

Oster-Karte

Suppen & Vorspeisen

Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz mit Markklößchen und Schnittlauch a/g/7	7,50 €
Schaumsuppe vom Turmberg-Bärlauch a/g/h/7	7,50 €
Spargelcremesuppe vom Deutschen Spargel mit Spargelstücken und Petersiliensahne a/g/h/7	7,90 €
Spargelcremesuppe vom Deutschen Spargel mit Spargelstückchen, Räucherlachs, Schlagsahne und rosa Pfeffer a/g/h/7	8,50 €
Escargots Halbes Dutzend Weinbergschnecken mit Kräuterbutter überbacken, dazu reichen wir geröstetes Weißbrot a/g/h/n/7	9,90 €
18 Stück White Tiger Garnelen mit Wurzelgemüse im Turmbergbärlauch-Sud an Steinofenbaguette a/g/h/n/7	18,90 €
In Butter gebratenes Kalbsbries mit Sesam und Honig an Wildkräutersalat mit Himbeerdressing a/g/h/n/7	19,90 €

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	9,50 €
"Schneewittchen" Chicken Nuggets mit Pommes Frites, Ketchup und Mayo a/7	9,50 €

Vegan

Gebratener grüner und weißer Spargel mit Sesam, Sizilianischem Olivenöl an Rosmarinkartoffeln a/g/h	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 €

Salate

Kleiner gemischter Salat mit Rohkost- und Blattsalat, Tomate und Gurke	6,50 €
Wildkräutersalat mit gerösteten Edelnüssen, Gurke & Tomate h/1/2	9,90 €
Wildkräutersalat mit geröstetem Speck, Croutons, Tomate & Salatgurke a/h/1/2	9,90 €
Salatvariation „Teriyaki“ Großer gemischter Salat mit Rohkost und Blattsalat, Tomaten, Salatgurken, Hähnchenstreifen und Teriyakisoße a/6/7	19,90 €
Wildkräutersalat mit gebratenen Streifen vom Black Angus Rumpsteak, Tomaten, Salatgurke, gerösteten Pinienkernen & Grana Padano h/g	26,90 €

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, grünem Spargel, weißem Spargel und Mornay a/c/g/l/1	13,90 €
„Primavera“ mit Schmandsoße, mit Sc. Mornay, grünen und weißen Spargel, Räucherlachs, Bärlauchpesto und Grana Padano a/c/g/l/1	17,90 €
"Salmone" Mit Schmandsoße, Dill, Räucherlachs, roten Zwiebeln und rosa Pfeffer a/c/d/g	14,90 €
„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 €
Geschmorte Kaninchenkeule mit Wurzelgemüse an Petersilienkartoffeln <i>a/i</i>	29,90 €
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 Maispouladenbrust auf Ragout vom grünen und weißen Spargel mit Herzoginkartoffeln <i>a/c/g/h/7/8/13</i>	36,90 €
Ashley Lammrücken unter der Schafskäsekruste, medium gebraten auf Speckbohngemüse mit Rosmarinjus an Rosmarinkartoffeln <i>a/c/g/h/7/8/13</i>	38,90 €
Argentinisches Black Angus Rumpsteak (ca.300 g) auf gebratenem grünen und weißen Spargel mit Sc. Bernaise und Rosmarinkartoffeln <i>a/c/g/h/7/8</i>	39,90 €

Hauptgänge Fisch

Forelle "Müllerin Art " in Butter gebraten mit Mandelblättchen, Zitrone und Petersilienkartoffeln a/b	25,90 €
Lachsklößchen auf gebratenem grünen und weißen Spargel mit Bärlauchsoße und Salzkartoffeln a/b	27,90 €
Gebratenes Viktoriabarschfilet auf Bärlauch- Risotto mit Grana Padano, Schmortomate, Parmesanchip und Bärlauchpesto a/d/13	29,90 €

Wir verwenden ausschließlich tagesfrischen Fisch!

Beilagen je 4,50 €

Butterspätzle
Pommes Frites
Bratkartoffeln
Kartoffelkroketten
Herzoginkartoffeln
Petersilienkartoffeln
Spaghetti
Rosmarinkartoffeln

Soße/Dips

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

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 €
Ostern- Ostalgie- Teller: Vanilleeis, 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.