




Das Sole-Menü – einzigartig im Harz

Hotel Tannenhof

Anke Borchardt ist nicht zu bremsen: Mit immer neuen kreativen Ideen, die sie im Hotel-Restaurant Tannenhof in Bad Harzburg in Nachbarschaft zu den Kureinrichtungen umsetzt, bringt sie kulinarisch den Nordharz kräftig in Schwung. Die Junior-Patronne gibt in der „Tannenstube“, dem seit 2010 mit 13 Gault-Millau-Punkten ausgezeichneten Restaurant, den lukullischen Takt an. Während Anke Borchardts Reich die Küche ist, kümmern sich Ehemann Ralph Borchardt und ihre Eltern Inge und Uwe Brabandt um die Belange der beiden in Familienhand befindlichen Hotels Tannenhof und Winterberg. Da bleibt ihr und ihrem Team Zeit, sich ganz der anspruchsvollen Kulinarik zu widmen. Die hat sie bei Großmeister Berthold Siber in Konstanz von der Pike auf erlernt. Anke Borchardt hospitierte bei Kochlegende Heinz Winkler, bei Alfons Schuhbeck und anderen Granden der weißen Zunft. Heute ist sie mit ihrer geschmacksintensiven, frischen Jahreszeitenküche



 Sauerbraten vom Hirschkalb, Dornfelder-Wildsauce, Kartoffel-Selleriepüree, kleiner Rotkohl-Apfelsalat

Das Rezept zur Spezialität des Hauses finden Sie auf Seite 148

in ihrer Heimat Harz angekommen. Apropos Kreativität: Die moderne Kunst an den Wänden des Restaurants hat die Chefköchin selbst gemalt, und auch die Teller, die der aufmerksame Service an die Tische bringt, sind kleine Kunstwerke. Von den Meistern hat sie gelernt, einzigartig hingegen ist das von ihr kreierte „Sole-Menü“, das es in dieser Form kein zweites Mal im nördlichsten Mittelgebirge gibt. „Die Sole-Therme liegt gleich nebenan, und wenn man die Sole trinken kann, dann kann man damit auch kochen“, dachte sich Anke Borchardt. Nun fließt die Sole der Johann-Albrecht-Quelle beim Kochen und Garen ganz natürlich ein. So ist beispielsweise das „Gedünstete Zanderfilet“ in Harzburger Natursole zubereitet, und auch die „Solekartoffeln“ benötigen keine weitere Würze. Gesundheit, die mundet. Beliebt ist die „Tannenstube“ auch wegen ihrer vorzüglichen Wildgerichte, durchaus innovativ der „Tafelspitz vom Wildschwein“, die „Rotwildmedaillons“ werden in der Vorweihnachtszeit durch eine geschmacksintensive „Wacholder-Spekulatius-Sauce“ flankiert. Bei den hervorragenden Steakgerichten greift die prämierte Köchin gerne auf das irische Rind von Donald Russell zurück: Langsam gereifte Premiumqualität, die auch weit gereisten Genießern außergewöhnliche Gaumenfreuden bereitet.



Hotel Tannenhof

Inhaber: Familien Brabandt und Borchardt
 Nordhäuserstraße 6
 38667 Bad Harzburg
 ☎ 0 53 22 / 9 68 80
 www.solehotels.de