

# Vorspeisen & Salate

---

## Gemischter Beilagen Salat

Blattsalate der Saison, Tomate, Gurke, Kartoffelsalat,  
Krautsalat, Karottensalat, Mais und Paprika

4,80 €

## Großer Salatteller „Turmstuben“

Gemischte Blattsalate der Saison, Tomate, Gurke, Mais  
und Paprika mit Honig-Senf-Balsamico-Vinaigrette

9,50 €

Wahlweise auch mit gebratenen **Putenstreifen** 12,90 €

Wahlweise auch mit gebratenen **Rinderstreifen** 15,50 €

Wahlweise auch mit gebratenem **Zanderfilet** 15,50 €

## Gebackener Schafskäse

auf Gemüsebandnudeln „Marrakesch Style“

8,50 €

## Kalt geräucherte Lachsforelle

Belugalinsen – Blattsalate – Meerrettichespuma

9,90 €

## WEISSWEINEMPFEHLUNG

Weingut Studier – Ellerstadt- Pfalz

Sommersemester

Riesling / Sauvignon Blanc / Chardonnay

fruchtig, fein balanciert, elegant und facettenreich

0,1 l 3,00 €

0,2 l 5,50 €

0,75 l 18,00 €

## Scampi – Blutorangen- Salat

White Tiger Garnelen – Blutorange – Blattsalate

Zitonen-Weißwein-Vinaigrette

11,50 €

## Ruccola-Ziegenkäse-Teller

Ruccolasalat – Trüffelhonig – Ziegenkäse

9,50 €

Wenn Sie Fragen zu den allergenen Stoffen in unseren Speisen und Getränken haben, wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal

## Schweizer Wurstsalat

mit Käse, Essiggurke und Zwiebeln

8,90 €

## Suppen

---

Zwei hausgemachte Maultaschen in der Brühe

5,50 €

Flädlesuppe

4,70 €

Cocos-Curry-Suppe

mit Black-Tiger-Garnelen

6,90 €

mit Cordon Bleu ins Wochenende –  
jeden Freitag (außer an Feiertagen)

Cordon Bleu

mit Beilage nach Wahl – Pommes, Spätzle, Bratkartoffeln  
oder Salat für

10,00 €

# Fisch & Vegetarisch

---

Zanderfilet auf Gemüse-Kartoffel-Ragout

Mit Mango-Limetten-Sauce

22,00 €

Bandnudeln

Tomatisiert, mit Gemüse, Zuckerschoten und Parmesankäse

12,90 €

Kräuterflädle

Mit Gemüse, Spinat und Fetakäse gefüllt

10,90 €

Teigtaschen

Mit Spinat und Ricotta gefüllt, in Salbeibutter geschwenkt

11,50 €

# Unsere Schnitzel

---

Rahmschnitzel, Jägerschnitzel oder Paniertes Schnitzel  
Pommes oder hausgemachte Spätzle und Beilagen Salat

