

Getränke, kleine Speisen & Eis

Bitte fragen Sie auch nach unserer großen Speisekarte



*Ländliches
genießen!*

Tannenhof Grottendieck

www.tannenhof-grottendieck.de



Herzlich willkommen!



Wir heißen Sie als Gäste des Tannenhofs Grottendieck ganz herzlich willkommen und wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Bei uns erwarten Sie aber nicht nur Speisen und Getränke. Unsere Angebotspalette ist breit gefächert:

- Café und Café-Garten
- Frühstücksbuffet
- warme Speisen und Gerichte
- Ausrichtung von Festen und Feiern
- Hofladen
- Scheunenkinio
- Hofgarten und Wanderwege
- Streichelzoo, Spielplatz und Hüpfburg für die kleinen Gäste
- Weihnachtsbäume
- Weihnachtsausstellung in der Adventszeit.

Nähere Informationen finden Sie in unserem Hausprospekt. Gerne informieren wir Sie auch persönlich.

Einen schönen Aufenthalt wünschen Ihnen Ihre Familie Grottendieck und das Team vom Tannenhof.



Freies Gäste-WLAN für Sie unter: „Tannenhof-Gast“



Kaffee & heiße Köstlichkeiten

- Tasse Kaffee € 3,50
- Kännchen Kaffee € 6,20
- Tasse Kaffee, entkoffeiniert € 3,50
- Kännchen Kaffee, entkoffeiniert .. € 6,20
- Espresso
 - der kleine Starke aus Italien. € 3,70
- Doppelter Espresso
 - die zweifache Portion € 5,20
- Espresso Macchiato
 - Espresso mit Milchschaum € 4,00
- Café au Lait
 - französischer Milchkaffee € 5,00
- Latte Macchiato
 - Espresso mit heißer Milch,
aufgefüllt mit Milchschaum,
im Glas serviert € 5,20
- Cappuccino
 - starker Kaffee mit heißer
aufgeschäumter Milch (wahlweise
Schlagsahne) und Kakaopulver ... € 4,60

Alle unsere Kaffeespezialitäten sind auch koffeinfrei erhältlich. Für die Zubereitung mit laktosefreier Milch nehmen wir einen Aufpreis von € 0,60.
Hafermilch reichen wir separat.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir im Café-Garten nur die jeweiligen Kännchen-Varianten anbieten können.



Serviertorschlag

„Cheoen Kaffe mot ßuin:
Schwacht os dä Duibel,
heut os dä Hölle un ßoide
os dä Loifde.“

Hinnerk ut Kueingdorp



- Barraquito
 - spanische Kaffeespezialität mit „Likör 43“ -
unser Aufwärmer mit Urlaubsflair € 8,20
- Pharisäer
 - gesüßter Kaffee mit vorgewärmtem Rum und
einer Haube aus Schlagsahne, im Glas serviert. € 6,40
- Tasse Schokolade
 - mit Sahne € 3,90
 - ohne Sahne € 4,50
- Kännchen Schokolade
 - mit Sahne € 6,80
 - ohne Sahne € 6,20
- Chococcino
 - große Tasse heiße Schokolade mit Espresso. € 6,20
- Heißer Apfel
 - naturtrüber, heißer Apfelsaft mit Amaretto & Zimt .. € 5,80
- Heißer Apfel (alkoholfrei)
 - mit Amarettosirup und Zimt € 5,40
- Jagertee
 - Spezialität aus dem Bayerischen Wald mit Rum € 4,80

Eine Liste der in den Getränken und Speisen enthaltenen kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe können Sie jederzeit bei unserem Servicepersonal einsehen.

Tee

Glas Tee € 4,20

Kännchen Tee € 6,50

Schwarzer Tee

Darjeeling „Second Flush Blatt“

- Nordindien: zartblumig, goldrote Tassenfarbe

Assam „Spezial Broken“

- Nordindien: malzig, kupferrote Tassenfarbe

Friesische Mischung „Blatt“

- Friesland: würzig, dunkle Tassenfarbe

„Earl Grey“

- Teemischung: zarte Blattmischung, klassische Bergamott-Note

Grüner Tee

Grüntee „China Blatt“

- Mittelasien: zartsüße, herbe Note, hellgelbe Tassenfarbe

„Die Sonne Asiens“

- Japan: zartherb, Maracuja-Note, leuchtendgelbe Tassenfarbe

Früchtemischungen

„Früchtegarten“

- Teemischung: Hibiskus- und Sonnenblumenblüten, Apfelstückchen, Hagebutten- und Zitruschalen, Aprikosen-Pfirsich-Aroma

