

TAMMESHOF

HISTORISCH GUT AUSGEHEN

VORSPEISEN

Falafel

mit geräucherter Paprika, Tomaten, Humus,
Feta und Granatapfel

14,50

Thunfisch in Sesamkruste

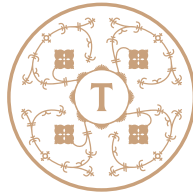
mit Sushi-Reis, Noriblättern, Avocado,
Ingwercreme und Wasabi-Espuma

16,00

Kalbsfleisch und Königskrabbe

mit Apfelkapern, gerösteten Tomaten und
Safran-Mayonnaise

16,50



TAMMESHOF

HISTORISCH GUT AUSGEHEN

SUPPEN

Tomatenessenz

mit Brisket und Frühlingsgemüse

11,50

Groninger Senfsuppe

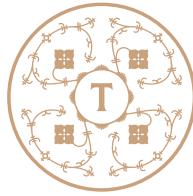
mit Mettwurst und Schnittlauch

11,50

Spargelcremesuppe

mit Räucherlachs, Creme aus Dill und Zitrone

12,50



TAMMESHOF

HISTORISCH GUT AUSGEHEN

HAUPTSPEISEN

FISCH

Zanderfilet

mit Spinatmousseline, Erbsencreme, grünem Spargel und Salsa Verde

29,50

Wolfsbarschfilet a la nage

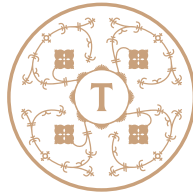
mit Tomatenrisotto, gerösteten Tomaten, Fenchel und Queller

29,50

Schellfischfilet

mit Tomatenmousseline, Antiboise und Ras el-Hanout-Sauce

28,50



TAMMESHOF

HISTORISCH GUT AUSGEHEN

HAUPTSPEISEN

FLEISCH

Duo vom Lamm

gebackenes Lammkarree mit Bärlauchrisotto, Bitterball von Erbse und Minze, Spargel und schwarzer Knoblauchsauce

36,50

Perlhuhn

mit Kartoffellolly, Babymais, Maiscreme und eigener Sauce

29,50

Kalbssteak

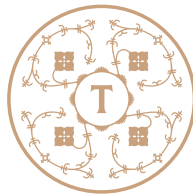
mit Ziegenkäse, Tomatenmousseline, grünem Spargel, Erbsencreme und Chimmy Churry

30,50

Surf'n'Turf

Tournedos mit Garnelen, Hummersauce, Kartoffellolly und Brokkoli

39,50



TAMMENSHOF

HISTORISCH GUT AUSGEHEN

HAUPTSPEISEN

VEGETARISCH

Kräuterpfannkuchen 

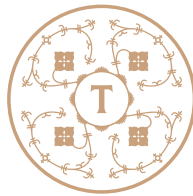
mit Spargel, Shiitake, Kräutercreme und Salat

26,50

mediterranes Gemüserisotto 

mit süß-saurem Babygemüse und Feta

25,50



TAMMESHOF

HISTORISCH GUT AUSGEHEN

DESSERT

Himbeer-Käse-Törtchen

mit marinierten Himbeeren, Himbeersorbet,
und Himbeercrumble

12,50

Piñacolada-Dessert

mit Vanille, Ananas, weißer Schokolade und
Kokosnuss

11,50

Zitronen Crème Brûlée

mit Vanilleeis

11,00