

## Suppen & Vorspeisen

Rinderkraftbrühe	
- mit Markklößchen a/g/7	7,90 €
- mit Kräuterflädle a/g/7	7,90 €
Badische Kartoffelsuppe mit Schmand und Baconchip a/g/h/7	8,90 €
Schaumsüppchen vom Meerrettich gekocht aus dem Tafelspitzfond mit Tafelspitz und Rote Beete Sprossen a/g/h/7	9,90 €
Escargots	
Halbes Dutzend Weinbergschnecken mit Kräuterbutter überbacken, dazu reichen wir geröstetes Weißbrot a/g/h/n/7	9,90 €

## Kids Corner

„Pumuckel“	
Pommes Frites mit Ketchup & Mayo 6/8	5,50 €
„Spiderman“	
Spätzle mit Bratensoße a/	5,50 €
"Hänsel und Gretel"	
Schweine- oder Hähnchenschnitzel mit Pommes Frites & Bratensoße a/7/8	9,90 €
"Schneewittchen"	
Chicken Nuggets mit Pommes Frites, Ketchup und Mayo a/7	9,90 €

## Vegetarisch

Pfannkuchen gefüllt	
- mit würzigem Ratatouille-Gemüse und Schafskäse a/g/h	18,50 €
- Waldpilzragout und Grana Padano a/g/h	18,50 €
„Durlachs Beste Käsespätzle“	
mit Röstzwiebeln, Bergkäse, Emmentaler, Gouda & kleinem Salat a/c/g/2	18,90 €
Waldpilzragout a`la Creme mit Steinpilz, Pfifferling, Austernpilz, Champignon, Kräuterseitling, Semmelknödel & Butterschmelze a/c/g	19,90 €

## Vegan

Würziges Ratatouille-Gemüse mit gebratener Curry-Kokos-Polenta und Rosmarin a/g/h	22,90 €
Ofengemüse mit Rosmarinkartoffeln, sizilianischem Olivenöl und Kräuterstrauß	21,90 €

## Salate

Kleiner gemischter Salat mit Rohkost- und Blattsalat, Tomate und Gurke	6,50 €
Feldsalat mit gerösteten Edelnüssen, Gurke & Tomate h/1/2	9,90 €
Feldsalat mit gebratenen Schwarzwälder Schinkenstreifen, Croutons, Tomate & Salatgurke a/h/1/2	9,90 €
Großer gemischter Salat mit Rohkost- und Blattsalat, Tomate und Gurke	12,90 €
Salatvariation „Teriyaki“ Großer gemischter Salat mit Rohkost und Blattsalat, Tomaten, Salatgurken, Hähnchenstreifen und Teriyakisoße a/6/7	19,90 €
Feldsalat mit Himbeerdressing, gerösteten Kürbiskernen, gebackenem Camembert und Duft-Honig h/1/2	22,90 €
Feldsalat mit gebratenen Streifen vom Black Angus Rumpsteak, Tomaten, Salatgurke, gerösteten Pinienkernen & Grana Padano h/g	26,90 €
Feldsalat "Gamba" mit Tomaten, Salatgurke und in Knoblauch gebratenen White Tiger Garnelen (ca.18 Stck.), aromatisiert mit Zitrone & Rosmarin-Thymian-Öl b/c/d	25,90 €

Gerne servieren wir Ihnen zu ihrem Salat eine kleine Brotauswahl

Dressings:

- Balsamico-Dressing
- Himbeer-Dressing
- Walnuss-Dressing

## Flammkuchen

„Elsässer Art“ mit Schmandsoße, Zwiebeln und Schwarzwälder Schinken Streifen a/c/g/l	9,50 €
„Spezial“ mit Schmandsoße, Zwiebeln, Mozzarella und Schwarzwälder Schinken Streifen a/c/g/l/1/2	9,90 €
„Vegi“ mit Schmandsoße, roten Zwiebeln, Knoblauch, Rosmarin, Thymian, gebratenen Waldpilzen (Kräuterseitling, Austernpilz, Champignon) und Mozzarella a/c/g/l/1	10,90 €
„Paris“ mit Schmandsoße, gekochtem Schinken, französischem Camembert und Wildpreiselbeer-Geele a/c/g/l/1	13,90 €
„Zürich“ mit Schmandsoße, Tomaten, gekochtem Schinken, Frühlingszwiebel und Bergkäse a/c/g/l/1	14,90 €
"Salmone" Mit Schmandsoße, Dill, Räucherlachs, roten Zwiebeln und rosa Pfeffer a/c/d/g	15,90 €
„Hot Chef“ Schmandsoße, Schmortomaten, Knoblauch, Frühlingszwiebeln, gebratene White Tiger Garnelen (18 Stck) mit Chili & Rosmarin-Thymian-Öl a/b/c/d/g	19,90 €