„Kaminfeuer“

- Teemischung: Rotbusch, Hagebuttenschalen, Hibiskusblüten, Vanille-, Zimt-, Mandel- und Apfelstückchen, feines Zimtaroma

„Sanddorntee“

- Teemischung: Sanddornbeeren, Apfelstückchen, Hibiskusblüten, Weinbeeren, Hagebuttenschalen und Aroma

Kräutermischungen

„Kräutergarten“

- Lemongras, Nanaminze, Rotbusch, Süßholz

„Rooibos Vanilla“

- Südafrika: weiche Süße, Vanille-Aroma

„Kamille“

- getrocknete Kamilleblüte: beruhigend

„Pfefferminze“

- Pfefferminzblätter: erfrischend



Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir im Café-Garten nur die jeweiligen Kännchen-Varianten anbieten können.

Eine Liste der in den Getränken und Speisen enthaltenen kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe können Sie jederzeit bei unserem Servicepersonal einsehen.

Torten & Kuchen - hausgemacht



Stück Torte
- Bitte wählen Sie aus unserem Tagesangebot
am Tortenbuffet € 5,80
Portion Sahne € 1,50

*Alle Torten- und Kuchenangebote erhalten
Sie auch zum Mitnehmen.*

Stück Torte (außer Haus) € 4,50

Ganze Torte (außer Haus)
- Sahne- oder Buttercremetorte € 60,00
- Obsttorte € 52,00
- Frankfurter Kranz € 64,00

Kleine Brotzeiten

Käsebrod € 9,40
Schinkenbrod € 9,40
Mettwurstbrod € 9,40
Gemischtes Brod
- mit Käse, Schinken & Mettwurst ... € 10,20
Forellen- oder Lachsbrod € 12,40
Strammer Max - der Klassiker
- mit Schinken & Spiegelei € 11,80
Strammer Moritz
- mit Mettwurst & Spiegelei € 11,80
Stramme Lotte
- mit Käse & Spiegelei € 11,20

*Weitere warme Speisen und Gerichte
finden Sie in unserer großen Speisekarte.
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.*

Serviertvorschlag

*Eine Liste der in den Getränken und Speisen enthaltenen
kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe können Sie jederzeit bei unserem Servicepersonal einsehen.*



Eisbecher



Hausbecher

- Schlemmerbecher mit Schokoladen-, Walnuss- und Bourbon-Vanille-Eis, dazu Fruchteis Erdbeere, Sahne, Früchte & Soße € 13,60

Schweizer Schokoladenbecher

- für Schokofans: zartes Schokoladen- und Bourbon-Vanille-Eis, garniert mit Sahne & leckerer Schokoladen-Soße € 9,80



Coupe Dänemark

- cremiges, zartes Bourbon-Vanille-Eis garniert mit Sahne & Schokoladen-Soße € 9,80



Coppa Amarena

- drei Kugeln Bourbon-Vanilleeis mit Amarena-Kirschen und Sahne € 10,60



Schwarzwaldbecher

- der beliebte Klassiker: zwei Kugeln Bourbon-Vanilleeis und eine Kugel Schokoladeneis mit Kirschen, Sahne und einem Schuss Kirschwasser € 11,20



Nussknacker

- knusprig-knackiges Schokoladen- und Walnuss-Eis bestreut mit Walnuss-Stückchen und garniert mit Sahne € 9,80

Nusstraum

- je eine Kugel Walnuss-, Pistazien- und Bourbon-Vanilleeis, abgerundet mit Sahne und Pistazienstückchen € 11,20



Früchtegarten

- ein herrlicher Genuss: Fruchteis Erdbeere, Bourbon-Vanille-Eis, viele Früchte, Sahne & Fruchtsoße € 11,40



Schoko Solo

- süßes Trio aus Schokoladeneis, Kirschkompott und Sahne € 6,20



Bunter Becher

- je eine Kugel Erdbeer- und Schokoladeneis mit Sahne und bunten Schokolinsen € 7,40



Serviertorschläge

Eine Liste der in den Getränken und Speisen enthaltenen kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe können Sie jederzeit bei unserem Servicepersonal einsehen.

