

## Vorspeisen

<b>Kleiner gemischter Salat</b>	<b>5,20</b>
<b>Gegrillte Wassermelone und Schafskäse</b> mit Seranoschinken chips und Rucola	<b>9,50</b>
<b>Hausgemachte Teller Sülze</b> vom Rindertafelspitz mit gepickeltem Gemüse und Röstkartoffeln	<b>9,50</b>
<b>Ganze Artischocke "Prince de Bretagne"</b> mit dreierlei Dips: Vinaigrette, Aioli und Cocktailsauce	<b>10,00</b>
<b>Thunfisch im Sesammantel "Yellow Fin Tuna"</b> mit Zucchini salat und Zitronen-Olivenöl Mayonnaise Sauce	<b>12,00</b>
<b>Wurstsalat "Badische Art"</b> mit Lyoner und Zwiebeln	<b>9,00</b>
<b>Wurstsalat "Elsässer Art"</b> mit Lyoner, Emmentalerkäse und Zwiebeln	<b>10,00</b>

## Kalte Suppe

<b>Joghurt-Gurken-Dill Suppe</b> mit gebratenem Garnelenspieß	<b>6,50</b>
--	-------------

## Fisch

<b>Zanderfilet auf der Haut gebraten</b> auf Zucchini Gemüse, Gnocchi und Gutedelsauce	<b>18,50</b>
<b>Linguine frutti di mare</b> leicht tomatisierte Pasta mit Muscheln, Calamari, Pulpo, Garnelen und Kirschtomaten	<b>15,00</b>

## tunigarden Spezial

<b>Currywurst mit hausgemachter Currysauce</b> und Pommes frites	<b>7,00</b>
<b>TG Burger 180 Gramm vom reinen deutschen Jung Rind</b> mit Butterbrioche Brötchen, Burgersauce, Tomaten, Gewürzgerurken, Zwiebeln, Pommes frites und Coleslaw	<b>16,50</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.

## Hauptgang

### Rumpsteak vom deutschen Jung Rind

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

### Kalbszunge mit Meerrettichrahmsauce

und Salzkartoffeln dazu Rotebeete Salat		<b>18,00</b>
---	--	--------------

### Hasenpfeffer "Bourguignon"

Hasenkeule in Spätburgundersauce geschmort mit Speck, Zwiebeln und Nudeln		<b>17,50</b>
--	--	--------------

### Schwäbisch Hällisches Landschwein Kotelett

mit Steinpilzsauce, Schmorgemüse und Röstkartoffeln		<b>21,00</b>
---	--	--------------

### Paniertes Schweineschnitzel "Tegernseer Art"

Meerrettich, Süßer Senf und Dijonsenf, Pommes frites dazu eine kleine Salatschale		<b>15,00</b>
--	--	--------------

### Paniertes Schweineschnitzel "Wiener Art"

mit Pommes frites dazu eine kleine Salatschale		<b>14,50</b>
--	--	--------------

### Paniertes Jägerschnitzel vom Schwein mit Kroketten

und Champignonrahmsauce dazu eine kleine Salatschale		<b>15,00</b>
--	--	--------------

## Hausgemachter Flammkuchen

### Flammkuchen "Mediterrane Art"

Tomaten, Parmesan, Oliven und Basilikum		<b>8,50</b>
---	--	-------------

### Flammkuchen "Schwarzwälder Art"

mit Speck und Zwiebeln		<b>9,00</b>
------------------------	--	-------------

### Flammkuchen "Norwegische Art"

mit Räucherlachs, Zucchini und Zwiebeln		<b>9,00</b>
---	--	-------------

### Flammkuchen "Französische Art"

Münsterkäse und Zwiebeln		<b>9,00</b>
--------------------------	--	-------------

## Dessert

### Schokobrownie mit Heidelbeerenragout und Vanilleeis

		<b>7,00</b>
--	--	-------------

### Beeren Gratin mit Pistazieneis

		<b>6,50</b>
--	--	-------------

### Heiße Himbeeren mit Vanilleeis

		<b>6,00</b>
--	--	-------------

### Apfelstrudel mit Vanilleeis

		<b>6,50</b>
--	--	-------------

## Eisbecher

### Sanfter Engel Vanilleeis mit Orangensaft und Sahne

		<b>4,50</b>
--	--	-------------

### Schwedenbecher Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör und Sahne

		<b>6,00</b>
--	--	-------------

## Eis und Sorbet nach Wahl

	Kugel	<b>1,50</b>
--	-------	-------------

Vanilleeis, Schokoladeneis, Erdbeereis

Pistazieneis, Zitronensorbet, Mangosorbet