

Ihr Tütsberg-Team

In der Küche

*Daniel Pompetzki
Patrick Reichert
Nils Henning
Roman Donhauser*

Im Service

*Christin Voß
Wenke Pompetzki
Petra Scheller
Sabine Lawrenz*

Am Empfang

Bernd Luttmann

Im Haus und Garten

*Jessica Timm
Ines Tockhorn
Birgit Born
Alexander Appelgan*

In der Ausbildung

*Giulia Bartels
Max Peter
Julian Heinrich*



**HOTEL HOF TÜTSBERG**

Suppen & Vorspeisen

*Schaumsuppe
von Rosenkohl, Curry und Zimt
mit gefülltem Gebäck*

€ 4,50

*Oxtail
mit Kräutern und kleinem Gemüse*

€ 4,50

*Knackiger Gartensalat
mit gerösteten Kernen und Croutons*

€ 4,80

*Heidschnuckenfilet
mit Blutwurst-Kartoffelpüree, Feldsalat*

€ 10,90

*Hausgebeitzter Norwegischer Lachs
mit Honig-Senf-Sauce, kleinem Salat und Baguette*

€ 7,90

Für den kleinen Hunger

*Kleines Schnitzel vom Hausschwein
mit gebackenen Kartoffeln und Pilzen in Rahm*

€ 9,50

*Wildleber aus heimischem Forst
mit Kartoffel-Kräuter-Stampf und Preiselbeerzwiebeln*

€ 12,50



**HOTEL HOF TÜTSBERG**

Hauptgerichte

Fleisch

Schweinefilet im Speckmantel

Wirsing, Lünzener- Käsesauce und Heidekartoffeln

€ 15,20

Entenbrust gefüllt mit Backpflaumen und Gorgonzola,

Rotkohl mit Zimt parfümiert, Kartoffelklöße

€ 17,20

Saftiges Rip Eye Steak (220g)

*mit Kräuterbutter, geschmorten Gemüse
und hausgemachten Pommes Frites*

€ 18,50

F i s c h

Gebratenes Karpfenfilet

aus eigener BIO- Teichwirtschaft,

auf Wirsinggemüse und Petersilienkartoffeln

€ 16,90

Garnelen aus Wildfang

in frischen Nudeln mit Hummerschaum

€ 16,20



U R L A U B S W E L T E N



T A G U N G S W E L T E N

HOTEL HOF TÜTSBERG

Hauptgerichte
von der
Heidschnucke

„Naturpark-Teller“
Hausgemachte Schnuckenbratwürstchen
auf Kartoffelschnee
mit Zwiebel-Pilzgemüse
Klein- € 9,90 / Groß- € 12,50

Heidschnuckenragout
mit Wirsinggemüse
und Serviettenknödel
€ 15,50

Heidschnuckenrücken-rosa gebraten
an kleinem Schmorgemüse und Heidekartoffeln
€ 21,50

*Fragen Sie bitte nach unseren
wechselnden Wild Angeboten.
Immer frisch und aus heimischem Forst!*



U R L A U B S W E L T E N



T A G U N G S W E L T E N

HOTEL HOF TÜTSBERG

Vegetarisch

FrISChe Fusillioni

(Spiralnudeln)

mit gebratenen Waldpilzen und Kräuter-Sahnesauce

€ 11,50

Kartoffelrösti

mit Buttergemüse und Käsesauce

€ 8,50

Der leckere

Abschluss

Hausgemachte Rote Grütze

mit Vanille - Eis

€ 3,90

Marillen-Quarkknödel und Rotweineis

an Vanillenschaum

€ 6,50

Käseteller

mit Obstdekor

€ 6,50

