

Herzlich Willkommen auf dem Turmberg!

Seit 2012 dürfen wir Sie nun schon über den Dächern der Stadt verwöhnen.

Nomen est omen: von Anfang an wollten wir ein bisschen ANDERS sein.

Starre Konzepte und steife Etikette sind nicht unser Ding.

Casual dining mit feinen Zutaten aus der Region trifft es besser.

Jahreszeitliche Gerichte nachhaltig und raffiniert zubereitet.

Spargel-Menü

Gebeizter Lachs, mariniertes Spargel mit Zitrusfrüchten und Estragonöl

Spargelcremesuppe mit Einlage

Zitronensorbet, Gurke und Dill

Gebratenes Kalbsfilet mit Madeirajus dazu Spargel, Bärlauchschaum und Kartoffelragout

Topfenknödel, marinierte Erdbeeren und Rhababer, Rahmeis

72,00€ pro Person

Bitte haben Sie dafür Verständnis,
dass wir das Menü nur Tischweise anbieten.

Unsere Highlights im Restaurant:

Mittagstisch	Kulinarik	Futtern wie bei Mutttern
Öffnungszeiten: Montag bis Freitag von 12-16 Uhr	Tapas "Anders Style" und Winzer-Abende www.anders-turmberg.de	Sonntag von 12-15 Uhr 3-Gänge-Menü für 36,00€ pro Person

Vorab

- Bauernbrot von der Bäckerei Scherk mit Butter & Schwarzwälder Schinken | 3,90
- In Zitrusaromen gebeizter Lachs mit Spargel-Salat & Limetten-Holunder-Nage | 19,00
- Mit der Hand geschnittenes Rindertatar, geröstetes Bauernbrot, Schnittlauch,
Zwiebelcreme & Liebstöckelsud | 18,50
- Spargelcremesuppe mit Einlage | 8
- Provenzalische Gemüse-Terrine mit Tomaten-Melasse | 17

Zwischendrin

- Bouillabaisse (unser Klassiker seit 2012) mit gebratenen Edelfischen | 19,50
- Gebratene Blutwurst & Octopus mit Sauerkrautschaum & Majoranjus | 18
- Pochiertes Landei auf Kartoffelcreme mit jungem Blattspinat & Trüffelschaum | 19,50
- Dim Sum vom Wildschwein aus eigener Jagd, Soja, Fenchelsalat mit Koriander & Chili | 17

Hauptgerichte

- Kabeljau im Krustentierschaum, Pastinakencreme, Hachée von der Garnele | 30
- Geschmorte Ochsenbacke mit Wurzelgemüse, Linsen, Kartoffelpüree | 27,50
- Hausgemachte Bärlauchgnocchi, gebratenen Champignons, Parmesan | 18
- Entrecote an Schalottenjus mit Kartoffelgratin, weißem und grünem Spargel, Sauce Foyot | 34
- Kalbsfilet Rossini, Spargel-Kartoffel-Ragout, Bärlauchschaum | 38

Zum Schluss

- Schokolade pur mit Mango | 12
- Zitronensorbet, Gurke, Dill, Gin | 6,80
- Topfenknödel, Erdbeere, Rhababer, Sauerrahmeis | 13,50