



VORSPEISEN / STARTERS

Vorspeisensalat – Tomate Gurke Radieschen Zwiebel Turnhallen-Dressing <i>Small mixed salad – tomato cucumber radish onion house dressing)</i>	8,50
Kürbis-Carpaccio Süß-saure Ente <i>Pumpkin carpaccio sweet and sour duck</i>	18,50
Grünkohlsalat Apfel Walnuss <i>Kale salad apple walnut</i>	14,50
Gebackener Camembert Preiselbeeren Winterlicher Salat <i>Baked camembert lingonberries wintry salad</i>	17,90

SUPPEN / SOUPS

Tafelspitz-Boullion Feine Stücke vom Tafelspitz <i>Clear soup of prime boiled beef small pieces of boiled beef</i>	9,50
Käse-Lauch-Suppe Geräucherter Tofu-Spieß (vegetarisch) <i>Cheese-leek-soup smoked tofu skewer (vegetarian)</i>	8,90

HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES

Turnhallen-Burger – Brioche Patty Salat Tomate Rotes Zwiebelconfit Eingelegte Gurke BBQ-Sauce Senf-Mayonnaise Steakhaus-Pommes <i>Turnhallen-Burger – brioche patty lettuce tomato red onion confit pickled cucumber BBQ sauce mustard mayonnaise steakhouse fries</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
Rinderfilet „Surf & Turf“ Kartoffelgratin Speckbohnen Jus <i>Fillet of beef "Surf & Turf" potato gratin green beans with bacon jus</i>	
... Turnergröße / medium size 250 g	38,50
... Trainergröße / large size 300 g	43,50
Zwiebelrostbraten Hausgemachte Spätzle Salat <i>Roast beef with onions homemade spätzle salad</i>	30,50



HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES

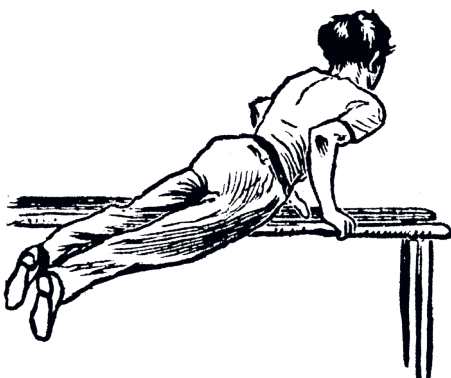
Schweinefilet im Speckmantel Macaire-Kartoffeln Bimi Dattel-Sauce <i>Bacon-wrapped pork fillet bacon Macaire potatoes bimi date sauce</i>	25,50
Tafelspitz Hausgemachte Spätzle Spitzkohl Meerrettich-Sauce <i>Boiled beef "Tafelspitz" homemade spätzle pointed cabbage horseradish sauce</i>	27,50
Lachs-Filet Schwarze Belugalinsen Bimi Weißwein-Sauce <i>Salmon fillet black lentils bimi white wine sauce</i>	28,50

VEGETARISCH / VEGAN / VEGETARIAN / VEGAN

Linsen-Bolognese Spaghetti Rucola (vegetarisch) optional mit Parmesan-Chip <i>Lentil bolognese spaghetti garden rocket (vegetarian) optional with parmesan chip</i>	17,50
Himmel und Erde – Vegane Blutwurst Kartoffelpüree Apfel Zwiebeln (vegan) ✓ <i>Himmel und Erde – vegan black puddig mashed potatoes apple onions (vegan) ✓</i>	20,50
Veganer Burger – Brioche Veganes Patty Salat Tomate Rotes Zwiebelconfit Eingelegte Gurke Aprikosen-Tomaten-Relish Steakhouse-Pommes (vegan) ✓ <i>Vegan 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>	7,50
Kirsch-Zimt-Crumble Vanille-Sauce <i>Cherry-cinnamon-crumble vanilla sauce</i>	8,50
Lebkuchen-Mousse Pflaumen-Ragout Spekulatius-Eis <i>Gingerbread mousse plum ragout speculoos ice cream</i>	10,50





DAS TURNHALLEN-MENÜ / MENU

Gänse-Consommé | Gänsefleisch

Goose consommé | goose meat

Tafelspitz | Hausgemachte Spätzle | Spitzkohl | Meerrettich-Sauce

Boiled beef "Tafelspitz" | homemade spätzle | pointed cabbage | horseradish sauce

Lebkuchen-Mousse | Pflaumen-Ragout | Spekulatius-Eis

Gingerbread mousse | plum ragout | speculoos ice cream

44,00 €

PRO PERSON / PER PERSON

