die Region mitzunehmen.

Auch für Geschichtsbegeisterte haben wir einiges zu bieten, denn im Ensemble mit dem historischen Garten Slingertuin sowie dem Kulturdenkmal Steinhaus aus dem 14. Jahrhundert ist mit der Sanierung des denkmalgeschützten Gulfhofs ein neues, attraktives Kulturquartier im Herzen des Rheiderlands entstanden.

In unserem liebevoll restaurierten Tammenshof bieten wir Ihnen eine einzigartige wie geschmackvolle Komposition aus Gastronomie, Events und Geschichte – und sind Ihr Ansprechpartner für Veranstaltungen aller Art. Ob es um Hochzeiten, Geburtstage, Familienfeiern, Firmenveranstaltungen, Weihnachtsfeiern oder das nächste Ausflugsziel für Ihre Fahrradtour geht: Wir sind für Sie da.

Einen geschmackvollen Aufenthalt wünscht Ihr Team vom Tammenshof



Sonntagsbraten

Sonntag von 12:00 - 14:00 Uhr

Schweinebraten

mit Rotkohl, glasierten Drillingen und feiner Sauce

25,50

Genussabend

Mittwochs ab 17:00 Uhr / wöchentlich wechselnd

hausgemachtes Gulasch

feines Rindergulasch mit unserem Tammenshof-Brot



3-Gang-Überraschungsmenü

immer donnerstags

Lassen Sie sich von unserer Küche in die vielen Facetten des Tammenshof's entführen

49,50

mit passender Weinbegleitung

59,50

Bitte teilen Sie uns bei der Bestellung etwaige Unverträglichkeiten mit.



EMPFEHLUNG DER KÜCHE

Duo vom Wild

Hirsch-Osso-Buco mit Rehrücken, glasierter Schwarzwurzel und Nuss-Polenta



Rinderfilet

mit Kirsch-Zwiebel-Jus, Kürbispüree und Rotweinschalotten



PASSEND DAZU

Amarone della Valpolicella

Italien, Venetien, Ca dei Frati

intensives, facettenreiches Rubinrot. Expressives Bukett erinnert an Kirschlikör und Pflaumenkonfi





VORSPEISEN

Rote Bete Salat 🗸	
mit Apfel und Senf	13,00
geräuchertes Kabeljaufilet mit Maronen-Vanille-Creme, Lauch und Haselnuss	16,50
Hirschcarpaccio	
mit Kakao-Vinaigrette, Birnen-Chutney, Haselnusscreme und Pfeffercrunch	19,50



SUPPEN

geröstete Blumenkohlcreme	
mit Sherry, Rauchmandel und confierter Ente	13,50
Kürbiscreme	
mit Jakobsmuschel, Kürbiskrokant und Butterschaum	13,50
Steinpilz-Cappucino V mit Trüffelschaum und gebratenen Steinpilzen	12,50



HAUPTSPEISEN

FISCH

Kabeljaufilet

mit Maronen-Kartoffel-Haube, Rotweinschalotten, Petersiliencreme und Nussbutter-Schaum

32,50

Zanderfilet

mit geschmortem Fenchel, Apfel-Kartoffel-Stampf und Blutorangen-Kardamom-Sauce



HAUPTSPEISEN

FLEISCH

Kalbsbacke

glasiert mit Kakao-Jus, Sellerie-Vanille-Creme und Wurzelchips

36,50

Entenbrust

mit Orangenjus, Apfel-Rotkohl und Kürbis-Ingwer-Püree



HAUPTSPEISEN

VEGETARISCH

Kürbisspalten V

auf Graupenrisotto, Orangen-Thymian-Sauce, karamellisierten Haselnüssen und mariniertem Chicorée

27,00

kräftiges Pilzgulasch 🗸

im Blätterteig mit Pastinakencreme und Röstzwiebeln



DESSERT

Winter-Brownie	V	mit Alkohol - am	Tisch flambiert
	•	mill minorior and	1 ISCII II AIII DICI (

