

LIEBER GAST,

HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSEREM RESTAURANT.  
ALS FAMILIENGEFÜHRTES HAUS IST ES UNSER ANSPRUCH, IHNEN  
EINE AUSZEIT VOM ALLTAG ZU ERMÖGLICHEN UND SIE AUF  
KULINARISCH HOHEM NIVEAU ZU VERWÖHNEN. UNSERE  
MODERNE, GEHOBENE KÜCHE VEREINT KREATIVITÄT,  
HANDWERKLICHE PRÄZISION UND DIE BEWUSSTE AUSWAHL  
HOCHWERTIGER UND REGIONALER ZUTATEN.

WIR MACHEN ALLES SELBST – MIT HINGABE, SORGFALT UND DEM  
WUNSCH, EINZIGARTIGE GESCHMACKSERLEBNISSE ZU SCHAFFEN.  
JEDES GERICHT SOLL ÜBERRASCHEN, BEGEISTERN UND IN  
ERINNERUNG BLEIBEN. FREUEN SIE SICH AUF EINE GENUSSREISE,  
DIE TRADITIONELLE HANDWERKSKUNST MIT INNOVATIVEN IDEEN  
VERBINDET.

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINE WUNDERBARE ZEIT BEI UNS.

DEAR GUEST,

WE ARE HAPPY TO WELCOME YOU AT OUR RESTAURANT.  
AS A FAMILY RUN BUSINESS, WE STRIVE TO MAKE YOUR VISIT AN  
EXCEPTIONAL EXPERIENCE. TAKE A BREAK FROM EVERYDAY LIFE  
AND LET US TAKE YOU ON A SPECIAL CULINARY JOURNEY.  
'CASUAL FINE DINING' DEFINES OUR KITCHENS CREATIVITY AND  
PRECISION. WE CAREFULLY SELECT HIGH QUALITY AND  
WHENEVER POSSIBLE LOCAL PRODUCTS.

OUR PASSION FOR DETAIL DEMANDS FOR HANDCRAFTED  
DISHS AND WE ARE PROUD TO BE ABLE TO SAY THAT  
WE IT DID OURSELVES. OUR AIM IS TO CREATE  
LONG-LASTING MEMORIES AND CURIOSITY FOR „WHAT'S NEXT?".

WE HOPE YOU ENJOY EVERY SECOND OF YOUR STAY.

THE ENGLISH VERSION OF THE MENU CAN BE FOUND FURTHER  
BACK IN THE MENU.

MAXIME & HENDRIK LÖFFLER UND DAS TEAM DES  
NATURRESORT TANNENHOF

## VORSPEISEN

RINDER-CARPACCIO  
PARMESAN | KRÄUTER-VINAIGRETTE | BABY-SPINAT |  
TRÜFFEL-MAYO | FRISCHKÄSE 21,50

THUNFISCH TATAKI  
SESAM | SOJA | LIMETTE | ALGEN-FRÜHLINGSSALAT 22,50

BURRATA & TOMATENCONFIT  
BÄRLAUCH-ÖL | WILDKRÄUTER | KÖRNER 17,50

## SUPPE

CONSOMMÉ  
CONSOMMÉ VOM REH | PILZRAVIOLI 12,00



DAS LÖFFLERS  
CASUAL FINE DINING & BAR

## SALATE



WILDKRÄUTER-SALATVARIATION  
BALSAMICO-VINAIGRETTE | GURKE | TOMATE

KLEIN 7,50  
GROSS 14,00



CAESAR SALAT  
ROMANASALATHERZEN | CAESAR DRESSING |  
CROÛTONS | PARMESAN

KLEIN 9,00  
GROSS 17,50

## EXTRAS

GEBRATENE HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN 7,00

RÄUCHERLACHS 9,50

3 GEBRATENE GARNELEN 13,00



DAS LÖFFLERS  
CASUAL FINE DINING & BAR

## HAUPTGERICHTE

GEBRATENES ZANDERFILET  
KRÄUTER-ZITRONENSAUCE | GRÜNER SPARGEL |  
ZUCKERSCHOTEN | GEBRATENE DRILLINGE 35,00

RAGOUT VOM HEIMISCHEN REH  
PREISELBEERSAUCE | KAROTTEN | SPÄTZLE 39,50

OX-BACKEN  
ROTWEINSAUCE | ERBSEN-KAROTTEN-GEMÜSE |  
KARTOFFELPÜREE 32,50

SPICY GAMBERO LINGUINE  
GARNELE | KNOBLAUCH | TOMATE | CHILI | WEISSWEIN |  
PETERSILIE 28,50

RINDERFILET 220G  
GEGRILLTES RINDERFILET | SAUCE FOYOT | JUS |  
MARKTGEMÜSE | KRÄUTERPOMMES 45,00



BLUMENKOHL STEAK  
KRÄUTER-VINAIGRETTE | GRÜNER SPARGEL | FRÜHLINGS-  
RISOTTO 25,50

WESTERWÄLDER REH  
ROSA GEBRATENER REHRÜCKEN | PETERSILIENMANTEL |  
PFIFFERLINGRAHMSAUCE | SEMMELTALER 44,50

|                                                             |       |
|-------------------------------------------------------------|-------|
| PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL<br>ZITRONENTUCH   PREISELBEEREN | 14,50 |
|-------------------------------------------------------------|-------|

|                                                                                                              |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| ROASTBEEF 250G<br>SOUS-VIDE GEGARTES & GEGRILLTES ROASTBEEF   JUS  <br>SCHMORZWIEBELN   CAFÉ DE PARIS BUTTER | 27,90 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|

