



VORSPEISEN / STARTERS

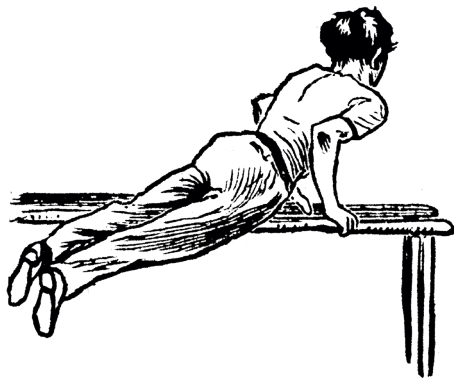
Vorspeisensalat – Tomate Gurke Radieschen Zwiebel Turnhallen-Dressing <i>Small mixed salad – tomato cucumber radish onion house dressing</i>	8,50
Hausgebeizter Lachs Buttermilchsud Schnittlauchöl Gartenkresse Meerrettich <i>Home-cured salmon buttermilk chive oil garden cress horseradish</i>	15,50
Bergkäsetartelette Feldsalat Himbeere karamellisierte Walnüsse <i>Mountain cheese tartlet lamb's lettuce raspberry caramelised walnuts</i>	16,50
Marinierter Tafelspitz gepickelte Zwiebeln Kernöl Schnittlauch <i>Marinated boiled beef pickled onions pumpkin seed oil, chives</i>	16,50

SUPPEN / SOUPS

Apfel-Senfsuppe mit Croutons <i>Apple and mustard soup with croutons</i>	7,50
---	------

HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES

Turnhallen-Burger – Brioche Patty Salat Tomate Rotes Zwiebelconfit Eingelegte Gurke BBQ-Sauce Senf-Mayonnaise Steakhaus-Pommes Coleslaw <i>Turnhallen-Burger – brioche patty lettuce tomato red onion confit pickled cucumber BBQ sauce mustard mayonnaise steakhouse fries coleslaw</i>	20,50
<u>Zur Wahl / additionally:</u>	
Cheddar / cheddar cheese	2,00
Bacon / bacon	2,00
Spiegelei / fried egg	1,00
Rindfleisch-Patty / beef patty	4,50
Wiener Schnitzel vom Kalb Bratkartoffeln Gurkensalat Preiselbeeren <i>Wiener Schnitzel fried potatoes cucumber salad lingonberries</i>	29,50
„Surf & Turf“ Rinderfilet Garnele Kartoffelgratin Jus Salat <i>„Surf & Turf“ fillet of beef prawn potato gratin jus salad</i>	
... Turnergröße / medium size 250 g	38,50
... Trainergröße / large size 300 g	43,50



HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES

Zwiebelrostbraten Hausgemachte Spätzle Salat <i>Roast beef with onions homemade spätzle salad</i>	30,50
Kalbsroulade Steinpilze Pesto Pfefferrahm Schnittlauchpürree Kaiserschoten <i>Rolled Veal roulade porcini mushrooms pesto pepper cream chive purée snow peas</i>	29,50
Coq au vin Rosmarinkartoffeln Salat <i>Coq au vin rosemary potatoes salad</i>	25,50
Gebackener Kabeljau Senfsauce Schmorgurken Salzkartoffeln <i>Pan-fried cod mustard sauce braised gherkins boiled potatoes</i>	25,50

VEGETARISCH / VEGAN / VEGETARIAN / VEGAN

Mais in verschiedenen Texturen <i>Corn in various textures</i>	
Polentaschnitte Maispüree gebratener Mais Popcorn Tortilla (vegan) <i>Polenta slices corn purée roasted sweetcorn vegan popcorn tortilla (vegan)</i>	16,50
Burger – Brioche Veganes Patty Salat Tomate Rotes Zwiebelconfit Eingelegte Gurke Aprikosen-Tomaten-Relish Steakhouse-Pommes (vegan) <i>burger – brioche vegan patty lettuce tomato red onion confit pickled cucumber apricot tomato relish steakhouse fries (vegan)</i>	20,50

DESSERT

Mini-Dessert (wöchentlich wechselnd) <i>Mini dessert (changes weekly)</i>	5,50
Waldmeister Crème brûlée Erdbeereis <i>Sweet Woodruff Crème brûlée strawberry ice cream</i>	9,50
Schokoküchlein Vanilleeis gemischte Beeren <i>Chocolate cake vanilla ice cream mixed berries</i>	10,50
Affogato <i>Affogato</i>	6,50

RESTAURANT
**TURN
HALLE**
BAR-LOUNGE



DAS TURNHALLEN-MENÜ / MENU

Hausgebeizter Lachs | Buttermilchsud | Schnittlauchöl | Gartenkresse | Meerrettich
Home-cured salmon | buttermilk | chive oil | garden cress | horseradish

Kalbsroulade | Steinpilze | Pesto | Pfefferrahm | Schnittlauchpüree | Kaiserschoten
Rolled Veal roulade | porcini mushrooms | pesto | pepper cream | chive purée | snow peas

Waldmeister Crème brûlée | Erdbeereis
Sweet Woodruff Crème brûlée | strawberry ice cream

49,50 €
PRO PERSON / PER PERSON

