

## Vorspeisen

<b>Kleiner gemischter Salat</b>	<b>5,20</b>
<b>Frühlingsalat mit verschiedenen Rohkostsalaten</b> mit gekochtem Ei und gerösteten Kernen	<b>7,50</b>
<b>Kräuterfrischkäse Terrine mit geräucherten Lachs</b> und geschmortem Römersalat mit Orangen	<b>9,50</b>
<b>Ochsenmaulsalat mit Frühlingszwiebeln</b> und Röstkartoffeln	<b>9,00</b>
<b>"Bruschetta" geröstetes Brot mit Tomaten</b> Knoblauch und Basilikum	<b>7,00</b>

## Suppen

<b>Ungarische Gulaschsuppe mit Schmand</b> Kartoffeln, Paprika, Pilze und Brot	klein	<b>6,50</b>
	groß	<b>9,50</b>

## Vegitarisch

<b>Orientalischer Cous-Cous</b> mit Tomaten Gemüse	<b>12,50</b>
---	--------------

## Fisch

<b>Edelfischfilets pochiert</b> mit Basilikum Nudeln und Tomatenconcassé	<b>16,80</b>
---	--------------

## Sandwich

<b>Steak Sandwich</b> mit gerösteten Brot, Rucola, Kirschtomaten geschmorte Zwiebeln und Senfdressing	<b>15,00</b>
---	--------------

## Hausgemachter Flammkuchen

<b>Flammkuchen "Schwarzwälder Art"</b> mit Speck und Zwiebeln	<b>8,50</b>	
	"ohne Speck"	<b>8,00</b>

Genuss am Green

Eine Bitte. Sollten Sie eine Unverträglichkeit haben, weisen Sie uns vorab darauf hin  
so können wir Sie bezüglich der Allergene am besten beraten.

## tunigarden Spezial

### Rumpsteak vom deutschen Jung Rind

Block House Selection mit Pommes frites

"wahlweise" mit Kräuterbutter oder Pfefferrahmsauce

200 Gramm

**23,00**

300 Gramm

**29,00**

### Paniertes Schweineschnitzel "Tegernseer Art"

**15,00**

Meerrettich, Süßer Senf und Dijonsenf,  
Pommes frites dazu eine kleine Salatschale

### Paniertes Schweineschnitzel "Wiener Art"

**14,50**

mit Pommes frites dazu eine kleine Salatschale

### Jägerschnitzel vom Schwein mit Röstkartoffeln

**15,00**

und Champignonrahmsauce dazu eine kleine Salatschale

### Zigeuner Schnitzel vom Schwein mit Butterreis

**15,00**

und Paprikarahmsauce dazu eine kleine Salatschale

### Cordon "Napoli"

**16,00**

gefüllt mit Rohschinken und Käse

dazu mediterranes Gemüse und Nudeln

## Dessert

### Variation von Dessert

**7,50**

"lassen Sie sich von unseren Köchen überraschen"

### Apfelstrudel

**6,50**

mit Vanilleeis

### Eis und Sorbet nach Wahl

Kugel

**1,50**

Vanilleeis

Schokoladeneis

Walnusseis

Erdbeereis

Zitronensorbet

Kirschsorbet

Mangosorbet

Genuss am Green

## tunigarden Vesper Karte

<b>Wurstsalat "Badische Art"</b> mit Lyoner und Zwiebeln	<b>8,50</b>
<b>Wurstsalat " Elsässer Art "</b> mit Lyoner, Emmentalerkäse und Zwiebeln	<b>9,50</b>
<b>Wahlweise:</b> mit Bratkartoffeln	<b>2,50</b>
<b>Klassisches Badisches "Dreierlei"</b> Elsässer Wurstsalat, Bratkartoffeln und Bibeleskäs	<b>12,50</b>
<b>Flammkuchen "Schwarzwälder Art"</b> mit Schwarzwaldspeck, Bergkäse und Zwiebeln	<b>8,90</b>
<b>Flammkuchen "Mediterrane Art"</b> mit Kirschtomaten, Zwiebeln und Rucola	<b>9,50</b>
<b>Flammkuchen "Vegetarische Art"</b> mit Lauch, Zwiebeln und Käse	<b>8,50</b>
<b>Käseknöpfe mit geschmälzten Zwiebeln</b> und kleinen Salat	<b>12,50</b>
<b>Vesperbrett mit Schwarzwälder Wurstspezialitäten</b> Gewürzgurken, Butter und Brot	<b>9,00</b>

Genuss am Green

Eine Bitte. Sollten Sie eine Unverträglichkeit haben, weisen Sie uns vorab darauf hin so können wir Sie bezüglich der Allergene am besten beraten.