

# ESS EN

## VORWEG

Kleiner bunter Salat	6,90
Spargelcremesuppe mit Wildschweinbällchen (Wild aus eigener Jagd)	9,50
Sanft gegarter Saibling auf marinierten Gartengurken in Dill-Vinaigrette	17,50

**UNSER KLASSIKER:** Tatar vom Rind  
mit Roma-Salat & Pommes allumettes 23,00

Turmbergköstlichkeiten –  
kleine Auswahl aus unseren Vorspeisen  
für 2 Personen 28,50

Hat euch das Bauernbrot der „Bäckerei  
Scherk“ geschmeckt? Noch eine Portion 3,90

## DAZWISCHEN

Ceviche von der Garnele in Zitrusaromen  
mit Spargel & Avocado 18

Geräuchertes Schweinebäckchen, 46 Stunden  
geschmort auf Kohlrabi-Petersilie-Ragout 17



## HAUPTSACHEN

Maispoularde auf Kartoffelcreme unter  
Bärlauchkruste & eingelegte Orangentomaten 27

Kartoffel-Gnocchi mit Bärlauch-Schaum,  
gebratenen Champignons & Zitrone 17,90

Zwiebelrostbraten an Burgundersoße  
mit Maultasche & Spätzle 29

Kalbsgeschnetzeltes mit gebratenen  
Steinchampignons & handgeschabten Spätzle 24,50

Gebratener Loup de Mer auf geschmortem  
Fenchel, Tomatenfondue & Chorizo-Kartoffeln 29,80

## SPARGELZEIT

Frisch gestochener Bruchsaler Stangenspargel  
mit neuen Kartoffeln & Hollandaise 19,80

in Butter gebratenes Kalbsschnitzel 11,50

gekochter & Schwarzwälder Schinken  
(von der Metzgerei Glastetter) 8

Kräuterflädle 5

in Kräuter gebratenes Saiblingsfilet 12

## DANACH

Marinierte Erdbeeren mit Joghurt & Baiser 12

Crêpe Suzette mit Orange, Grand Marnier  
& geschlagenem Sauerrahm 12

Topfenknödel mit eingelegten  
Ingwer-Rhabarber & Rahm-Eis 13

**ANDERS**

Preise in Euro · Änderungen vorbehalten