mit geflämmter Mandarine und Tonkabohnen-Whiskey-Eis 16,50

gebrannte Aprikose V

mit Mandelcrunch, Vanilleparfait und Honigglasur 13,50



KINDERKARTE

Hähnel	hen-Nuggets
--------	-------------

wahlweise mit Pommes, Kartoffelpüree 13,00

Schnitzel

wahlweise mit Pommes, Kartoffelpüree
13,00

Kibbelinge

wahlweise mit Pommes, Kartoffelpüree

13,00

Spaghetti Bolognese

Spaghetti mit Hackfleisch-Tomatensauce 13,00

Portion Pommes

mit Ketchup und Mayonaisse 7,50

ZU ALLEN KINDERGERICHTEN REICHEN WIR GEMÜSE



APERITIFS

Moet Chandon Garden Spritz mit getrockneter Orange und Eis		13,50 45,00
Tammenshof-Vincent Bitter-Aperitif mit Tonic Water - alkoholfrei-	0,2 1	12,50
Martini-Pomegranate mit Martini, Granatapfel, Zitrone, Minze	0,2 1	12,00
Lillet Wildberry / Peach mit Früchten und Eis	0,2 1	12,00
Aperol-Spritz auch alkoholfrei	0,2 1	11,50
Rhabarber 43 Rhabarberschorle, Limette, Likör 43	0,2 1	10,50



COCKTAILS MIT ALKOHOL

Apfel-Karamell-Martini	13,50
trüber Apfelsaft, Wodka, feinster Butterscotch,	
hausgemachte Karamellsauce, Zimt	
Pumpkin-Espresso-Martini	14,50
kräftiger Espresso, Wodka, Apricot Brandy,	
hausgemachte Kürbis-Zimt-Creme	
Kürbis-Margarita	14,50
Kürbispüree, Kürbissirup, Tequila, Limettensaft,	
Pumpkin-Spice-Gewürz	
Pear-Ale	13,50
Limettensaft, Honig, brauner Zucker, Birnenbrand,	
Ginger Ale	



COCKTAILS

ALKOHOLFREI

Polderstar	11,50
feinster alkoholfreier Gin,	
Maracujanektar und Vanillesirup	
Johannisleaf	11,50
feinster alkoholfreier Gin, Vanillesirup,	
Johannisbeernektar	
Pumpkin-Oak	11,50
alkoholfreier Whiskey, Kürbissirup,	
Johannisbeernektar	
Orangen Caipi	11,50
frische Orangen und Limetten, Rohrzucker,	
Maracujanektar und Orangenlimonade	



GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

Waterkant Flut	0,33 1 0,75 1	4,50 8,30
Waterkant Ebbe	0,33 l 0,75 l	4,50 8,30
Thomas Henry Tonic Water	0,20 1	3,50
Thomas Henry Bitter Lemon	0,20 1	3,50
Thomas Henry Ginger Ale	0,20 1	3,50
Orangensaft	0,20 l 0,40 l	3,50 5,70
Apfelsaft	0,20 l 0,40 l	3,50 5,70
Maracuja-Nektar	0,20 l 0,40 l	3,50 5,70



FASSBIERE

Pils	0,30 l 0,50 l	4,40 6,10
Alster	0,30 l 0,50 l	4,40 6,10
Tammenshof's-Kellerbier	0,30 l 0,50 l	4,40 6,10
Pils 0,0 herb alkoholfrei	0,30 l 0,50 l	4,40 6,10
Alster alkoholfrei	0,30 l 0,50 l	4,40 6,10

FLASCHENBIERE

Roggenweizen	0,501	6,10
Bernsteinweizen	0,50 1	6,10
auch alkoholfrei		



LIMONADEN

Kola	0,20 l 0,40 l	3,50 5,80
Kola Super Zero zuckerfrei	0,20 l 0,40 l	3,50 5,80
Zitronenlimonade	0,20 l 0,40 l	3,50 5,80
Orangenlimonade	0,20 l 0,40 l	3,50 5,80
Misch-Masch	0,20 l 0,40 l	3,50 5,80
Apfelschorle Naturtrüb	0,20 l 0,40 l	3,50 5,80
Rhabarberschorle	0,20 l 0,40 l	3,50 5,80



GIN

Luv&Lee 4 cl 13,50

Deutschland

Wacholder und Koriander

Nordés 4 cl 11,50

Spanien

frische Aromen von Zitronenschale, Hibiskusblüte, Ingwer und Verbene

Siegfried Wonderleaf 4cl 14,50

Deutschland, alkoholfrei kraftvolle Kräuternoten mit präsentem Wacholder und fruchtig, würzigem Abgang

Alle unsere Gins werden mit 0,2 l Thomas Henry Tonic Water serviert.