Eisspezialitäten



Eis-Shake Zitron-Orange
- Eis-Shake aus Zitronen-Sorbet
mit Buttermilch und
Orangensaft. € 8,20

Sorbet in Rot

- eine erfrischende
Mischung aus Weißwein
und Grenadine-Sirup mit
einer Kugel Zitronen-
Sorbet
..... € 11,40



Sekt trifft Zitrone

- prickelnder Longdrink aus Sekt
und Zitronen-Sorbet. € 11,40



Eiskaffee

- aromatischer Kaffee mit
Bourbon-Vanilleeis und
Sahnehaube. € 8,20



Eisschokolade

- köstliches Schokoladengetränk
mit Bourbon-Vanilleeis und
Sahnehaube. € 8,20



Gemischtes Eis

- Eis oder Fruchteis nach Wahl € 2,40
- eine Kugel € 4,80
- zwei Kugeln € 7,20
- drei Kugeln € 9,60
- vier Kugeln. € 9,60

mit

- Schlagsahne € 1,50
- Schokoladensoße (kalt) € 2,00
- Eierlikör (2 cl). € 3,50

Unsere Eissorten

Bourbon-Vanille, Schokolade, Erdbeer,
Walnuss, Pistazie, Zitronen-Sorbet

Alkoholfreie Getränke

Cola, Fanta, Sprite, Spezi .. (0,3 l) € 4,40

Verschiedene Säfte

- Apfelsaft, naturtrüb oder klar
- Maracuja
- Rhabarber
- Johannisbeer, rot
- Kirsch-Banane
- helle Traube

(0,3 l) € 5,60

Verschiedene Obstschorlen

- aus den o.g. Säften

(0,3 l) € 4,40

Apfelsinensaft

- das Beste aus der Frucht
- 100% Direktsaft

(0,3 l) € 6,40

Haltbare Milch

- macht nicht nur müde Männer munter

(0,3 l) € 3,40

Bitter Lemon

- fruchtig & prickelnd

(0,2 l) € 3,80

Tonic Water

- feinperlig & mild

(0,2 l) € 3,80

Mineralwasser

- still, medium o. spritzig ..
-

(0,25 l) € 3,60

(0,75 l) € 7,80

Vitamalz

- alkoholfreies Malzbier
-

(0,33 l) € 4,20

Alkoholische Getränke

Detmolder Pils. (0,3 l) € 4,20

Alster oder Krefelder

- Pils mit Sprite oder Cola

(0,3 l) € 4,20

Krombacher Pils

- alkoholfrei

(0,33 l) € 4,20

Paulaner Weißbier

- naturtrüb oder dunkel

(0,5 l) € 5,80

Erdinger Weißbier

- alkoholfrei

(0,5 l) € 5,80

Weinschorle (rot oder weiß) ... (0,2 l) € 6,90

Grauer Burgunder

- trockener Weißwein
-
-

(0,1 l) € 5,20

(0,25 l) € 10,60

(0,75 l) € 30,40

Spätburgunder Gutswein

- halbtrockener oder trockener Rotwein
-
-
-

(0,1 l) € 6,30

(0,25 l) € 13,40

(0,75 l) € 38,40

Eine umfangreiche Auswahl an Weinen aus Rheinhessen, Baden und von der Mosel finden Sie in unserer großen Speisekarte.

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.



„Wä teo'n Ihsele born es, wäarch nie 'n Päärd.“

Hinnerk ut Kueingdorp

Aperitif

Digestif

Glas Sekt

- Hausmarke (0,1 l) € 4,80

Flasche Sekt

- Hausmarke (0,75 l) € 28,50

Glas Sekt

- alkoholfrei (0,1 l) € 3,70

Glas Sekt

- gemischt mit
Orangensaft (0,1 l) € 4,20

Prosecco

- pur oder je nach
Jahreszeit in verschiedenen
Geschmacksrichtungen,
z.B. Erdbeer, Limette oder
Kürbis..... (0,1 l) € 4,80

