

VORSPEISEN, SUPPEN & SALATE

Gemischter Beilagensalat

4,-

Mediterran mariniertes und gebratenes Oktopus an Blattsalaten mit
Johannisbeervinaigrette

14,-

Gebackener Schafskäse auf Gemüsebandnudeln „Marrakesch Style“

9,-

Hausgebeizter, geräucherter Lachs mit Honig-Senf-Dill-Vinaigrette &
gemischtem Blattsalat

12,-

Großer Salatteller „Turmstuben“ - mit gemischtem Blattsalat, Gurke,
Tomate, Karotte, Paprika, Oliven, Mais & Croutons

10,-

mit gebratenen Putenstreifen

14,-

mit gebratenen Black Tiger Garnelen

17,-

Feines Leberknödelsüppchen mit Gemüsebeilage

7,-

Flädlesuppe oder Maultaschensuppe

5,-

HAUPTSPEISEN VEGETARISCH & FISCH

Feine Spinatknödel mit gebratenen Steinchampignons, zerlassener Butter & Parmesan und Beilagensalat

14,-

Tagliatelle mit Meeresfrüchten, leicht tomatisiert

16,-

Cordon Bleu von Zander & Blutwurst auf Riesling-Kraut und getrockneten Tomaten

24,-

Welsfilet im Hummerfond gegart, auf Bandnudeln und glasierten Karotten

26,-

HAUPTSPEISEN FLEISCH

Paniertes Schnitzel, Jägerschnitzel mit gebratenen Steinchampignons oder Rahmschnitzel

15,-

Cordon Bleu vom Schweinerücken

18,-

zu diesen Gerichten servieren wir wahlweise hausgemachte Spätzle oder Pommes und einen Beilagensalat

Feine Kalbsnierle in Portweinsauce mit Röstkartoffeln

18,-

Schweinefiletmedallions mit Steinchampignons in Rahm und hausgemachten Spätzle

19,-

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln oder hausgemachten Spätzle und Beilagensalat

23,-

Hausgemachte Maultaschen mit Zwiebelschmelze und gemischter Salat

12,-

Argentinisches Rumpsteak vom Black Angus Rind mit Grüner-Pfefferrahmsauce und Bandnudeln

25,-

UNSERE ROTWEINEMPFEHLUNG

Win Win – Weingut Von Winning, Deidesheim, Pfalz

Lemberger, Pinot Noir, Merlot und Cabernet

0,75l. 22,50

0,1l. 3,90

0,2l. 6,50

DESSERT

Lauwarmes Schokoladentörtchen mit Bourbon-Vanilleeis

7,-

Kaffee-Palatschinken mit Preiselbeeren gefüllt und Vanillesauce

8,-

Lautertaler Eismanufaktur- Das Eis aus dem Lautertal

Drei Kugeln mit Sahne

5,-

Vanille – Schokolade – Erdbeere – Haselnuss – Stracciatella

Italiens „Dolce“ Insider – der AFFOGATO

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

4,-

Käsevariation mit Trauben und Tessiner Feigensenf

pro Person 13,-

SPEZIAL

Jeden Dienstag ist Schnitzeltag – unsere Schnitzelgerichte mit hausgemachten Spätzle, Pommes oder mit gemischtem Salat für 7,50 €

Freitag – mit Cordon Bleu ins Wochenende – mit hausgemachten Spätzle, Pommes oder mit Beilagensalat für 10,- €