### EXTRAS

|                            |      |
|----------------------------|------|
| WILDKRÄUTER-SALATVARIATION | 7,50 |
|----------------------------|------|

|              |      |
|--------------|------|
| CAESAR SALAT | 9,00 |
|--------------|------|

|             |      |
|-------------|------|
| GURKENSALAT | 5,50 |
|-------------|------|

|             |      |
|-------------|------|
| MARKTGEMÜSE | 7,50 |
|-------------|------|

|                |      |
|----------------|------|
| KARTOFFELPÜREE | 4,50 |
|----------------|------|

|               |      |
|---------------|------|
| POMMES FRITES | 4,50 |
|---------------|------|

|                                  |      |
|----------------------------------|------|
| POMMES MIT TRÜFFELÖL UND TRÜFFEL | 7,50 |
|----------------------------------|------|

|              |      |
|--------------|------|
| TRÜFFEL-MAYO | 4,50 |
|--------------|------|

|                      |       |
|----------------------|-------|
| 3 GEBRATENE GARNELEN | 13,00 |
|----------------------|-------|

## SIGNATURE DISHES

KULINARISCHE GESCHICHTEN VON HENDRIK LÖFFLER

DOUBLE SMASHBURGER  
100% RINDFLEISCH | GURKEN-ZWIEBEL MAYO |  
CHEDDAR | WILDKRÄUTERSALAT | GEPICKELTE ROTE  
ZWIEBELN | POMMES FRITES 20,90