Aperol Spritz

- Aperol, Prosecco
und Soda (0,2 l) € 8,40

Sherry

- trocken, medium oder golden
..... (15% Vol.) (5 cl) € 4,60

Weizenkorn

..... (32% Vol.) (2 cl) € 2,80

Wacholder

..... (32% Vol.) (2 cl) € 2,80

Malteser Aquavit

..... (40% Vol.) (2 cl) € 3,50

Linie Aquavit

..... (41,5% Vol.) (2 cl) € 3,80

Jubiläums Aquavit

..... (42% Vol.) (2 cl) € 3,80

Ramazotti

..... (30% Vol.) (2 cl) € 3,80

Jägermeister

..... (35% Vol.) (2 cl) € 3,80

Ouzo

..... (38% Vol.) (2 cl) € 3,00

Amaretto

..... (21,5% Vol.) (2 cl) € 2,80

Weinbrand

..... (36% Vol.) (2 cl) € 3,60



Serviovorschlag

Eine Liste der in den Getränken und Speisen enthaltenen
kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe können Sie jederzeit bei unserem Servicepersonal einsehen.



Spezialitäten von der Alten Hausbrennerei Penninger



Marille

- Brand (40% Vol.) (2 cl) € 4,60

Williamsbirne

- Brand (40% Vol.) (2 cl) € 4,60

Bergkirschen

- Brand (40% Vol.) (2 cl) € 4,60

Zwetschgen

- Brand (42% Vol.) (2 cl) € 4,60

Haselnuss

- Spirituose . . (38% Vol.) (2 cl) € 4,80

Haselnuss-Likör

- (20% Vol.) (2 cl) € 3,80

Fichtennadel-Likör

- (20% Vol.) (2 cl) € 3,80

Alte Pflaume

- Spirituose . . (38% Vol.) (2 cl) € 4,80

Bärwurz (40% Vol.) (2 cl) € 3,40

Blutwurz (50% Vol.) (2 cl) € 3,60



Unser Frühstücksbuffet

**Immer wieder an Sonn- und Feiertagen
von 10:00 bis 13:30 Uhr**

für Gruppen ab 30 Personen gerne auch in der Woche

- ein Gläschen Sekt zur Begrüßung
- Landbrot & Brötchen
- Hausmacher Aufschnitt
- große Käseauswahl
- Rührei - wahlweise natur oder mit Speck & Kräutern
- gebratener Frühstücksspeck und deftige Nürnberger Würstchen
- leckere Fischspezialitäten
Lachs & Forelle
- „vegane Ecke“
- Landhaus-Marmelade & Imker-Honig
- Grottendiecks Rinderkraftbrühe
- frische Salate
- gebackene Waffeln mit Vanillesauce
- Joghurt, Obstsalat, Müsli & getrocknetes Obst
- Kaffee, Tee, Kakao, Fruchtsäfte & Milch so viel Sie mögen

Da unser Buffet immer saisonfrisch vorbereitet wird, kann die Zusammenstellung variieren.

**Wir bitten freundlichst um Ihre Anmeldung:
Telefon 05428-1235**

Kinder (von 3 bis 10 Jahre) . . . (p. P.) € 16,50

Erwachsene (p. P.) € 34,50

Preise für saisonale Buffets können abweichen.

Für reservierte, aber nicht beanspruchte Plätze stellen wir 50% des Preises in Rechnung.



Unser Gutschein - die Geschenkidee!

Ob als kleines Geschenk
oder als Aufmerksamkeit
zwischendurch:
Verschenken Sie einen
Tannenhof-Gutschein,
z.B. über ein gemütliches und
reichhaltiges Frühstücksbuffet, ein Mittag- oder
Abendessen oder einen Einkauf im Hofladen...



Hinweis:

Probieren Sie auch mal unser „kleines Frühstück“
(am Tisch serviert), das wir dienstags bis samstags
nach Absprache ab 15 Personen anbieten.

Für reservierte, aber nicht beanspruchte Plätze
stellen wir 50% des Preises in Rechnung.

Eine Liste der in den Getränken und Speisen enthaltenen
kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe können Sie jederzeit bei unserem Servicepersonal einsehen.

Historisches vom Tannenhof

Bemerkenswertes „ton groten Dieke“

Unsere Gemeinde Küingdorf wurde 1088 zum ersten Mal urkundlich genannt, doch es ist wohl anzunehmen, dass die ersten Grundstücke zu den Familien und Sippen, also den heutigen Höfen bereits viele hundert Jahre vorher gelegt wurden.

