

ABEND

Di-Sa 17.30-22.30,
letzte Bestellung 20 Uhr

ANDERS

Eine „Tapa“ – zu Deutsch „Deckel“, „Abdeckung“ – ist ein Appetithappen, der im Mittelmeerraum zu Getränken in Bars gereicht wird. Die Geister scheiden sich, ob es Brauch gewesen sei, das Glas mit einer Scheibe Brot abzudecken, um etwa den Wein vor Fliegen zu schützen, oder ob das Brot als Beigabe zum Wein gereicht und im Laufe der Zeit immer einfallreicher mit Leckereien bedeckt wurde. Sei's drum, uns gefällt die Idee kreativer Häppchen: „Turmberg Tapas“. Einzeln sind sie nicht als üppige Hauptgerichte zu verstehen, sondern als Einladung zum kulinarischen Sammelsurium, das auf kleineren Tellern gereicht wird. Alle etwa gleich groß, zum Probieren, Teilen, Nachbestellen, ganz nach Gusto. Abwechslung, Aromenvielfalt und ebenso frische wie regionale Zutaten garantiert.

VORWEG UND DAZU

Brot von „Fricke-Bäck“, aufgeschlagene Tomatenbutter, pro Portion	3,50
Humus, geräucherte Paprika, Estragonöl	3
Schinken (80 g), Schwarzwälder Gewürzgurke	7
1 Auster, Limette, Holunder, Minze / 3 Austern	5 / 14,50
Blutwurst gebacken, mit Apfelmus	6,50
Fenchel-Salat, Ananas, Calamansi	6

KALT

Jakobsmuschel, Grüner Apfel, Feta, Trüffelhonig	13
Forelle, Buttermilch, gepickelte gelbe Beete, Chili, Ingwer	13
Rindertatar, Zwiebelcreme, Blätterteig	13
Ochsenbrust, Meerrettich, Spitzkohl, Panch Phoron	13
Tofu geräuchert, Shiitake-Pilze, Soja, Tapioka	12
Rote Beete, Bittersalate, Kümmel, Walnuss	12

WARM

Jakobsmuschel, Chicorée, Passionsfrucht, Beurre Blanc	14
Schweinebacke geschmort, Topinambur, Spätburgunderjus	13
Fang des Tages, Wurzelgemüse, Bouillaibaisse-Schaum	14
Kalbsbries, Süßkartoffel, Lakritz, Gewürzbrot	15
Saibling, Grünkohl, Senf-Emulsion	14
Blumenkohl-Curry, Couscous, Limettenblätter	13
Garnele, Chorizo, Paprika	12
Ochsen-Rippfingers, Zitronengras, Petersilie, Tanduri	14

SÜSSES UND KÄSE

Himbeere, Tonkabohnencreme, Meringue	8
Kokos, Matcha, Hafer, Rohrzucker	8
Käseauswahl von „Maitre Affineur Waltmann“, Chutney	13,50



GETRÄNKE

ANDERS

APÉRO

Aperol Spritz / Campari Spritz 0,2l	9,50
Calamansi-Cocktail mit Tonic Water 0,2l	8,50
Calamansi-Cocktail mit Secco 0,2l	9,50
Rieslingsekt Selektion „Anders“, trocken, Weingut Metzger 0,1l	7,50

WEIN

Riesling, Metzger, Pfalz 0,2l	6,90
Sauvignon Blanc, Zeter, Pfalz 0,2l	7,20
Weißburgunder, Bauer, Pfalz 0,2l	7
Grauburgunder, Pfaffmann, Pfalz 0,2l	7,20
Rosé, bio, Kranz 0,2l	7,90
Merlot, Wambsganss, Pfalz 0,2l	8,90
Weinschorle 0,5l weiß/rosé	7,20

Fragen Sie gerne nach einer Flasche Wein aus der Schatzkammer. 29

BIER

Hatz Pils „Bleifrei“, alkoholfrei 0,33l	3,90
Radler „Bleifrei“, alkoholfrei 0,33l	3,90
Erdinger Weizenbier, alkoholfrei 0,5l	5,80
Moninger „Naturradler“ 0,33l	3,90
Moninger „Kleiner Karl“ 0,33l	3,90
Moninger „Wilma“, Hefeweizen 0,5l	5,80

SOFT

Mineralwasser, Liebenzeller 0,5l	4,50
Durlacher Tafelwasser 1l	5
Proviant Cola / Cola zuckerfrei 0,33l	3,90
Apfel-Schorle (Saft „Obsthof Wenz“) 0,3l	3,70
Hausgemachte Holunder- / Limette- / Cranberry-Ingwer-Rosmarin-Limo 0,3l	5,80

WARM

Café Crème	3,70
Espresso	3,10
Cappuccino	4
Milchkaffee	4,20
Tee	3,80

ABSACKER

Espresso Martini	9,90
Edelbrände 2 cl	5,20
„Schwarzwald-Brennerei Scheibel“ PREMIUM: Schlehen-Geist / Kamin-Kirsche PREMIUM Plus: Altes Pflümle / Moor-Birne Edle Himbeere / Gold-Willi / Feine Marille Mirabelle / Magma-Mandarine Edles Fass: Gold Marille / Nussler / Haselnuss	

1 Schluck Wein nach Gusto vom Chef 6
