



Carpaccio vom Rind

an Feldsalat, gerösteten Pinienkernen,
gebratenen Pfifferlingen
und Grana Padano Flakes *a/c/ h/i*

21,90

Consommé vom Turmberg-Reh

mit Butterpfifferling und
Pistazien-Rehklößchen *a/h*

10,90



„Schützenhaus Gansteller“

14 Std. sous vide gegarte Gänsekeule mit Dufthonig gekrosst, serviert mit Apfelrotkohl, gefülltem
Backapfel, glacierten Maronen, Semmelknödel,
Butterschmelze und Gänse-Jus a/c/g/h/i

44,90

Turmberg-Reh „Lothringer Art“

Rehschnitzel in der Mandelhülle in Butter gebraten,
mit abgezogenen Kaiserkirschen und Herzoginkartoffeln a/c/g/i

39,90

Duett von Lachs und Garnelen

auf fruchtig-scharfem Curryschaum und Basmati-Reis a/g

39,90

„Schützenhaus Filettöpfe“

mit Schweinemedallions, Butterspätzle
und Ragout vom Winterwaldpilz a/c/g/i

33,90

Für den großen Hunger:

Cordon Blue vom Schwein

gefüllt mit bestem Wacholderschinken und feinem Butterkäse,
in Butter gebraten, mit Pommes Frites und Bratensoße a/c/g/i

29,90

Schweinsbraten in der Senfkruste

geschmort mit Biersoße, Semmelknödel,
Butterschmelze und Apfelrotkraut a/c/g/i

29,90



Feldsalat „Beef“

mit gebratenen Streifen vom Argentinischen Black Angus Rumpsteak,
Tomaten, Salatgurke, gerösteten Pinienkernen & Grana Padano Flakes h/g
29,90

Feldsalat „White Tiger“

mit Tomate, Salatgurke, 18 Stück in Knoblauch gebratenen
White Tiger Garnelen, Größe 41/50
aromatisiert mit Rosmarin-Thymianöl a/g/h/b
29,90

„Cheese Lovers“

Wildkräutersalat mit karamellisierten Williams Christ Birnen, Walnuss-Crumble,
gerösteten Walnüssen, Honig und überbackenen Gorgonzola-Crustinis a/h
28,90

„Hot Salad“

großer gemischter Salat aus Rohkost- und Wildkräutersalat an tranchierter
Hähnchenbrust mit Chili aromatisiert a
26,90

Feldsalat „Klassisch“

mit gebratenen Schwarzwälder Schinkenstreifen, Croutons,
Salatgurke und Tomate a
13,90

Feldsalat „Vegan“

mit Tomate, Salatgurke und gerösteten Edelnüssen e/h
19,90

Kleiner gemischter Salat

mit Tomate, Salatgurke, Rohkost- und Wildkräutersalat
7,90

Dressings zur Auswahl: Balsamico-, Walnuss/h- oder Himbeer-Dressing

Vegane Kürbissuppe

gekocht aus dem Hokkaido- und Muskatkürbis, mit Ingwer, Kokosmilch,
Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen i
9,90



Pfifferling-Risotto

mit Pfifferlingen a`la creme, Frühlingszwiebeln, Petersilie,
gebratenen Pfifferlingen und Grana Padano a/g
25,90

Waldpilzragout a`la creme

aus Pfifferlingen, Austernpilzen, Champignons, Kräutersaitlingen
und Steinpilzen mit Semmelknödel und Butterschmelze a/c/g
24,90

„Durlachs Beste Käsespätzle“

mit Röstzwiebeln, Bergkäse, Emmentaler, Gouda
und kleinem, gemischtem Salat a/c
22,90

Veganes

Veganes Kürbisrisotto

mit gebratenen Würfeln vom Muskatkürbis, Kürbiskernöl,
Kürbis-Chips und gerösteten Kürbiskernen i
22,90

Kids Corner

"Hänsel und Gretel"

Schweine- oder Hähnchenschnitzel mit Pommes Frites & Bratensoße a
13,90

"Schneewittchen"

Chicken Nuggets mit Pommes Frites, Ketchup und Mayo a
13,90

„Spiderman“

Spätzle mit Bratensoße a
7,90

„Pumuckel“

Pommes Frites mit Ketchup & Mayo c/6
7,90



Argentinisches Black Angus Rumpsteak

auf sautierten Pfifferlingen mit Sauce Bernaise und Lorette-Kartoffeln a/c/1
44,90

Argentinisches Black Angus Rumpsteak

mit Kräuterbutter und Pommes Frites 8
42,90

Hirsch-Edelragout

mit Apfel-Zimt-Rotkohl, Semmelknödel, Butterschmelze,
Wildpreiselbeer-Birne und gerösteten Mandelblättchen a/c/g/h/i
39,90

Geschmorter Wildschweinbraten

an Zartbitterschokoladen-Jus mit gebratenen Waldpilzen
und Haselnuss-Spätzle a/c/g/h/i
38,90

Paniertes Schweineschnitzel oder paniertes Hähnchenschnitzel

mit Pommes Frites und Bratensoße a/c/g/i
22,90

Flammkuchen „Hot Chef“

mit Schmandsoße, Schmortomaten, Knoblauch, Frühlingszwiebeln, gebratenen White Tiger Garnelen
(18 Stck.) mit Chili & Rosmarin-Thymian-Öl a/b/c/d/g
22,90

Saure Schweine-Nierchen

mit Bratkartoffeln a/i
22,90

Flammkuchen „Pfifferling“

mit Schmandsoße, Zwiebeln, Schwarzwälder Schinkenstreifen, Gartenkräutern, gebratenen
Pfifferlingen und Grana Padano a/c/g
19,90



Flammkuchen „Salmone“

mit Schmandsoße, Dill, Räucherlachs,
roten Zwiebeln und rosa Pfeffer a/c/d/g
19,90

Flammkuchen „Paris“

mit Schmandsoße, Wacholderschinken,
Camembert und Preiselbeeren a/c/g
18,90

„Turmberg Flammkuchen“

mit Schmandsoße, Zwiebeln und
Schwarzwälder Schinken Streifen a/c/g
13,90

Hauptgänge Fisch

Duett von Lachs und Garnelen

auf fruchtig-scharfem Curryschaum und Basmati-Reis a/g
39,90

Lachs auf der Haut gebraten

auf Ragout vom Pfifferling. mit geschmorten Frühlingszwiebeln
und Basmati-Reis a/g
37,90

Beilagen je 6,50

Butterspätzle
Bratkartoffeln
Petersilienkartoffeln

Herzoginkartoffeln
Kroketten
Basmatireis

Semmelknödel
Haselnussspätzle
Pommes Frites

Soßen und Dips

Ketchup/Majo 1,50
Bratensoße 2,90
Pilzrahmssoße 3,90

Pfifferlingsoße 4,90
Sauce Bernaise 5,90



Schokoladen-Zimt-Parfait

an lauwarmen, karamellisierten, beschwipsten Zwetschgen
und Lebkuchen-Crumble a/c/g/h/13

14,90

„Rumtopf Schützenhaus Style“

mit Walnusseis, Schlagsahne und
gerösteten Mandelblättchen a/c/g/h/13

11,90

„Cup Denmark“

3 Kugeln Vanilleeis mit heißer Schokoladensoße,
Schlagsahne und gerösteten Mandelblättchen a/c/g/h

11,90

Apfelstrudel mit Vanilleeis,

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

11,90

„Heiße Liebe auf dem Turmberg“

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

11,90