

Ihr Tütsberg-Team

In der Küche

*Daniel Pompetzki
Patrick Reichert
Nils Henning
Lukas Sommerfeld*

Im Service

*Mohamed Abdelli
Michaela Schade
Wenke Pompetzki
Monika Ewigleben
Sabine Lawrenz
Petra Scheller*

Am Empfang

*Sandra Grundmann
Bernd Luttmann*

Im Haus und Garten

*Jessica Timm
Ines Tockhorn
Birgit Born
Alexander Appelganz*

In der Ausbildung

Roman Donhauser



**HOTEL HOF TÜTSBERG***Vorspeisen*

Schaumsüppchen von der Petersilienwurzel

mit gebratenen Wildleberstreifen

€ 3,50

Waldpilzessenz

mit Creperoulade und kleinem Gemüse

€ 4,50

Knackiger Gartensalat

mit gerösteten Kernen und Sprossen

€ 4,80

Gebratene Riesengarnelen

auf Ruccolarisotto

€ 9,20

Heidschnuckenfilet

an Rotwurst-Kartoffelpüree mit Feldsalat in Roquefortdressing

€ 10,90

Für den kleinen Hunger

Terrine Tütsberger Kartoffeleintopf

mit gebratenen Mettenden und Brot

€ 7,50

Ofenkäse

mit frischem Baguette

€ 7,50



**HOTEL HOF TÜTSBERG**

Hauptgerichte

Fleisch

Schweinefilet im Speckmantel

*unter der Kräuterkruste
an Steckrübengemüse mit Heidedrillingen*

€ 14,90

Rosa gebratene Entenbrust

*an Orangen - Pfeffersauce
mit Wirsing und Kartoffelplätzchen*

€ 16,90

Saftiges Rumpsteak

vom Pommern Rind

*(230g exklusive Qualität - was braucht „Man(n)“ mehr?)
mit Kräuterbutter, geschmorten Kirschtomaten
und hausgemachten Pommes Frites*

€ 18,50

F i s c h

Gedünstetes Bachsaiblingfilet

auf Fenchelgemüse mit Kräuterreis

€ 15,90

Jacobsmuscheln im Cognac-Hummerschaum

auf hausgemachten Bandnudeln

€ 18,20



**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 Kartoffelplätzchen
€ 16,20

Heidschnuckenhifte
auf Kartoffel-Erbsenstampf
und geschmolzenen Kirschtomaten
€ 17,50

Heidschnuckenrücken-rosa gebraten
unter der Walnuß-Ziegenkäsekruste
an kleinem Schmorgemüse und Buchweizengnocchi
€ 19,90



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

*Hausgemachte Bandnudeln
mit Kräuterschaum und Tempuragemüse*

€ 11,50

Buchweizengnocchi

mit tomatisiertem Gemüse

€ 12,50

Der leckere

Abschluss

Hausgemachte Rote Grütze

mit Vanille - Eis

€ 3,90

Bratapfelmousse

an Zimtsabayone

€ 8,50

Käseteller

mit Obstdekor

klein € 5,90 / groß € 7,90

