

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat	5,20
Dialog von der Feige frisch und eingelegt in Portwein mit Ricotta und Schwarzwälder Schinken	10,00
Reh Praline mit Apfelchutney Preiselbeeren, Kürbis Mousse, Rotkohlsalat und Salatbouquet	12,00
Lachstatar mit Belugalinsen und Avocado mit Senfdressing und Salatbouquet	12,50
Wurstsalat "Badische Art" mit Lyoner und Zwiebeln	9,00
Wurstsalat "Elsässer Art" mit Lyoner, Emmentalerkäse und Zwiebeln	10,00

Suppen

Kürbissuppe vom "Hokaido Kürbis" mit Apfel-Curry, Kürbiskernen und Kürbisöl	6,50
Rinderkraftbrühe mit Flädle	6,50

Fisch

Bachsaiiblingfilet auf der Haut gebraten mit Erbsen-Blumenkohl Risotto dazu Hummer Bisque	19,50
Forellenfilet "Amandine" mit Nussbutter Mandeln, Kräuter-Kartoffeln und eine kleine Salatschale	18,00

Pasta

Pasta alla Zucca mit Garnelen Kürbis, Zuckerschoten, Kürbiskernen und Kürbiskernöl	15,00
--	-------

tunigarden Spezial

Currywurst mit hausgemachter Currysauce und Pommes frites	7,00
TG Burger 180 Gramm vom reinen deutschen Jung Rind mit Butterbrioche Brötchen, Burgersauce, Tomaten, Gewürzgurken, Zwiebeln, Pommes frites und Coleslaw	16,50

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.

Hauptgang

Rumpsteak vom deutschen Jung Rind

Block House Selection mit Pommes frites	200 Gramm	23,00
"wahlweise" mit Kräuterbutter oder Pfefferrahmsauce	300 Gramm	29,00

Kalbsleber "Berliner Art" mit Bratenjus

glacierten Äpfeln, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree		18,00
--	--	-------

"Omas Rinderroulade" von der deutschen Färs

mit Apfelrotkohl und Erbsen-Kartoffelpüree		20,00
--	--	-------

Paniertes Schweineschnitzel "Tegernseer Art"

Meerrettich, Süßer Senf und Dijonsenf, Pommes frites dazu eine kleine Salatschale		15,00
--	--	-------

Paniertes Schweineschnitzel "Wiener Art"

mit Pommes frites dazu eine kleine Salatschale		14,50
--	--	-------

Paniertes Jägerschnitzel vom Schwein mit Kroketten

und Champignonrahmsauce dazu eine kleine Salatschale		15,00
--	--	-------

Hausgemachter Flammkuchen

Flammkuchen "Herbstliche Art"

Kürbis, Spinat und Zwiebeln		9,00
-----------------------------	--	------

Flammkuchen "Schwarzwälder Art"

mit Speck und Zwiebeln		9,00
------------------------	--	------

Flammkuchen "Norwegische Art"

mit Räucherlachs, Kapern, Dill und Zwiebeln		9,00
---	--	------

Flammkuchen "Französische Art"

Münsterkäse und Zwiebeln		9,00
--------------------------	--	------

Dessert

Mohn Panna Cotta mit eingelegten Feigen

6,50

Birne Helene "Moderne Art"

7,00

Williams Christ Birne, Belgische Zartbitter Schokolade, Bourbon Vanille

Heiße Himbeeren mit Vanilleeis

6,00

Apfelstrudel mit Vanilleeis

6,50

Eisbecher

Sanfter Engel Vanilleeis mit Orangensaft und Sahne

4,50

Schwedenbecher Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör und Sahne

6,00

Eis und Sorbet nach Wahl

Kugel

1,50

Vanilleeis, Schokoladeneis, Erdbeereis

Pistazieneis, Zitronensorbet, Mangosorbet