

## Vorspeisen

Beef Tartar, Eigelbcreme, Wildkräuter	€	7,50
Räucherlachs-Schulbrot mit Senf-Dill-Sauce	€	5,50
Thunfisch Tataki, marinierte Gurke, Apfel-Wasabi-Gel	€	12,50
Bunte Blattsalate, Dressing nach Wahl*		
kleine Portion	€	3,50
große Portion	€	7,00
als Topping zu den Salaten zusätzlich:		
Feta und Oliven	€	2,00
gebratene Waldpilze	€	3,00
gebratene Garnelen, vier Stück	€	4,50
gebratene Rindfleischstreifen	€	5,50

\*Turnhallen Dressing (Senf/Honig) – Haselnussdressing – Balsamico Essig/Olivenöl

## Suppen

Erbsencremesuppe	€	5,00
Klare Tomatenessenz	€	6,00
Rinderkraftbrühe hausgemacht, mit Gemüse Julienne	€	7,00

**RESTAURANT**  
**TURN**  
**HALLE**  
**BAR-LOUNGE**

### **Vegetarische Gerichte**

Asia Gemüse Bowl, vegan	€	14,50
Tagliatelle mit getrüffelter Morchelrahmsauce	€	16,00

### **Hauptgerichte**

Schweinebäckchen mit Kartoffelpüree und Blumenkohl	€	18,50
Schweinebauch, Erbsen, Portweinzwiebeln, glacierte Drillinge (60 Stunden bei 60°C sous vide gegart)	€	19,00
Wiener Schnitzel mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat oder Steakhouse-Pommes - der Klassiker vom Kalb	€	21,50
Kalbsfilet mit Kartoffelspalten, Sellerie und Möhren, Morcheljus	€	24,50
Zürcher Geschnetzeltes mit hausgemachtem Kartoffelrösti (das Leibgericht unseres schweizer Küchenchefs Kevin Zutter)	€	21,50
Lammrücken mit Speckbohnen und Lauch-Kartoffelpüree	€	22,50

### **Fischgerichte**

Kabeljau mit bunter Beete, Kartoffelwürfel, Weissweinschaum	€	21,50
Lachstranche mit Petersiliengnocchi und Safranschaum	€	16,50



Homemade **Turnhallen Burger** mit Dry Aged Rinder Patty € 16,00  
hausgemachte Barbecue Sauce, Parmesancreme,  
Steakhouse- oder Süsskartoffel Pommes

**Dry Aged Steaks vom deutschen Angler-Rind**  
vom Monolith Keramik-Holzkohle-Grill, je ca. 200 gr.

Unsere Steaks servieren wir mit Kräuterbutter, Steakhouse od. Süsskartoffel Pommes  
oder Ofenkartoffel mit Kräutercreme

Rumpsteak	€	24,00
Hüftsteak	€	18,50
Filetsteak	€	28,00

zusätzliche Beilagen zu den Grillgerichten:

Speckbohnen	€	3,00	gebratene Pilze	€	3,00
kleiner Salat	€	3,50	Pfeffersauce	€	2,00

## Desserts

Tonkabohnen-Crème brûlée	€	6,50
Duett von weißer und dunkler Schokoladen Mousse	€	6,50
Joghurt-Mango-Pannacotta und Himbeersorbet	€	7,50
Verschiedene hausgemachte Eis-Sorten, pro Kugel	€	2,00

**RESTAURANT**  
**TURN**  
**HALLE**  
**BAR-LOUNGE**

## Das Turnhallen Menü

Beef Tartar

Eigelbcreme, Wildkräuter

\*

Kalbsfilet

Kartoffelspalten, Sellerie, Möhre, Morcheljus

\*

Duett von weißer und dunkler Schokoladen Mousse

Menüpreis € 36,00