## Hauptgänge Fleisch

Anfänger-Schnitzel mit Pommes Frites und Bratensoße a/c/g/h/7/8	12,50 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Bratensoße a/c/g/h/7/8	18,50 €
Paniertes Hähnchenschnitzel mit Pommes Frites und Bratensoße a/c/g/h/7/8 (auch als Anfänger-Schnitzel möglich)	18,90 €
Saure Schweine-Nierchen mit Bratkartoffeln a/i	18,90 €
Paniertes Schweinekotelett mit Rotkraut, Bratkartoffeln und Bratensoße a/i	24,90 €
Schweinenackenbraten mit Hoepfner-Portersöße, Semmelknödel und Rotkraut a/c/g/h/7/8/13	26,90 €
Kalbsrahmgulasch mit Zwiebeln und Paprika an Kräuterspätzle a/c/g/h/7/8/13	28,50 €
Allgäuer Filettöpfchen mit Käsespätzle und Pilzrahmsöße a/c/g/h/7/8/13	28,90 €
Rindertafelspitz mit Meerrettichsoße, Petersilienkartoffeln und Rote Beete a/c/g/h/7/8	29,90 €
Schweinemedallions im Speckmantel auf Ragout von Waldpilzen an Butterspätzle und Schmelze a/c/g/h/7/8	29,90 €
Argentinisches Black Angus Rumpsteak (ca. 300 g) mit Kräuterbutter und Pommes Frites 7/8	35,90 €
Kalbsteak „Cubana“ mit in Butter gebratener Banane überbacken an Sauce Hollandaise und Herzoginkartoffeln a/c/g/h/7/8	37,90 €
Argentinisches Black Angus Rumpsteak (ca. 300 g) mit Ofengemüse, Sauce Bernaise und Bratkartoffeln 7/8	38,90 €
Ashley Lammrücken unter der Schafskäsekruste auf würzigem Ratatouille-Gemüse an Rosmarinjus und Bratkartoffeln a/c/g/h/7/8	39,90 €

## Hauptgänge Fisch

Forelle "Müllerin Art " gebraten mit Mandelblättchen, Zitrone und Petersilienkartoffeln a/b	25,50 €
Gebratenen White Tiger Garnelen (18 Stück) im Sud serviert, mit Knoblauch, Rosmarin-Thymian-Öl, Frühlingszwiebel, Chili und Zitrone an Steinofenbaguette a/b	25,90 €
Lachsklößchen auf sautiertem Blattspinat mit Beurre Blanc Soße, Zitrone und Petersilienkartoffeln a/d/13	26,90 €

*Wir verwenden ausschließlich tagesfrischen Fisch!*

## Beilagen je 4,50 €

- Butterspätzle
- Pommes Frites
- Bratkartoffeln
- Kartoffelkroketten
- Herzoginkartoffeln
- Petersilienkartoffeln

## Soße/Dips

- Ketchup 0,50 €
- Mayo 0,50 €
- Bratensoße / Rahmsoße 1,50 €
- Pilzrahmsoße 2,50 €
- Sauce Hollandaise 3,50 €
- Sauce Bernaise 3,90 €

## Dessert

„Heiße Liebe auf dem Turmberg“

3 Kugeln Vanilleeis mit heißen, beschwipsten Himbeeren, Schlagsahne,  
Eiswaffel und gerösteten Mandelblättchen a/c/g/h/13

9,90 €

„Rumtopf Schützenhaus-Style“

mit Vanilleeis, Walnusseis, Sahne, gerösteten Mandelblättchen, Honig und  
Eiswaffel a/c/g/h/13

9,90 €

Apfelstrudel

mit Vanilleeis, Honig, Vanillesoße, Schlagsahne und gerösteten  
Mandelblättchen a/c/g/h

9,90 €

## ALLERGENE

Enthält:

- A** Glutenhaltiges Getreide
- B** Krebstiere
- C** Eier
- D** Fisch
- E** Erdnüsse
- F** Soja
- G** Milch (einschließlich Laktose)
- H** Schalenfrüchte
- I** Sellerie
- J** Senf
- K** Sesamsamen
- L** Schwefeldioxid und Sulphite
- M** Lupinen
- N** Weichtiere

## ZUSATZSTOFFE

Enthält:

- 1** mit Konservierungsstoff
- 2** mit Farbstoff
- 3** mit Antioxidationsmittel
- 4** mit Geschmacksverstärker
- 5** mit Phosphat
- 6** mit Süßungsmittel(n)
- 7** enthält eine Phenylalaninquelle
- 8** geschwefelt
- 9** geschwärzt
- 10** gewachst
- 11** koffeinhaltig
- 12** chininhaltig
- 13** Alkohol (Compass-interne Kennzeichnungspflicht)

Bei den Allergenen handelt es sich um natürliche Bestandteile von Lebensmitteln, die gegebenenfalls bei manchen Personen eine Überempfindlichkeitsreaktion des Körpers auslösen können.

Nach dem geltenden Lebensmittelrecht sind die aufgeführten Zusatzstoffe und Allergene zu kennzeichnen. Wir machen sie auf unseren Speisekarten und Preisaushängen unter den entsprechenden Nummern bzw. Buchstaben kenntlich.

Hinweis zum Haftungsausschluss:

Die Angaben über die Inhaltsstoffe der Speisen beruhen auf Informationen, die wir von den Herstellern und Lieferanten erhalten. Aufgrund

der Produktvielfalt der Hersteller ist es möglich, dass es zu Kreuzkontaminationen kommt und auch Anteile von nicht aufgeführten Inhaltsstoffen in den Produkten als Spuren enthalten sind. Die hier aufgeführten Angaben zu Allergenen beziehen sich auf die rezepturgemäß verwendeten Zutaten. In unseren Betrieben werden verschiedenste Zutaten teilweise gleichzeitig verwendet. Trotz gründlicher Reinigung zwischen allen Arbeitsschritten kann nicht vermieden werden, dass es zu Kreuzkontaminationen kommt. Es kann daher nicht ausgeschlossen werden, dass in den angebotenen Speisen neben den gekennzeichneten Zutaten noch Spuren anderer Inhaltsstoffe enthalten sind. Eine Haftung für eine vollständige Aufzählung der aufgeführten Inhaltsstoffe wird daher ausgeschlossen.