

Geehrter Gast,

Gastgeber zu sein und Gäste zufriedenstellend zu bewirten, galt auch schon im Mittelalter als Ausdruck einer verfeinerten Lebenskunst.

Unseren Gästen genussreiche Gaumenschmaus-Stunden auf dieser 700 Jahre alten Anlage zu bereiten und sie die Sorgen des heutigen Alltags vergessen zu lassen, erfüllt uns mit Freude und Stolz.

Aber: Wie schwer ist es, dieses Ziel zu erreichen!

Dürfen wir Euch versichern, dass wir uns die große Aufgabe gestellt haben, Gastronomie mit Herz zu vermitteln!

Seid deshalb nicht ungeduldig, wenn unser Küchenteam bei der frischen Zubereitung Eurer Tafelley etwas Zeit benötigt.

Unser Grundsatz: Euch verwöhnen!
Seid in Zukunft unser Stammgast!

Gesine Kramer & Pete Mackenroth



und das Team der Tönenburg

Grünkohlzeit

Oldenburger Grünkohl satt*

Je eine Scheibe Kasseler und
eine Bregenwurst geräuchert
mit Grünkohl, dazu Brat- oder Salzkartoffeln i,m,a

11,50 €

*Nachservice für Grünkohl und Kartoffeln

Extra Kasseler oder Bregenwurst

je 2,50 €

Grünkohl-Bufferets

nur Vorbestellung!

Ab 10 Pers.

Das kleine Grünkohl-Bufferet

Kasseler und Bregenwurst geräuchert
mit Grünkohl, dazu Brat- und Salzkartoffeln, Senf i,m,a,f

Apfelstrudel

pro Person 10,80 €

Ab 18 Pers.

Das große Grünkohl-Bufferet

Gänsebrühe, geräucherte Gänsebrust,
Kasseler und Bregenwurst geräuchert
mit Grünkohl, dazu Brat- und Salzkartoffeln, Senf i,m,a,f

Apfelstrudel

... und einen Obstler

pro Person 15,00 €

„es wird wild“

Die „wilden Bratwürste“

zwei Wildschweinbratwürste an Rotkohl
mit Kartoffelkroketten und Preiselbeer-Senf, a,c,i,j,k

11,80 €

Ragout vom Sollinger-Hochwild „Hubertus“

an Butterspätzle und Rosenkohl 8,a,c,f

14,80 €

Schnitzel aus der Hirschkeule

in Haselnusspanade an Kirsch-Pfeffer-Sauce
mit Broccoli und Kartoffelplätzchen a,c,f,h

15,40 €

Wildschwein-Burger

in einem rustikalen Brötchen, garniert mit Feld- und Kürbissalat,
Preiselbeerendip, Camembert an frittierten Erdäpfelstäbchen 2,8,a,c,f,i,l

14,20 €

Sollinger Wildschützroulade

im Rotkohlmantel mit eigenem Sud
auf Pilz-Kräuter-Püree 4,a,f,i,j

11,20 €

Suppen

Kürbis-Ingwer Suppe

mit Croutons und Kürbiskernöl 2,a,f,j,m

5,20 €

Rinderkraftbrühe

hausgemacht, mit Fleischklößchen,
Eierstich und Gemüse Brunoise, a,c,j

4,50 €

Schnitzeljagd

Schweinerückenschnitzel nach „Wiener Art“

mit gemischtem Gemüse nach Saison
und Pommes Frites a,c,f,j

11,50 €

Champignon-Rahm-Schnitzel

Schweinerückenschnitzel nach „Wiener Art“
mit Champignonrahmsoße
und Pommes Frites a,c,f,j

11,50 €

Paprikaschnitzel

Schweinerückenschnitzel nach „Wiener Art“
mit Tomaten-Paprikasoße
und Pommes Frites a,c,f,j

11,50 €

Hauptsachen

Zwiebelrostbraten

mit Kroketten, gerösteten Zwiebeln und Salat a,c,i

15,80 €

Tonenburger

saftiges Rinderhack (180 Gramm) im Burgerbrötchen mit Bacon, Käse, Zwiebelmarmelade, Gurken, Tomaten, Pommes Frites und hausgemachte Burger Sauce, 2,3,7,8,a,c,f,i,j

12,50 €

Hot-Chili- Tonenburger

saftiges Rinderhack (180 Gramm) im Burgerbrötchen mit Bacon, Käse, Zwiebelmarmelade, Gurken, Tomaten und mit Jalapenoschoten, Pommes Frites und hausgemachte Burger Sauce, 2,3,7,8,a,c,f,i,j

13,50 €

Vegetarischer Tonenburger

Gemüsebratling im Burgerbrötchen mit Käse, Zwiebelmarmelade, Gurken, Tomaten, Pommes Frites, und hausgemachte Burger Sauce, 8,a,c,i,j

11,50 €

nachherein

Warmer Apfelstrudel

mit Vanille Eis ^{2,3,a,c,f,h}

4,80 €

Beeren-Grütze

mit einer Kugel Vanille Eis ^{1,2,5,8,c,f}

4,80 €

... und wir haben auch eine Eiskarte!

für Knirpse

nur für unsere kleinen Gäste!

Diese Karte ist nur für Kinder bis 14 Jahren

Burgschnitzel

Schnitzel vom Schwein mit Saison-Gemüse

dazu Pommes Frites ^{a,c,f}

5,50 €

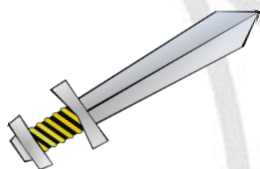


Lanzelot

Chicken Nuggets mit Saison-Gemüse

dazu Pommes Frites ^{a,c,f,h,i}

5,50 €



Kerker-Schmaus

Kinder-Portion Pommes Frites

mit Ketchup oder Mayonnaise ^{2,8,c,f}

2,50 €



Zeichenerklärung Zusatzstoffe

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) geschwefelt
- 5) mit Geschmacksverstärker
- 6) geschwärzt
- 7) mit Phosphat
- 8) mit Süßungsmittel

Zeichenerklärung Allergene

- a) Weizen
- b) Krebstiere
- c) Eier
- d) Fische
- e) Erdnüsse
- f) Milch
- g) Weichtiere
- h) Haselnüsse
- i) Senf
- j) Sellerie
- k) Soja
- l) Sesam
- m) Lupine