BRÄNDE

Williamsbirnenbrand	2 cl	7,50
Waldhimbeergeist	2 cl	7,50
Alter Haselnussgeist	2 cl	8,50
Rote-Beete-Geist	2 cl	6,50
Blutorange aus Sizilien	2 cl	6,50
Alte Quetsch	2 cl	7,50
Alter Apfel	2 cl	7,50



FÜR DANACH

Friesengeist brennend serviert	2 cl	4,50
Mooro - Kräuter	2 cl	3,50
Ramazzotti	2 cl	3,50
Fernet Branca	2 cl	3,00
Pelle Rossa Rum mit Honig	2 cl	3,50
Pistacchio	2 cl	3,00
Herrencreme	2 cl	3,00
Salzkaramell	2 cl	3,00
Sasse Lagerkorn	2 cl	3,50
Grappa Amarone	2 cl	7,50
Grappa Botte Porte	2 cl	7,50



AQUAVIT - EISKALT

Jubiläums Aquavit	2 cl	3,50
Malteser Aquavit	2 cl	3,50
Linie Aquavit	2 cl	3,50

COGNAC

Vallein XO Roots	2 cl	5,90
GrapeDiggaz - VSOP	2 cl	4,90
Rémy Martin	2 cl	4,10



WHISKEY

NC'NEAN	2 cl	7,00
Schottland, Highlands, NC Nean		
Single Malt Bio Whiskey mit cremigen		
Noten und fruchtigen Akzenten		
Lochlea	2 cl	6,50
Schottland, Lowlands, Lochlea		
Single Malt Whiskey mit Aromen von frischen		
Weintrauben, würziger Abgang		
Starward Nova	2 cl	6,50
Australian, Melbourne, Starward		
Single Malt Whiskey mit Aromen von roten		
Beeren, Vanille, Karamell und Gewürzen		
El Clasico	2 cl	7,50
Dänemark, Skjern, Stauning Whiskey		,
Rye Whiskey mit fruchtigen Aromen von		
Orange und Pflaumen, gefolgt von Zimt und		
herbsüßen Noten		



RUM

Captain Cane	2 cl	5,50
Karibik		
weicher Rum mit Holznoten, dazu Karamell,		
Kokosnuss und Vanille		
Rum Nation 10-y.o.	2 cl	6,00
Mittelamerika, Panama		,
dezente Würze und Vanille, ausgewogen und		
einen leichten Abgang		
Dictador 12-y.o.	2 cl	6,50
Südamerika, Kolumbien		
Vollmundig, herbsüß mit Noten von Kakao,		
Karamell und Honig		
Veritas	2 cl	5,50
Jamaika und Barbados, Velier		
Aussagekräftig und facettenreich mit einer		
fruchtigen und süßen Note		



HEISSE GETRÄNKE

Kaffee Crema	Tasse	3,70
Cappuccino	Tasse	3,90
Latte Macchiato	Glas	4,70
Milchkaffee	Tasse	4,70
Espresso	Tasse	3,40
Espresso doppelt	Tasse	4,50
heiße Schokolade	Tasse	3,50

Unsere Kaffeespezialitäten können Sie auch mit Hafermilch erhalten.

Alle Kaffeespezialitäten sind auch koffeinfrei erhältlich.



TEE

Ostfriesenmischung	Kännchen	12,50
Ostfriesenmischung	Glas	3,90
Roiboos-Karamell	Glas	3,90
Früchtetee	Glas	3,90
frischer Minztee	Glas	4,50

Fragen Sie gerne nach unseren wechselndem Kuchen- und Tortenangebot.



SIE SUCHEN ETWAS BESONDERES?

Wir bieten Ihnen einen Abend der Sonderklasse:

- ob 5-Gang-Menü für 2 Personen oder eine Gruppe
- fangfrische Seezungen
- das besondere Stück Fleisch

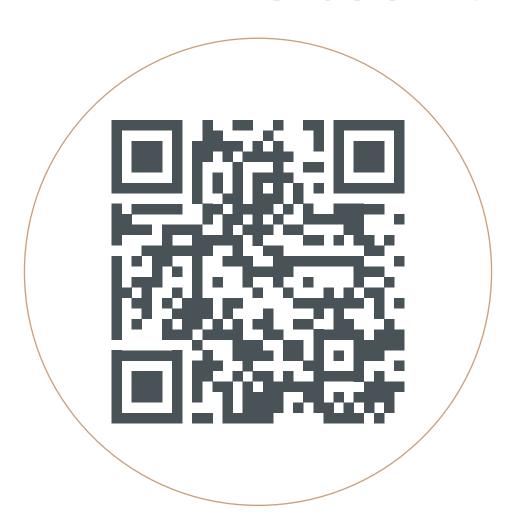
... oder einen Abend nach Ihren Vorstellungen

Sprechen Sie uns an, wir stellen Ihnen gerne ein individuelles Angebot zusammen.

Einen geschmackvollen Aufenthalt wünscht Ihr Team vom Tammenshof



RESTAURANT-KRITIKER GESUCHT!



Bewerten Sie uns gerne!