12,90 €

Gerne servieren wir Ihnen unsere Schnitzelgerichte auch  
als kleine Portion

8,90 €

Jeden Dienstag ist Schnitzeltag –

Paniertes Schnitzel, Jägerschnitzel oder Rahmschnitzel

mit Pommes, Spätzle oder Salat für 6,90 €

mit gemischtem Beilagen Salat 8,90 €

Tellerschnitzel XL

Paniertes Schnitzel mit Pommes

14,00 €

# Unsere hausgemachten

---

## Maultaschen

---

„gschmelzt“

mit Zwiebelschmelze und Kartoffelsalat

9,90 €

„gröstet“

mit Ei gebraten und gemischter Salat

9,90 €

„Salat Maultäschle“

Gemischte Blattsalate der Saison, Tomate, Gurke,  
und gebratene Maultaschen

10,90 €

„jägersart“

mit gebraten Steinchampignons und gemischter Salat

10,90 €

# Unsere Klassiker

---

## Schweinelendchen

mit Steinchampignons in Kräuter-Rahm

und hausgemachten Spätzle

16,50 €

Gerne servieren wir Ihnen dieses Gericht auch als **kleine Portion**

10,90 €

## Turmstuben`s Filetpfännle

Rinder- und Schweinefilet mit Steinchampignons in

Kräuterrahm und hausgemachte Spätzle

18,90 €

## Cordon Bleu

vom Schweinerücken mit Pommes oder hausgemachten

Spätzle

13,50 €

und gemischter Beilagen Salat

15,80 €

## Käsespätzle

mit geräucherten Speckwürfeln, Zwiebelschmelze

gemischter Beilagen Salat

9,90 €

## Schwäbischer Zwiebelrostbraten

mit Bratkartoffeln oder hausgemachten Spätzle und

gemischter Beilagen Salat

19,50 €

## Argentinisches Pfeffersteak

vom Black Angus Rind mit Cognac-Pfeffer-Rahmsauce

hausgemachte Spätzle oder Bratkartoffeln

24,50 €

## Argentinisches Rumpsteak

vom Black Angus Rind mit Kräuterbutter, Kraut- und

Kartoffelsalat und gemischte Blattsalate

22,50 €

Alle Preise beinhalten die gesetzliche MwSt. von 19% und das Servicepersonal



## ROTWEINEMPFEHLUNG

CH - Christian Hirsch

Leingarten / Baden Württemberg

Lemberger / Cabernet Sauvignon / Merlot

kräftig, rassig, feine Würze, langer Nachhall

0,1 l. 3,80 €      0,2 l. 6,90 €      0,75 l. 22,50 €

## International Dining

---

### Hähnchenbrustfilet

mit gebackener Banane und Erdnussatré,

Steakhouse Potatoes und Salat

15,80 €

### Tagliata

vom Rinderfilet auf Bandnudeln und Ruccola

19,50 €

# Unser Dessert

---

Lauwarmes Schokoladentörtchen

Bourbon-Vanille-Eis

6,50 €

3 Kugeln gemischtes Eis mit Sahne

3,50 €

Vanille – Schokolade – Erdbeere – Stracciatella – Haselnuss

Italiens „Dolce“ Insider – der AFFOGATO

Kugel Bourbon-Vanille-Eis in einem Espresso

3,50 €

Latte-Macchiato von Bourbon-Vanilleeis

und Himbeeren mit Grand-Manier

6,90 €

# Aromium – Kulinarisches Erleben

---

## Weinhandel – Catering – Events

In unserem Weinhandel erhalten Sie sorgfältig ausgesuchte Weine, Schaumweine und Spirituosen aus aller Welt. Wir führen ein kleines aber feines Sortiment, mit zum einen renommierten und berühmten Weingütern, Exklusivweingütern und ein paar Geheimtipps.

Bei Interesse dürfen Sie gern einen Blick in unseren Keller werfen oder lassen Sie sich eine Preisliste mitgeben. Wir beraten Sie gerne und Sie dürfen gerne auch das ein oder andere Tröpfchen probieren.

Unser Cateringservice plant für Sie jegliche Art von Veranstaltung. Ob Geburtstag, Hochzeit oder Firmenfeier – bereits ab 10 Personen können Sie unseren Service nutzen.

Von Gesamtlösungen verschiedener Veranstaltungen – alles aus einer Hand- Planung, Equipment und Durchführung, über Teilbereiche, wie z.B. Personalservice, Equipment, Location, Musik oder reine Speiseliieferung – auf uns können Sie zählen.

Events – unsere Weinproben im Gewölbekeller – auf Wunsch mit Menü, Winzerabende, Themenabende oder Sonderveranstaltungen wie Live-Musik oder Konzerte – wir bieten Ihnen ein umfangreiches Veranstaltungsjahr.

Hinterlassen Sie gerne bei unserem Servicepersonal Ihre E-Mail-Adresse und Sie werden durch unseren Newsletter stets aktuell informiert.