

speisen



verehrter gast,

das TENEO Restaurant & Bistro findet seinen Ursprung im teilweisen Umbau des **HKK Hotel Wernigerode ****** im Jahr 2006. Entstanden ist ein modernes, wohnliches Restaurant mit warmen und angenehmen Farben und Platz für bis zu 90 Personen. Der Name TENEO ist hergeleitet vom Holz des indischen Apfelbaums. Dessen Furnier findet sich überall an den Wänden und Möbeln unseres Restaurants wieder und verleiht ihm eine unverwechselbare und freundliche Atmosphäre.

Beste Qualität, sorgfältigste Zubereitung und vor allem viel persönliches Engagement unserer Mitarbeiter sind die Voraussetzungen dafür, Sie mit unserer Küche zu verwöhnen. Wir heißen Sie herzlich willkommen und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt bei uns.

Unsere Lieblingsgerichte für Sie

our favourite dishes for you

Currywurst nach Art des Hauses (A, C, L, M)

Rostbratwurst
pikante Soße
Pommes frites
Mayonnaise

currywurst home-special:

rostbratwurst
spicy sauce
French fries
mayonnaise

€ 8,80

Paniertes Schweineschnitzel (A, C, G, M)

mit frischen Salaten umlegt
Spiegelei
Baguette

breaded escalope of pork
nestled in fresh salads
fried egg
French bread

€ 15,90

Vorspeisen

appetizers

Kleiner Salatteller (A, M)

frische Salate der Saison
Croûtons

small salad plate:
fresh seasonal salads
croutons

€ 6,50

Tomate und Mozzarella (A, G, O)

mit Balsamico-Essig und Basilikum
Baguette

tomato and mozzarella cheese
prepared with balsamic vinegar and garnished with basil
French bread

€ 10,00

Bruschetta (A, O)

Knoblauchbaguette
Tomatenwürfel
Balsamico

bruschetta
roasted garlic bread
spreaded with diced tomato
and balsamic vinegar

€ 8,50

Kalte Gerichte

cold meals

Großer Salatteller (A, C, G, M)

frische Salate der Saison mit Joghurtdressing
gebratene Putenbruststreifen
Baguette

big salad platter
fresh seasonal salads in a yoghurt dressing
fried slices of turkey breast
French bread

€ 12,50

Kaltes Roastbeef, rosa gebraten (C, G, M)

Remouladensoße 3
Salatgarnierung
Bratkartoffeln 1

cold roast beef served medium
remoulade sauce 3
salad garnishing
fried potatoes 1

€ 12,50 kleine Portion | small serving € 10,00

Suppen

soups

Harzer Kartoffelsuppe 1, (A, G, L)

Croûtons

potato soup Harz style
topped with fried slippets

€ 6,50

Tomatensuppe (G, L)

Sahnehaube
Basilikum
(vegetarisch)

tomato cream soup
with whipped cream
and basil
(vegetarian)

€ 6,50

Frisch aus Meer und Fluss

ocean fresh

Gebrautes Zanderfilet (A, D, G, L)

auf buntem Gemüse in Kräutersahne
Petersilienkartoffeln

fried pike perch fillet
on a bed of mixed vegetables in a herb cream
parsley potatoes

€ 18,90 kleine Portion | small serving € 12,90

Vegetarisch

vegetarian	
Nudelpfanne (A, C, G, L)	
mit Zwiebeln, Champignons und Wurzelgemüse in Basilikumsoße	
pasta dish	
with onions, mushrooms and root vegetables	
in a basil sauce	
€ 12,90	

Vegan

Gebratenes Gemüseschnitzel (A, L)	
auf Grillgemüse in Tomatensoße	
zwei Röstitaler	
vegetable cutlet	
on a bed of grilled vegetables	
in a tomato sauce	
two Rösti	
€ 13,00	

Fleischgerichte

meats	
Gegrilltes Putensteak (A, G, L)	
Tomatensoße	
Butternudeln	
kleiner Salatteller	
grilled turkey steak	
tomato sauce	
buttered noodles	
side salad	
€ 15,90 kleine Portion small serving € 11,20	

Harzer Bauernschnitzel (A, C, G)	
Paniertes Schweineschnitzel	
Speck 1 , Zwiebeln und Champignons	
Spiegelei	
Bratkartoffeln 1	
breaded and sauteed porkloin	
ham 1 , onions and mushrooms,	
fried egg	
fried potatoes 1	
€ 17,00	

Geschnetzeltes von der Putenbrust (A, C, G)	
mit Zwiebeln und Champignons in Rahmsoße	
Butterspätzle	
turkey breast strips	
in a cream sauce with onions and mushrooms	
spätzle (Swabian noodles)	
€ 17,00 kleine Portion small serving € 12,20	

Steaks

steaks	
Saftige Steaks vom Grill	
Zu allen Steaks servieren wir Ihnen einen kleinen Salatteller, Knoblauchbrot, Kräuterbutter und Pommes frites. (A, C, G, L, M)	
juicy barbecued steaks	
All steaks are served with a little salad platter	
garlic bread, herb butter and French fries.	

