

# ABEND

# ANDERS

Am Turmberg genießen wir nicht nur herrliche Aussicht, sondern auch den Blick über den regionalen Tellerrand. Inspiriert von Reisen und kulinarischen Erfahrungen aus nah und fern servieren wir Klein-gerichte, die das Beste aus verschiedenen Produkten vereinen. Gemeinsam mit Tilmann Nippraschk und Tiago Magnus dos Reis kreieren wir abwechslungsreiche Geschmackserlebnisse. Freut euch auf frische, oft regional Zutaten und internationale Aromen bei einem entspannten Abend. Wir empfehlen mehrere Speisen auszuwählen und gemeinsam zu genießen. Viel Vergnügen wünscht Sören Anders.

## VORWEG UND DAZU

Brot von „Fricke-Bäck“ mit aufgeschlagener Röstzwiebelbutter	3,80
Schinken (80g) mit Schwarzwälder Gewürzgurke	7
Gebackene Blutwurst mit Apfel	6
Fenchelsalat mit Ananas & Calamansi	6

## KALT

Möhre, Frischkäse & Kreuzkümmel mit Bittersalaten	12
Garnelen, Kürbis mit Estragonessig & Ingwer	13
Rindertatar mit Rösti & Feldsalat	14
Lachstatar mit Fenchel, Ananas & Calamansi	14
Rinderrücken rosa gegart mit Kimchi	14

## WARM

Dim Sum Wildschwein mit Möhre, Fenchel & Chili	14
Kabeljau mit Sellerie, Zwiebelsud & Essiggurke	14
Brisket bao Wild mit Spitzkohl, Chili & Koriander	14
Kräuterseitling, Olive, Tomate & Artischocke	12
Wilder Brokkoli, Burrata, Kürbisöl & geröstete Kerne	14
Ochsenrippe Stroganoff „2025“	15
Jakobsmuscheln mit Topinambur, Rote Bete & grünem Apfel	15

## SÜSSES UND KÄSE

Topfenknödel mit Pflaume & Zimtblüte	9,50
Birne Helene „2025“	9,50
Käseauswahl & Bauernbrot	14

