

## Suppen & Vorspeisen

Schaumsuppe vom Turmberg-Bärlauch <i>a/g/h/7</i>	7,50 €
Spargelcremesuppe vom Deutschen Spargel mit Spargelstücken und Petersiliensahne <i>a/g/h/7</i>	7,90 €
Spargelcremesuppe vom Deutschen Spargel mit Spargelstückchen, Räucherlachs, Schlagsahne und rosa Pfeffer <i>a/g/h/7</i>	8,50 €
Escargots Halbes Dutzend Weinbergschnecken mit Kräuterbutter überbacken, dazu reichen wir geröstetes Weißbrot <i>a/g/h/n/7</i>	9,90 €
18 Stück White Tiger Garnelen mit Wurzelgemüse im Turmbergbärlauch-Sud an Steinofenbaguette <i>a/g/h/n/7</i>	18,90 €
In Butter gebratenes Kalbsbries mit Sesam und Honig an Wildkräutersalat mit Himbeerdressing <i>a/g/h/n/7</i>	19,90 €
Spargelsalat vom grünen und weißen Spargel mit französischer Eiervinaigrette, hausgeräuchertem Bömlo- Lachssteak und Steinofenbaguette <i>a/g/h/7</i>	24,90 €

## Kids Corner

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

## Vegan

Gebratener grüner und weißer Spargel mit Sesam, Sizilianischem Olivenöl an Rosmarinkartoffeln <i>a/g/h</i>	22,90 €
--	---------

## Vegetarisch

Spaghetti mit köstlichem Turmberg- Bärlauchpesto und Grana Padano a/g/h	14,90 €
„Durlachs Beste Käsespätzle“ mit Röstzwiebeln, Bergkäse, Emmentaler, Gouda & kleinem Salat a/c/g/2	18,90 €
Spargel- Risotto mit gebratenem grünen und weißen Spargel, Grana Padano, Schmortomate und Gartenkräuter a/g/h	19,90 €
Überbackener Stangenspargel mit Sauce Mornay an Butter- Petersilienkartoffeln a/g/h	25,90 €

## Flammkuchen

„Elsässer Art“ mit Schmandsoße, Zwiebeln und Schwarzwälder Schinken Streifen a/c/g/1	9,50 €
„Spezial“ mit Schmandsoße, Zwiebeln, Mozzarella und Schwarzwälder Schinken Streifen a/c/g/1/2	9,90 €
„Funghi “ mit Schmandsoße, roten Zwiebeln, Champignons und Mozzarella a/c/g/1	9,90 €
„Vegi“ mit Sauce Mornay, grünem Spargel und weißem Spargel a/c/g/1	13,90 €
„Primavera“ mit Sauce Mornay, grünem und weißem Spargel, Räucherlachs, Bärlauchpesto und Grana Padano a/c/g/1	17,90 €
„Salmone“ mit Schmandsoße, Dill, Räucherlachs, roten Zwiebeln und rosa Pfeffer a/c/d/g	14,90 €
„Hot Chef“ mit Schmandsoße, Schmortomaten, Knoblauch, Frühlingszwiebeln, gebratene White Tiger Garnelen (18 Stck.) mit Chili & Rosmarin-Thymian-Öl a/b/c/d/g	19,90 €

## Salate

Kleiner gemischter Salat mit Rohkost- und Blattsalat, Tomate und Gurke	6,50 €
Wildkräutersalat mit gerösteten Edelnüssen, Gurke & Tomate <small>h/1/2</small>	9,90 €
Wildkräutersalat mit gebratenen Schwarzwälder Schinkenstreifen, Croutons, Tomate, Salatgurke und Grana Padano Flakes <small>a/h/1/2</small>	9,90 €
Großer gemischter Salat mit Rohkost und Blattsalat, Tomate und Salatgurke	12,50 €
Badischer Wurstsalat mit roten Zwiebeln, Tomate, Salatgurke, Essiggurke und Steinofenbaguette <small>a/h/1/2/3</small>	11,50 €
Straßburger Wurstsalat mit roten Zwiebeln, Tomate, Salatgurke, Essiggurke, Käsestreifen und Steinofenbaguette <small>a/h/1/2/3</small>	11,90 €
Carpaccio vom Rind mit Wildkräutersalat, gerösteten Pinienkernen und Grana Padano Flakes <small>a/h/1/2</small>	14,90 €
Salatvariation „Teriyaki“ Großer gemischter Salat mit Rohkost und Blattsalat, Tomaten, Salatgurken, Hähnchenstreifen und Teriyakisoße <small>a/6/7</small>	19,90 €
Cesar- Salat „Schützenhaus-Style“ mit Römersalat, Tomate, Gurke, Avocado, gebratenen Hähnchenbruststreifen, Croutons, Grana Padano und leckerem Cesar-Dressing <small>a/h/1/2</small>	22,90 €
Wildkräutersalat „Gamba“ mit Tomate, Salatgurke, 8 Stück in Knoblauch gebratenen White Tiger Garnelen aromatisiert mit Rosmarin-Thymianöl <small>a/g/h/b</small>	25,90 €
Wildkräutersalat mit gebratenen Streifen vom Black Angus Rumpsteak, Tomaten, Salatgurke, gerösteten Pinienkernen & Grana Padano Flakes <small>h/g</small>	26,90 €

