

Die Speisekarte

....sportlich essen!

Snacks und kleine Gerichte

Die Schulhaus Pausenbrote

zum Bier, zum Wein oder einfach für den kleinen Appetit

Räucherlachs Schulbrot mit Honig-Senf-Sauce	€	8,50
Veggie Schulbrot mit Bruschetta	€	7,50
Roastbeef Schulbrot mit Frankfurter Grüne Soße	€	9,50

Turnhallen Tapas

Iberico Schinken / kalte Tomaten-Paprika Suppe / Garnele in Tempura /
gegrilltes Gemüse

€ 11,00

Nachbestellung pro Stück

€ 2,50

Salate

Bunte Blattsalate mit unserem Turnhallendressing

kleine Portion € 3,50

große Portion € 7,00

Caesars Salat mit frischem Parmesan € 8,00

als Topping zu den Salaten zusätzlich:

gebratene Hähnchenbrust € 5,50

gebratene Garnelen, vier Stück € 5,50

gebratene Rindfleischstreifen € 6,00

Suppe

Curry-Kokos-Suppe mit Hähnchen und Garnelen

Schülerportion € 8,00

Lehrerportion € 13,00



Vorspeisen / Zwischengerichte

Jakobsmuscheln auf Avocadotartar und Topinambur	€	10,50
Tafelspitz mit Kürbiskernöl und Champignons	€	10,00

Hauptgerichte

Der Turnhallen Burger Doch - auch Sportler essen Burger! Reines Rind, Cheddar, Speck, Rotweinschalotten, hausgemachte Burgersauce, Steakhousepommes.	€	15,50
--	---	-------

Wiener Schnitzel mit Pommes frites und kleinem Salat der Klassiker vom Kalb	€	21,50
--	---	-------

Fleisch vom Monolith Keramikgrill

Landuro-Schweinekotelett aus Thüringen	€	18,50
--	---	-------

Dry Age – Entrecôte ca. 200 gr., das Steak mit dem Fettauge	€	20,00
--	---	-------

Dry Age - Rumpsteak Bodenturner Stück, ca. 200 gr.	€	22,00
Reckturner Stück, ca. 350 gr.	€	28,00

Rinderfiletsteak Bodenturner Stück, ca. 200 gr.	€	24,00
Reckturner Stück, ca. 350 gr.	€	30,00

Beilagen zu den Grillgerichten:

Steakhouse Pommes	€	3,50	Waldpilze	€	4,00
Ofenkartoffel mit Kräutercreme	€	4,00	Blattspinat	€	3,50
Kräuterbutter	€	2,00	kleiner Salat	€	3,50
Rotweimbutter	€	2,00			

Desserts

Kirsch-Zitronengras-Parfait Mit Limettengel und Kirschbrownie	€	9,50
Schokoladenkuchen Mit Vanilleeis	€	7,50
Crème brûlée	€	6,50

Die Sommerkarte

...leicht und locker!

Kalte Gurkensuppe mit Dill und Räucherlachsstreifen	€	6,50
Bandnudeln mit Waldpilzsauce	€	16,00
Züricher Geschnetzeltes mit Kartoffelrösti Das Leibgericht unseres schweizer Küchenchefs Kevin Zutter	€	22,00
Kabeljau mit Blattspinat und Kohlrabi, Beurre Blanc	€	20,00
Lachs Tranche mit Fenchel und Röstkartoffeln	€	18,50