Wenn man sich jetzt das kleine Namensschild links vom Kachelofen anschaut, so weiß man auch, woher unser Name kommt. 1250 erstmals urkundlich erwähnt als domus Borchaditon Grotendike, leitet sich unser Hofname von einem hinter dem Hof gelegenen großen Teich ab, der heute nicht mehr besteht. Aber bei einer genaueren Betrachtung der Umgebung kann man noch die ungefähre Lage ausmachen:

Der Hof „ton groten Dieke“ („zum großen Teich“) wurde zu Grottendieck. Die ehemals freien Bauern wurden durch die Einführung des Zehnten und weiteren, meist willkürlichen Einführungen von Abgaben eigenhörig.



Das heißt, sie waren ihrem Herrn zu Abgaben verpflichtet und mussten bestimmte Dienste leisten, z.B. das Stellen von Kriegsknechten. Unsere Gegend unterstand dem Bischof von Osnabrück, da die geistlichen Oberhäupter bis ins 19. Jahrhundert die gleichen Rechte besaßen wie Grafen und Fürsten. Der in der Zeit der Kreuzzüge aufkommende Dienstadel - entstanden durch zum Kriegsdienst verpflichtete Ritter, die als Gegenleistung Güter und Ländereien bekamen - tat ebenfalls das Seinige, denn durch die ständigen Fehden und Streitigkeiten untereinander wurden die Höfe oft bis an die Grenze der Belastbarkeit getrieben.

Der rasche Aufstieg des Dienstadels im Hochmittelalter war verbunden mit einem weiteren Abstieg des Bauernstandes. Neben den jährlichen Tributen an Getreide, Geld und Vieh hatten sie außerdem Abgaben bei besonderen Anlässen, z.B. Vererbung, Todesfällen oder Verheiratung des Jungbauern zu leisten. Unser Hof Grottendieck war eigenhörig dem Freiherrn von Staell, Gut Sutthausen bei Osnabrück.

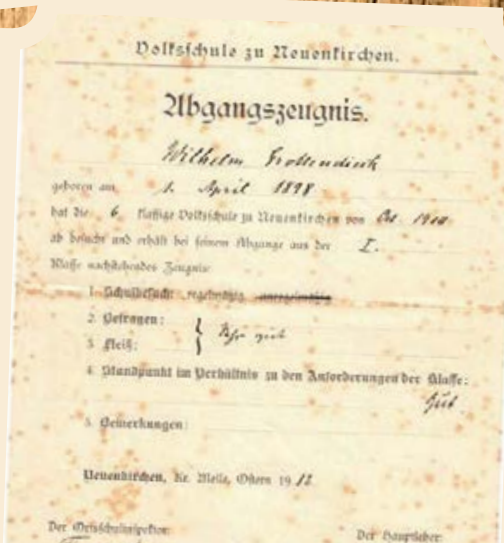


Historisches vom Tannenhof

Hofgeschichte - im Wandel der Zeit

- 1720/21 Loskauf vom Gut Sutthausen mit dem 25-fachen Geldbetrag des jährlichen Schuldkornes, insgesamt 1.827 Thaler, was damals etwa dem Gegenwert von 70 Kühen entsprach! Man war wieder Vollerbe („Freier Bauer“), hatte aber noch Abgaben und Dienste zu leisten
- 1847/71 Komplette Auslösung aus der Abhängigkeit mit all ihren Diensten
- 1863/66 Neubau der Hofstelle mit Wohn- und Viehhaus, Scheune und Speicher
- ab 1930 Schaffung von Waldflächen mit Fichten und Beginn des Weihnachtsbaumverkaufs

- ab 1950 Ausweitung der Schweinehaltung mit Bau von Mast- und Zuchtställen
- ab 1960 Aufgabe der Nutzpferdehaltung, Beginn der Direktvermarktung von Weihnachtsbäumen
- ab 1970 Vergrößerung des Kuh- und Rinderbestands
- ab 1980 Intensivierung der Schweinezucht und -haltung, Aufgabe der Rindviehzucht und -haltung, Aufbau des Pflanzenmarktes
- ab 1990 Eröffnung der Hofläden mit Kunstgewerbe und Lebensmittelverkauf, Ausbau des Pflanzenmarktes, Ausweitung der Weihnachtsbaumkulturen, Aufgabe der Schweinehaltung



