BERGRESTAURANT
Türmerhaus

Herzhaftes aus dem Suppentopf

Kräftige klare Hühnersuppe 5,80 €
mit Reis und Gemüseeinlage

Cremesuppe von Frühlingsmöhrchen 6,00 €
mit Ingwer und Kresse verfeinert, dazu Wachtelei

Unsere Osterüberraschungssuppe 6,00 €
Duett von gerahmter Bärlauch- und Blumenkohlsuppe
mit feinen Räucherlachsstreifen

Pikanter Linseneintopf mit Rauchwurst
und Landbrot
kleine Portion 6,90 €
große Portion 9,40 €

Unsere kleinen Salate

Bunter frischer Salat auf Chicorée 6,30 €
abgerundet mit hausgemachtem fruchtigem Dressing

Vielfalt von Blattsalaten 6,80 €
mit Cocktailtomaten und Mozzarellabambinos,
verfeinert mit Olivenöl und Balsamico

Zu allen Suppen und Salaten reichen wir Ihnen geröstetes Weißbrot

Kleine Schlemmereien

Gebackene Champignonköpfe 6,80 €
auf Salatbett und herzhaftem Dipp

Kleines buntes Bandnudelnest 7,80 €
mit gerahmten Waldpilzen und geriebenem Käse

Norwegischer Räucherlachs 8,90 €
angerichtet mit Salat, Kartoffelrösti und Honigsenfdressing

Erläuterung über enthaltene Zusatzstoffe und allergene Lebensmittel können Sie in einer gesonderten Speisekarte einsehen. Auch durch sachgemäße Verarbeitungs- und Kochprozesse können wir Fremdspuren nicht ausschließen.

BERGRESTAURANT
Türmerhaus

Gaumenfreuden aus Topf und Pfanne

Gebratenes Hähnchenbrustfilet an gerahmten Waldpilzen 19,90 €
mit Herzoginkartoffeln und etwas Salat

Rahmgeschnetzeltes von der Putenbrust 16,30 €
angerichtet an bunten Butterbandnudeln und etwas Salat

Geschmorte Kaninchenkeule in leichter Thymiansoße 18,00 €
Erbsen-Möhren-Blumenkohlgemüse und Petersilienkartoffeln

Braten vom Weidelamm 18,80 €
verfeinert mit Bärlauch, angerichtet mit
Bauchspeck-Prinzessbohnen, Kloß und Kartoffel

Lammhaxe im Ofen geschmort an Sauerrahmsoße 22,60 €
angerichtet mit Bauchspeck-Prinzessbohnen, Klößen und Aprikosen

Regenbogenforelle nach Müllerin Art (mittelgrätenfrei)
* mit Rotkohl nach Art des Hauses und Petersilienkartoffeln 19,90 €
* oder Petersilienkartoffeln und frischem Salat 20,80 €

Seelachsfilet im Knuspermantel gebacken 15,90 €
Rotkohl nach Art des Hauses, Weißwein-Kräutersoße
und Salzkartoffeln

Gedünstetes Lachswürfel 17,60 €
überzogen mit Weißwein-Kräutersoße,
dazu körniger Reis und etwas Salat

Kalbsbraten „Frühlingsschmaus“ 19,60 €
Zarter Kalbskeulenbraten in Sahnesoße
Erbsen-Möhren-Blumenkohlgemüse und Kartoffelkroketten

Gepökelte Rinderzunge mit zerlassener Butter 18,60 €
feinen Erbsen und Salzkartoffeln

Osterliche Roulade 19,80 €
Rinderroulade mit Ei und Bauchspeck gefüllt
Rotkohl nach Art des Hauses und Klöße

Warme Speisen von 11:00 bis 15:00 Uhr

Erläuterung über enthaltene Zusatzstoffe und allergene Lebensmittel können Sie in einer gesonderten Speisekarte einsehen. Auch durch sachgemäße Verarbeitungs- und Kochprozesse können wir Fremdspuren nicht ausschließen.

BERGRESTAURANT
Türmerhaus

Salat, Vegetarisches und Veganes

Großer Salatteller mit Salaten der Saison

- angerichtet mit Streifen von dem gebratenen Hähnchenbrustfilet, dazu Hausdressing und gerösteten Weißbrotecken — 17,90€
- oder mit gebackenen Garnelen im Kartoffelmantel und Shrimps im Backteig, dazu pikanter Dip und Weißbrotkrusteln — 17,50 €
- oder mit gebackenen Käsespezialitäten (Brieecken, Mozzarellasticks und Chili-Red-Peppers) Dazu geröstetes Weißbrot und pikanter Dip — 16,30 €

Knusprig gebackene Kartoffelspalten — 18,60 €
an frischen Salaten mit norwegischem Räucherlachs und Kräuterquarkdip angerichtet

Großer Gemüse-Nudelteller — 12,00 €
mit Sonnenblumenkörner

Zwei gebackene vegane Gemüsetaler — 12,80 €
(Rote Beete Puffer und Dinkel-Spinatplätzchen)
an Blattsalaten, gereicht mit pikanten Dip

Für unsere kleinen Gäste

„Donald Duck“ — 7,50 €
kleine Hähnchenschnitzel, etwas Gemüse und Spritzkartoffeln

„Pumuckl“ — 5,70 €
feine Nudeln mit Tomatensoße und geriebenem Käse

„Pitti Platsch“ — 5,20 €
geviertelter Kloß mit Bratensoße und etwas Rotkohl

„Biene Maja“ — 5,20 €
zwei Quarkbärchen mit Apfelmuß

Warme Speisen von 11:00 bis 15:00 Uhr

Erläuterung über enthaltene Zusatzstoffe und allergene Lebensmittel können Sie in einer gesonderten Speisekarte einsehen. Auch durch sachgemäße Verarbeitungs- und Kochprozesse können wir Fremdspuren nicht ausschließen.