



Unser Tafelhuus Bistro-Versprechen

Dinkel statt Weizen: Unsere Flammkuchen backen wir mit wertvollem Dinkelmehl. Das macht sie besonders bekömmlich und verleiht ihnen eine herrlich nussige Note.

Gesunde Fette für den Körper: In unserer Küche verwenden wir konsequent hochwertige Olivenöle und gesundes Rapsöl – für eine leichte Küche, die Herz und Kreislauf schmeichelt.

Heimat auf dem Teller: Unsere Zutaten beziehen wir bevorzugt von Partnern aus der Region. Das garantiert Frische und unterstützt unsere heimische Landwirtschaft.

Guten Appetit wünscht Familie Reibold!

Unsere regionalen Lieferanten

Rehrshof Landgenussmarkt

Landschlachterei Meyer, Behringen

Heidschnucken aus dem Bestand des Vereins Naturschutzpark

Forellen vom Grevenhof

Cassenshof, Inzmühlen

Heidehonig der Imkerei Völker, Hermannsburg

Heidebauer Meyerhoff, Behringen

Fragen zu allergenen Zutaten beantworten Ihnen gerne unsere Servicemitarbeiter

Mehrweggeschirr zum Mitnehmen gegen 6,00 € Pfand

Suppen & Vorspeisen

Klassische Hochzeitssuppe

mit Einlage von Fleischklößchen, Spargel, Eierstich und Gemüse 8,90 €

Edle Hummer Bisque

Klassische Cremesuppe aus gerösteten Hummerschalen
mit Nordseekrabbeneinlage 9,80 €

Vitello Tonnato vom Kalb

mit milder Thunfischcreme, Kapern, Salatbukett und Grana Padano 15,40 €

Salate

Kleiner bunter knackiger Salatteller

mit Tafelhuus-Vinaigrette 6,50 €

Tafelhuus - Salatvergnügen

großer Teller mit Tafelhuus-Vinaigrette, Sprossen
und gerösteten Kernen 15,90 €

Upgrade mit Hähnchenbruststreifen + 5,90 €

Vegetarisches & Vegan

Kartoffel aus dem Backofen

mit Sour Cream und buntem Salatbukett 14,90 €
Upgrade mit Räucherlachs + 7,90 €

Feine Taglierini – Pasta a la Chef

Mediterrane Sauce, gegrillte Cherry-Tomaten,
Basilikum und Crème fraîche 18,90 €

Fruchtig-veganes Thai-Curry

Ananas-Banane-Apfel-Mango-Passionsfrucht, Zitronengras,
Cashewkerne, und Basmatireis 18,90 €
Upgrade mit Hähnchenbruststreifen + 5,90 €

Fleisch & Fisch

Schnitzel vom Landschwein

in der Weizenbrotkruste
zu Rahmchampignons und knusprigem Rösti 18,90 €
Upgrade mit kleinem Tafelhuus Salatteller + 5,50 €

Geräucherte Forellenfilets vom Grevenhof

mit Sahnemeerrettich und knusprigem Rösti 19,90 €

Tafelhuus Flammkuchen

Dinkel Flammkuchen Elsass

der Klassiker mit Speck und Zwiebeln

13,90 €

Dinkel Flammkuchen Apfel Mandel Zimt

marinierte Äpfel, Mandeln und Zimt

13,90 €

Dinkel Flammkuchen Spinat-Cashew

mit zartem Blattspinat und Cashewkernen

15,90 €

Dinkel Flammkuchen Birne-Gorgonzola

mit marinierten Birnen, Gorgonzola, Walnüssen und Preiselbeeren

16,90 €

Tafelhuus Kindergerichte bis 12 Jahre

Dagobert

Knusprige Pommes frites mit Ketchup oder Majo 4,50 €

Panzerknacker

Panierte Hähnchenfiletstreifen mit Pommes frites und Ketchup oder Majo 9,80 €

Daniel Düsentrieb

Nudeln mit Tomatensauce 9,80 €

Desserts

Schokoladenküchlein

mit flüssigem Kern, dazu Vanilleeis und Himbeersauce 9,50 €

Tafelhuus Eis Variationen:

Vanille mit Krokant und Haselnüssen 6,50 €

Frozen Joghurt mit Himbeersauce 6,50 €

Erdbeersorbet (vegan) mit gehackten Pistazien 6,50 €

Schokolade mit Eierlikör 6,90 €

Mangosorbet (vegan) mit Winzersekt aufgegossen 8,50 €