Historisches vom Tannenhof



- 1995 Eröffnung von Café und Festdiele
- 2004 Anbau des Wintergartens
- 2006 Ausbau der Gastronomieküche
- 2009 Beginn des à-la-carte-Geschäfts (warme Speisen und Gerichte) nach Erweiterung der Gastronomieküche
- 2013 seit Oktober: eigene Herstellung der Torten und Kuchen
- 2015 Anschaffung eines Portaltraktors zur Pflege der Weihnachtsbaumkulturen
- 2016 Renovierung des Buffet-Raums, neue Beleuchtung in den Gasträumen, neuer Kinderspielplatz

- 2020 Einrichtung der Scheune als Veranstaltungsraum, neuer zusätzlicher Fahrrad-Parkplatz, neuer Pferde-Balken
- 2020/21 8½ Monate Schließung aufgrund der Corona-Pandemie
- 2021 Anlegen einer Esel-Streichelwiese sowie Errichtung eines Storchennestes
- 2022 Neue Inneneinrichtung in Festdiele und Wintergarten, Eröffnung des Scheunenkinos, neue Homepage
- 2023 Neugestaltung des Motorrad- und Fahrradparkplatzes, Bau zweier SBR-Kläranlagen zur vollbiologischen Abwasserreinigung, Anschaffung und Inbetriebnahme einer Pelletheizung und eines 15-Tonnen-Pelletlagers
- 2025 Installation einer 99,2 Kilowatt-Peak Photovoltaikanlage



Feste & Feiern

Feiern auf der Festdiele, im Wintergarten oder in unserer Scheune:

Anlässe gibt es viele: Geburtstage, Jubiläen, Hochzeiten und vieles mehr - das rustikale Ambiente unserer Festdiele lässt Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis werden.

Auf Wunsch übernehmen wir die komplette Durchführung Ihrer Feier, damit Sie zusammen mit Ihren Gästen Ihr Fest genießen können. Für die Feierlichkeiten steht Ihnen die mit viel Liebe zum Detail restaurierte Diele oder unser freundlicher, heller Wintergarten zur Auswahl. Die urig-rustikale Scheune mit ihrem geräumigen und hohen Innenraum sowie den großen Toren lassen eine luftige Atmosphäre entstehen.



Weihnachten auf dem Tannenhof

Weihnachten - die
schönste Zeit des Jahres!

Ab Ende September haben wir unsere
Advents- und Weihnachtsausstellung
für Sie geöffnet und ab der ersten
Adventswoche präsentiert sich der
Tannenhof im weihnachtlich
geschmückten Ambiente.

Diese stimmungsvolle Atmosphäre
können Sie zudem während unseres
Adventsfrühstücks-Buffets genießen,
welches in der Adventszeit an allen
Samstagen, sowie Sonn- und
Feiertagen stattfindet.

Oder nutzen Sie die Möglichkeit,
unsern Tannenhof für Ihre
Weihnachtsfeier zu reservieren.

Sprechen Sie uns an und erleben
Sie den „weihnachtlichen Zauber“!



Für Firmen, Gruppen & Vereine

Ein Besuch auf dem Tannenhof bietet vielfältige Möglichkeiten für Wanderungen, Besichtigungen, Rundgänge und Vorträge. Ein solcher Tag kann mit einem wohlschmeckenden Essen abgerundet werden. Gerne erstellen wir Ihnen auch individuelle Angebote zur Bewirtung. Rufen Sie einfach an oder senden Sie uns eine E-Mail oder Fax.

Möglichkeiten für Firmen, Gruppen und Vereine:

- Wanderungen und Planwagenfahrten
- Schloss- und Betriebsbesichtigungen
- Trachten- und Bläsergruppen
- Vortrag „Betriebszweig Weihnachtsbaum-Anbau“
- Vortrag „Hofgeschichte“
- Scheunen kino
- Juxturniere
- Weihnachtsbäume zum Selbstschlagen

Für Veranstaltungen steht auch ein Beamer und eine Leinwand zur Verfügung. Zusammen mit einer Lautsprecheranlage (mit Mikrofon und Headset) können Sie dieses Equipment für Präsentationen, Tagungen, Filmvorführungen, Fotostrecken etc. verwenden.

