

Suppen

| | |
|--|--------|
| Überbackene Französische Zwiebelsuppe a/g/7 | 9,90 € |
| „Le potage escargot“ Mit Cognac flambierte Schneckensuppe „Oli Style“ Ein Gaumenschmaus... a/g/h/7/13 | 9,90 € |
| Vegane Kürbissuppe vom Hokkaido- & Muskatkürbis mit Kokosmilch, Kürbiskernöl & gerösteten Kürbiskernen a/g/h/7 | 7,90 € |
| Kürbiscremesuppe vom Hokkaido- & Muskatkürbis mit Räucherlachs Kokosmilch, Kürbiskernöl & gerösteten Kürbiskernen a/g/h/7 | 9,50 € |

Kids Corner

| | |
|---|--------|
| „Pumuckel“ Pommes Frites mit Ketchup & Mayo 6/8 | 5,50 € |
| „Spiderman“ Spätzle mit Bratensoße a/ | 5,50 € |
| "Hänsel und Gretel" Schweineschnitzel mit Pommes Frites & Bratensoße a/7/8 | 9,90 € |
| "Schneewittchen" Chicken Nuggets mit Pommes Frites, Ketchup und Mayo a/7 | 9,90 € |
| „Super Mario“ Flammkuchen Magarita mit Tomatensoße & Mozzarella a/c/g//1/ | 8,90 € |

Vegan

| | |
|---|---------|
| Gebratene Kartoffeln mit Blattspinat, Knoblauch, Muskatnuss, aromatisiertem Olivenöl, Kürbiskernöl & gerösteten Edelnüssen a/g/h | 19,90 € |
|---|---------|

Vegetarisch

| | |
|--|---------|
| Kürbis-Risotto mit gebratenen Kürbiswürfeln, Kürbis-Chip, Grana Padano, gerösteten Kürbiskernen & Kürbiskernöl 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 € |

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 € |
| Salatvariation „Teriyaki“ Großer gemischter Salat mit Rohkost und Blattsalat, Tomaten, Salatgurken, Hähnchenstreifen und Teriyakisauce a/6/7 | 19,90 € |
| Carpaccio vom Rind an Feldsalat mit gerösteten Pinienkernen, gebratenen Waldpilzen und Grana Padano Flakes h/g | 19,90 € |
| Feldsalat mit aromatisiertem, lauwarmem, französischem Ziegenkäse, Zwetschgen, Duft-Honig & gerösteten Mandelblättchen h/1/2 | 24,90 € |
| Feldsalat mit gebratenen Streifen vom Black Angus Rumpsteak, Tomaten, Salatgurke, gerösteten Pinienkernen & Grana Padano Flakes 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 | 11,90 € |
| "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 <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 € |
| Schweinemedallions im Speckmantel auf Ragout von Waldpilzen an Butterspätzle und Schmelze <i>a/c/g/h/7/8</i> | 29,90 € |
| Turmberg Reh „Lothringer Art“ Rehschnitzel in der Mandelhülle in Butter gebraten, an Kirschoße & Kartoffel-Kroketten <i>a/c/g/h/7/8/13</i> | 32,90 € |
| Geschmorter Wildschweinbraten an Schoko-Jus, gebratenen Waldpilzen und Haselnuss-Spätzle <i>a/c/g/h/7/8/13</i> | 33,90 € |
| Hirsch-Edelragout an Apfel-Zimt-Rotkraut, Semmelknödel, Butterschmelze, Wildpreiselbeerbirne und gerösteten Mandelblättchen <i>a/g/i/7/13</i> | 34,90 € |
| Argentinisches Black Angus Rumpsteak (ca. 300 g) mit Kräuterbutter und Pommes Frites <i>7/8</i> | 35,90 € |
| Argentinisches Black Angus Rumpsteak (ca. 300 g) überbacken mit Café de Paris Butter, dazu reichen wir Bratkartoffeln <i>7/8</i> | 37,90 € |
| „Schützenhaus Gans-Teller“ 16 Std sous vide gegarte Gänsekeule mit Duft-Honig gekrosst, serviert mit Apfelrotkraut, Backapfel, glasierten Maronen, Semmelknödel und Butterschmelze <i>a/c/g/h/7/8</i> | 39,90 € |

Hauptgänge Fisch

| | |
|--|---------|
| Spaghetti „Salmon“ mit Räucherlachs in Beurre Blanc Soße a/c/g/7/8/13 | 24,90 € |
| Gebratenen White Tiger Garnelen (18 Stück) im Sud serviert, mit Knoblauch, Rosmarin-Thymian-Öl, Frühlingszwiebel, Chili und Zitrone an Steinofenbaguette a/b | 25,90 € |
| Spaghetti „Gambaretti“ mit Cognac flambierten Garnelen in leichter Tomatensahnesoße mit Knoblauch, Rosmarin, Thymian und Frühlingszwiebel a/c/g/7/8/13 | 26,90 € |
| 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
Spaghetti
Semmelknödel

Soße/Dips

Ketchup 0,50 €
Mayo 0,50 €
Bratensoße 1,50 €
Pilzrahmsoße 2,50 €

Dessert

| | |
|--|---------|
| <p>„Schwarzwaldbecher“ mit Kirsch-, Schoko- und Vanilleeis, karamellisierten Kirschen, Schoko-Kirschwasserbisquit, Schokolade, Schokosauce, Schlagsahne und Eiswaffel a/c/g/h/13</p> | 9,90 € |
| <p>„Heiße Liebe auf dem Turmberg“ 3 Kugeln Vanilleeis mit heißen, beschwipsten Himbeeren, Schlagsahne, Eiswaffel und gerösteten Mandelblättchen a/c/g/h/13</p> | 9,90 € |
| <p>„Rumtopf Schützenhaus-Style“ mit Vanilleeis, Walnusseis, Sahne, gerösteten Mandelblättchen, Honig und Eiswaffel a/c/g/h/13</p> | 9,90 € |
| <p>Apfelstrudel mit Vanilleeis, Honig, Vanillesoße, Schlagsahne und gerösteten Mandelblättchen a/c/g/h</p> | 9,90 € |
| <p>Lebkuchen-Parfait auf lauwarmen, beschwipsten Kirschen mit Schlagsahne, Schokolade und gerösteten Mandelblättchen a/c/g/h/13</p> | 12,50 € |
| <p>„Schützenhaus Winterzauber“ Gefüllte Zwetschgen mit Marzipan, Nüssen und Rosinen im Bierteig gebacken, umhüllt mit Zimt-Zucker, an Walnuss-Eis, Vanillesoße, Zwetschgen-Coulis, Apfel-Crumble und Honig a/c/g/h</p> | 13,90 € |

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.