Putensteak (Deutschland)	
turkey steak (Germany)	
ca. 180 g	
€ 16,50	
Schweinerückensteak (Deutschland)	
pork loin steak (Germany)	
ca. 220 g	
€ 17,50	

Schweinefiletmedaillons (Deutschland)	
medaillons of pork fillet (Germany)	
ca. 200 g	
€ 18,90	
Rumpsteak „Señorita“ (Südamerika)	
rump steak "Señorita" (South America)	
ca. 180 g	
€ 20,50	

Rumpsteak „Señor“ (Südamerika)	
rump steak "Señor" (South America)	
ca. 220 g	
€ 21,90	

Falls Sie Ihr Steak in einer anderen Gewichtsklasse bevorzugen, sprechen Sie uns bitte an.

If you prefer your steak in a different size please ask our waiters.

Weitere Beilagen und Soßen

side orders	
Soße mit grünem Pfeffer und Champignons (A, G, L)	
sauce of green pepper and mushrooms	€ 4,00
Kräuterbutter herb butter (G)	€ 1,50
Sauerrahm sour cream (G)	€ 3,00
Mediterranes Gemüse mediterranean vegetables	€ 4,50
Bohnenbündchen 1 (2 Stk.) bunches of green beans 1 (2 pieces)	€ 4,50
Blattspinat leaf spinach (G)	€ 4,50
Rahmchampignons mushrooms in a cream sauce (G)	€ 5,00
Gebratene Zwiebelstreifen fried onions	€ 4,50

Knoblauchbrot garlic bread (A)	€ 3,00
Bratkartoffeln 1 fried potatoes 1	€ 4,50
Kartoffelkroketten potato croquettes (A,C,G)	€ 4,50
Ofenkartoffel mit Sauerrahm baked potato with sour cream (G)	€ 5,50

Dessertspezialitäten

dessert	
Drei gebackene Apfelringe mit Zimt und Zucker (A, C, G)	
Soße mit Vanillegeschmack	
Haselnusseis	
three baked apple rings with cinnamon and sugar	
vanilla flavoured sauce	
hazelnut ice cream	
€ 6,90	

Rote Beerengrütze (G)	
Vanilleeis	
Sahne	
red fruit pudding	
vanilla ice cream	
whipped cream	
€ 6,80	
Seit dem 13.12.2014 ist es EU-weit für das Gastgewerbe verpflichtend, bestimmte allergieauslösende Inhaltsstoffe in Speisen auszuweisen. Die einzelnen Allergene sind folgendermaßen benannt worden:	

- A) glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- B) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- C) Eier und Eiererzeugnisse
- D) Fisch und Fischerzeugnisse
- E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F) Soja und Sojaerzeugnis
- G) Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H) Schalenfrüchte, d. h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia-/Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- J) Senf und Senferzeugnisse
- K) Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- L) Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l, als SO2 angegeben
- M) Lupine und Lupinerzeugnisse
- N) Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

Wir haben unser Angebot für Sie genau geprüft und stellen Ihnen gerne auf Wunsch die Auflistung der Inhaltsstoffe zur Verfügung. Sprechen Sie uns einfach an, denn Ihre Gesundheit liegt uns am Herzen!

Since 13.12.2014 hotels and restaurants throughout the EU are committed to declare certain allergenic ingredients in food. The individual allergens have been named as follows:

- A) cereals containing gluten (ie wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybridised strains) and products thereof
- B) crustaceans and crustacean products
- C) eggs and egg products
- D) fish and fish products
- E) peanuts and peanut products
- F) soybeans and soybean products
- G) milk and milk products (including lactose)
- H) nuts like almond, hazelnut, walnut, cashew, pecan nut, brazil nut, pistachio, macadamia / queensland nut and products thereof
- I) celery and celery products
- J) mustard and mustard products
- K) sesame seeds and sesame seeds products
- M) lupin and lupin products
- N) molluscs and products thereof
- L) sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO2

We have checked our offer to you carefully, and the list of ingredients is always available for you. Talk to us, because your health is our priority!

Zusatzstoffe (Speisen):	
Die in dieser Karte gekennzeichneten Speisen enthalten:	
1 Konservierungsmittel	
2 Farbstoff	
3 Süßungsmittel	
Further ingredients	
The dishes marked in this menu contain:	
1 preservatives	
2 colouring agent	
3 sweetening agent	