Sprechen Sie uns an - wir planen und organisieren für Sie und Ihre Gruppe einen erlebnisreichen Tag auf dem Tannenhof. Unsere großen Parkplätze bieten reichlich Platz und komfortable Wendemöglichkeiten für Busse.

*„Ssoik di 'ne Bruit innen
Stall un nich uppen Ball!“*

Hinnerk ut Kueingdorp



Speisen „à la carte“



Ob für den kleinen oder großen Appetit - auch unsere **Speisen à la carte** sind sehr beliebt.

Wir bieten Ihnen bei uns deutsche Küche an: warme Speisen und Gerichte für den großen und kleinen Hunger - natürlich frisch zubereitet.

Für uns ist es selbstverständlich, dass das von uns verwendete Fleisch von regionalen Anbietern aus der direkten Umgebung stammt. Zudem sind unsere Speisen allesamt mit viel Liebe selbst zubereitet.

Unser Schweinefleisch stammt vom Duroc Schwein, das für hervorragende Fleischqualität steht. Das bekannte „Kikok-Mais-Geflügel“ beziehen wir vom Delbrücker Betrieb Borgmeier.

Achten Sie auch auf unsere Saisonkarten: Jahreszeitliche Spezialitäten, wie z.B. Pfifferlinge oder Spargel, stehen dann auf dem Speiseplan.



Unsere „à la carte“-Öffnungszeiten:
Freitag von 16:30 - 21:00 Uhr und
Samstag sowie Sonn- und Feiertage
von 11:00 - 14:00 Uhr und von 16:30 - 21:00 Uhr.
Wir bitten freundlichst um Tischreservierung -
gerne per E-Mail oder WhatsApp.

Ihr Wunschtermin (außerhalb der obigen
Zeiten) ist nach vorheriger Absprache möglich.
Wir freuen uns über Ihre Anmeldung:
Telefon (05428) 1235



Hofladen

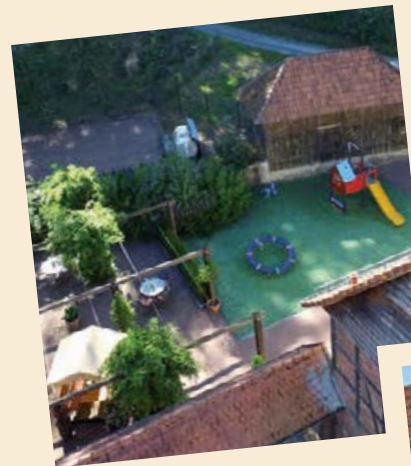


In unserem **Hofladen** bieten wir Ihnen Produkte aus landwirtschaftlicher Herstellung sowie Kunstgewerbliches zum Verschenken oder Verschönern Ihres Heimes.
Stöbern lohnt sich!



Der Tannenhof von oben

Über den QR-Code oder den Link
youtu.be/cOqwo4vu3eg gelangen
Sie zu unserem Video
„Rundflug über den Tannenhof“:



Öffnungszeiten

• Café auf der Festdiele und Hofläden:

Dienstag bis Donnerstag 14:00 bis 18:00 Uhr
Freitag 14:00 bis 21:00 Uhr
Samstag 11:00 bis 21:00 Uhr
Sonn- und Feiertage: 10:00 bis 21:00 Uhr

• Großes Frühstücksbuffet:

Sonn- und Feiertage: 10:00 bis 13:30 Uhr

• à la carte:

Freitag 16:30 bis 21:00 Uhr
Samstag sowie
Sonn- und Feiertage: 11:00 bis 14:00 Uhr
16:30 bis 21:00 Uhr

*Familienfeiern und Gruppen nach Vereinbarung.
In der Adventszeit täglich geöffnet.*

EC-Kartenzahlung möglich.

*Bitte haben Sie Verständnis, dass Hunde
im Innenbereich nicht erlaubt sind. Im
Café-Garten und in der Scheune sind Ihre
Vierbeiner willkommen.*

Tannenhof Grottendieck

Inhaber: Bernd Grottendieck
Holterdorfer Straße 73
49326 Melle/Küingdorf

Telefon 05428-1235 · Telefax 05428-2794

WhatsApp 01516-1486912

info@tannenhof-grottendieck.de

www.tannenhof-grottendieck.de



vCard



Schutzgebühr: € 2,00

Luftaufnahme: 2018©
Tom Meyer zu Westerhausen