Gerne servieren wir Ihnen zu ihrem Salat eine kleine Brotauswahl

Dressings:

- Balsamico-Dressing
- Cesar-Dressing c/g/j
- Himbeer-Dressing
- Walnuss-Dressing h

## Hauptgänge Fleisch

Currywurst „Classic“ Gegrillte Rindswurst, pikante Currysoße „Schützenhaus-Style“ & Pommes Frites <i>a/c/g/h/1/2/5/7/8</i>	9,90 €
Anfänger-Schnitzel mit Pommes Frites und Bratensoße <i>a/c/g/h/7/8</i>	12,50 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Bratensoße <i>a/c/g/h/7/8</i>	18,50 €
Paniertes Hähnchenschnitzel mit Pommes Frites und Bratensoße <i>a/c/g/h/7/8</i> (auch als Anfänger-Schnitzel möglich)	18,90 €
Saure Schweine-Nierchen mit Bratkartoffeln <i>a/i</i>	18,90 €
„Spargelsteak Schützenhaus-Style“ Saftiges Schweinesteak überbacken mit Stangenspargel und Sc. Mornay an Petersilienkartoffeln <i>a/i</i>	23,90 €
Schweinefiletmedallions im Speckmantel auf Ragout vom grünen und weißen Spargel mit Bratkartoffeln <i>a/c/g/h/7/8</i>	32,90 €
Sous vide gegarte, mit Bärlauchfarce gefüllte Maispouardenbrust auf Ragout vom grünen und weißen Spargel mit Herzoginkartoffeln <i>a/c/g/h/7/8/13</i>	36,90 €
Argentinisches Black Angus Rumpsteak (ca 300 gr.) mit Bärlauchbutter und Pommes Frites <i>a/c/g/h/7/8/13</i>	36,90 €
Argentinisches Black Angus Rumpsteak (ca.300 g) auf gebratenem grünen und weißen Spargel mit Sc. Bernaise und Herzoginkartoffeln <i>a/c/g/h/7/8</i>	39,90 €
<u>Der Kracher vom Chef:</u> “ Pariser Spargel “ Frische gebackene Pfannkuchen, Wachholderschinken der Extraklasse, weißer Spargel, überbacken mit Sauce Mornay und Grana Padano <i>a/h/1/2</i>	26,90 €

## Hauptgänge Fisch

Spaghetti Gambaretti “ mit Cognac flambierten White Tiger Garnelen, Knoblauch, Chili und Gartenkräuter in leichter Tomaten- Sahnesoße a/b/g/13	28,90 €
Gebratenes Viktoriabarschfilet auf Bärlauch- Risotto mit Grana Padano, Schmortomate, Parmesanchip und Bärlauchpesto a/d	29,90 €
Lachs auf der Haut gebraten an Spargel-Risotto mit gebratenem grünen und weißen Spargel a/b	32,90 €

*Wir verwenden ausschließlich tagesfrischen Fisch!*

## Beilagen je 4,50 €

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

## Soße/Dips

- Ketchup 0,50 €
- Mayo 0,50 €
- Bratensoße / Rahmsoße 1,50 €
- Sauce Hollandaise 3,50 €

## Dessert

Erdbeer-Panna Cotta im Glas serviert mit Erdbeerculis, Erdbeeren und Minzblatt a/c/g/h/13	6,90 €
Erdbeer- Becher mit drei Kugeln Vanilleeis, Schlagsahne, Eiswaffel, Erdbeeren und gerösteten Mandelblättchen a/c/g/h	9,90 €
„Schwarzwaldbecher“ Kirsch-, Schoko- und Vanilleeis, beschwipste karamellierte Kirschen, Kirschwasserbisquit, Schlagsahne, Eiswaffel und Schokolade a/c/g/h/13	9,90 €
Tiramisu “ Classico “ mit exotischen Früchten und gerösteten Mandelblättchen a/c/g/h/13	9,90 €
Apfelstrudel mit Vanilleeis, Honig, Schlagsahne und gerösteten Mandelblättchen a/c/g/h	9,90 €
Ostalgie-Platte: Vanilleeis, Schokoeis, Schlagsahne, Eierlikör im Schokobecher, Eiswaffel, Krokant und Marzipan-Kakaokugel a/c/g/h/13	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.