SPIESSBRATEN VOM JUNGSCHEIN  
BRATENSATZE | PAPRIKA | ZWIEBELN | SERVIETTENKNÖDEL 18,90

## KLEINIGKEITEN

„MÄSCHDER KLISS“  
KARTOFFELKLÖSSER | SPECK | ZWIEBELN 13,50

 „MÄSCHDER KLISS“ VEGETARISCH  
KARTOFFELKLÖSSER | ZWIEBELN 13,50

WILDBRATWURST  
GROBE WILDSCHWEINBRATWURST | GEFÜLLT MIT  
SPINAT & PFEFFER | SPECK-ZWIEBEL-SATZE | KARTOFFELPÜREE 14,90

FLAMMKUCHEN KLASSISCH  
SPECK UND ZWIEBEL 13,50

 FLAMMKUCHEN VEGI  
FETA UND RATATOUILLE-GEMÜSE 14,50

## DESSERTS

GEEISSTER FRANKFURTER KRANZ  
FRANKFURTER-KRANZ-PARFAIT | HIMBEERRAGOUT 12,90

RED-VELVET-CAKE  
SPONGE | SAUERKIRSCH | FRISCHKÄSE | CASSISERDE |  
NUSSBUTTER-KNUSPER | HASKOP-RAGOUT 12,90

KLEINER ABSCHLUSS  
FRANZÖSISCHE SCHOKOLADENMOUSSE | CHOCOLATE  
ROCKS | MASCARPONE JOGHURT BISKUIT 8,50

KÄSE  
BESTE KÄSESORTEN DER SAISON  
FEIGENSENF | FRISCHES SAUERTEIGBROT 11,50

KUGEL EIS  
VERSCHIEDENE SORTEN 2,00



DAS LÖFFLERS  
CASUAL FINE DINING & BAR

## STARTERS

BEEF CARPACCIO  
PARMESAN | HERB VINAIGRETTE | BABY SPINACH |  
TRUFFLE MAYO | CREAM CHEESE 21,50

TUNA TATAKI  
SESAME | SOY | LIME | SEAWEED SPRING SALAD 22,50

BURRATA & TOMATO CONFIT  
WILD GARLIC OIL | WILD HERBS | SEEDS 17,50

## SOUP

CONSOMMÉ  
VENISON CONSOMMÉ | MUSHROOM RAVIOLI 12,00



DAS LÖFFLERS  
CASUAL FINE DINING & BAR



## SALADS



MIXED WILD HERB SALAD  
BALSAMIC VINAIGRETTE | CUCUMBER | TOMATO

SMALL 7,50

BIG 14,00



CAESAR SALAD  
ROMANA LETTUCE HEARTS | CAESAR DRESSING  
CROUTONS | PARMESAN CHEESE

SMALL 9,00

LARGE 17,50

## EXTRAS

FRIED CHICKEN STRIPS

7,00

SMOKED SALMON

9,50

3 FRIED PRAWNS

13,00



DAS LÖFFLERS

CASUAL FINE DINING & BAR

## MAIN DISHES

PAN-FRIED ZANDER FILLET  
HERB LEMON SAUCE | GREEN ASPARAGUS |  
SUGAR SNAP PEAS | ROASTED BABY POTATOES 35,00

LOCAL VENISON RAGOUT  
LINGONBERRY SAUCE | CARROTS | SPAETZLE 39,50

BRAISED OX CHEEKS  
RED WINE SAUCE | PEAS & CARROTS |  
MASHED POTATOES 32,50

SPICY GAMBERO LINGUINE  
PRAWNS | GARLIC | TOMATO | CHILI | WHITE WINE |  
PARSLEY 28,50

BEEF TENDERLOIN 220G  
GRILLED BEEF TENDERLOIN | SAUCE FOYOT | JUS |  
MARKET VEGETABLES | HERB FRIES 45,00



CAULIFLOWER STEAK  
HERB VINAIGRETTE | GREEN ASPARAGUS |  
SPRING RISOTTO 25,50

WESTERWALD ROE DEER  
PINK-ROASTED SADDLE OF ROE DEER | PARSLEY CRUST |  
CREAMY CHANTERELLE SAUCE | BREAD DUMPLING  
MEDALLION 44,50

|                                               |       |
|-----------------------------------------------|-------|
| BREADED PORK SCHNITZEL<br>LEMON   CRANBERRIES | 14,50 |
|-----------------------------------------------|-------|

|                                                                                                           |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| ROAST BEEF 250G<br>SOUS-VIDE COOKED & GRILLED ROAST BEEF   JUS  <br>BRAISED ONIONS   CAFÉ DE PARIS BUTTER | 27,90 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|

### SIDE DISHES

|                       |      |
|-----------------------|------|
| MIXED WILD HERB SALAD | 7,50 |
|-----------------------|------|

|              |      |
|--------------|------|
| CAESAR SALAD | 9,00 |
|--------------|------|

|                |      |
|----------------|------|
| CUCUMBER SALAD | 5,50 |
|----------------|------|

|            |      |
|------------|------|
| VEGETABLES | 7,50 |
|------------|------|

|                 |      |
|-----------------|------|
| MASHED POTATOES | 4,50 |
|-----------------|------|

|       |      |
|-------|------|
| FRIES | 4,50 |
|-------|------|

|                                    |      |
|------------------------------------|------|
| FRIES WITH TRUFFLE OIL AND TRUFFLE | 7,50 |
|------------------------------------|------|

|                    |      |
|--------------------|------|
| TRUFFLE MAYONNAISE | 4,50 |
|--------------------|------|

|                |       |
|----------------|-------|
| 3 FRIED PRAWNS | 13,00 |
|----------------|-------|



DAS LÖFFLERS

SUAL FINE DINING & BAR

SIGNATURE DISHES  
CULINARY STORIES FROM HENDRIK LÖFFLER

DOUBLE SMASH BURGER  
100% BEEF | CUCUMBER-ONION MAYONNAISE |  
CHEDDAR CHEESE | MIXED HERB SALAD | PICKLED RED  
ONIONS | FRIES 20,90

YOUNG PORK SPIT ROAST  
ROAST GRAVY | BELL PEPPER | ONIONS |  
NAPKIN DUMPLINGS 18,90

SMALL DISHES

„MÄSCHDER KLISS“  
POTATO DUMPLINGS | BACON | ONIONS 13,50

 „MÄSCHDER KLISS“ VEGETARISCH  
POTATO DUMPLINGS | ONIONS 13,50

WILD SAUSAGE  
COARSE SAUSAGE | FILLED WITH SPINACH AND PEPPER |  
BACON AND ONION SAUCE | MASHED POTATOES 14,90

FLAMMKUCHEN CLASSIC  
BACON & ONIONS 13,50

 FLAMMKUCHEN VEGGIE  
FETA | RATATOUILLE VEGETABLES 14,50

## DESSERTS

FROZEN FRANKFURTER KRANZ  
FRANKFURTER KRANZ PARFAIT | RASPBERRY RAGOUT 12,90

RED-VELVET-CAKE  
SPONGE | SOUR CHERRY | CREAM CHEESE | CASSIS SOIL |  
BROWN BUTTER CRUNCH | HASKAP RAGOUT 12,90

MOUSSE AU CHOCOLAT  
FRENCH CHOCOLATE MOUSSE | CHOCOLATE ROCKS |  
MASCARPONE YOGHURT BISCUIT 8,50

CHEESE  
BEST CHEESES OF THE SEASON | FIG MUSTARD |  
FRESH SOURDOUGH BREAD 11,50

SCOOP OF ICE CREAM  
VARIOUS FLAVOURS 2,00



DAS LÖFFLERS  
CASUAL FINE DINING & BAR