

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“ mit aufgeschlagener Kräuterbutter, pro Portion	3,50
Humus mit Frühlingszwiebel, Zitrone und Chili	3
Schinken (80g) mit Schwarzwälder Gewürzgurke	7
1 Auster mit Limette, Holunder und Minze / 3 Austern	5 / 14,50
Gebackene Blutwurst mit Apfelmus	6,50
Fenchel-Salat, Ananas, Calamansi	6

KALT

Jakobsmuschel, geeiste Erbsencreme und Minze	13
Forelle mit Buttermilch, Bärlauch und Spargel	13
Ceviche von der Garnele mit Spargelspitzen, Tom-Kha-Gai-Sud und Mango	12
Marinierter Spargel mit Kräutern und Citrusaromen	12
Tatar vom Rind mit Bärlauchcreme und geröstetem Bauernbrot	13
Avocado mit geräucherter Paprika, Himbeeren und geröstetem Bauernbrot	11
Tatar von Matjes mit Gurke und Wasabi	12

WARM

Saibling Bao Bans mit Chili und Dill	13
Schweinebacke auf Kohlrabi und Petersilie	13
Kalbsbries mit Leipziger Allerlei	15
Ochsenrippen mit Zitronengras, Petersilie und Tandoori	14
Weinbergschnecken in Kräuter-Saitlings-Ragout mit aufgeschäumtem Knoblauch	13
Land-Ei mit gebratenem grünem Spargel und Frankfurter grüner Soße	13
Geschmorte Karotte in Tonkabohne und Bulgur	12
Gebratene Jakobsmuschel mit Schweinebauch, Rhabarber und grünem Pfeffer	14

SÜSSES UND KÄSE

Erdbeeren mit Eukalyptus-Joghurt	9
Rhabarber mit Limettenblätter-Eis und Topfen	9
Käseauswahl von „Maitre Affineur Waltmann“ mit Bauernbrot	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
