

## Saison Highlight Pfifferlinge



**Pfifferlinge Natur gebraten**  
mit Speck, Zwiebeln und Petersilie  
**17,00 €**

**Tagliatelle mit Pfifferlingen**  
in einer leichten Rahmsauce und Kräuter  
**Vorspeise:** 15,00 €  
**Hauptgang:** 19,00 €  
**wahlweise mit** gebratenen Garnelenschwänze: 9,00 €

### Vorspeisen

<b>Gemischter Salat</b> mit verschiedenen Blattsalate und Rohkostsalate und Hausdressing	klein <b>6,00</b>
<b>Chefsalat mit verschiedenen Rohkostsalate</b> mit gekochtem Ei, Schinken, Käse und gerösteten Kernen	<b>12,50</b>
<b>Prosciutto di Parma con Melone</b> Cantaloupe Melone mit Parma Schinken	<b>13,50</b>
<b>Kalbstafelspitz-Sülze mit Pfifferlinge</b> dazu Wurzelgemüse und Röstkartoffeln	<b>15,00</b>
<b>Thunfisch-Avocado Bowl</b> mit braunem Reis, Edamame, Sesam und Sojasauce	<b>15,00</b>
<b>Wurstsalat "Badische Art"</b> mit Lyoner, Zwiebeln und verschiedenen Rohkostsalate	<b>10,00</b>
<b>Wurstsalat " Elsässer Art "</b> mit Lyoner, Emmentalerkäse, Zwiebeln und verschiedenen Rohkostsalate	<b>11,50</b>

### Suppe

<b>Melonen-Kaltschale mit Minze</b> dazu gebratene Garnelenschwänze	<b>8,50</b>
--	-------------

## Nudeln

- Penne Rigata mit Gorgonzola** 14,50  
dazu Spinat in Rahmsauce und Pinienkerne
- Pasta al Pesto Genovese** 18,50  
mit Maishähnchenbrust-Würfel und Parmesan Chip

## Hauptgang

- Zanderfilet gebraten auf Sommergemüse** 25,00  
dazu Kartoffelstifte und Kräutercreme
- TG Grillteller** 28,00  
Lammkotelett, Merguez, Schweinenackensteak, Maispoularde  
dazu Maiskolben, Pimentos, Pommes frites  
**wahlweise:** Tomatensalsa, Kräuterbutter, Chimichurri
- Honig-Zitronen Hähnchen "Asiatisch"** 18,50  
mit braunem Reis und Frühlingslauch

## Flammkuchen

- Flammkuchen "Schwarzwälder Art"** 10,00  
mit Käse, Speck und Zwiebeln und Frühlingslauch
- Flammkuchen "Mediterran"** 11,00  
mit Kirschtomaten, Oliven, Tomatensugo,  
Pesto und Parmesan
- Flammkuchen "Lombardei"** 12,00  
mit Gorgonzola, Aprikosen, Rucola  
und gerösteten Nüsse

## Dessert

- Apfelstrudel** 8,00  
mit Vanilleeis und Sahne
- Joghurt Panna Cotta** 8,00  
mit eingelegten Brombeeren und Butterkeks
- Gebackene Quarkknödel** 8,50  
mit Zwetschgenkompott
- Eis und Sorbet nach Wahl** Kugel 2,00  
Vanilleeis , Erdbeereis  
Schokoladeneis, Weiße Schokolade-Himbeereis  
Walnusseis, Haselnusseis  
Pistazieneis  
Mangosorbet, Zitronensorbet, Cassissorbet

## tunigarden Klassiker

<b>Currywurst</b> mit Lange Rote, Pommes frites und Hausgemachte Currysauce		<b>9,50</b>
<b>All American Burger mit 200g vom deutschen Jung Rind</b> mit Cheddarkäse, Bacon, Gurken, karamellisierten Zwiebeln BBQ Sauce und Pommes frites		<b>18,50</b>
<b>Original Wiener Schnitzel vom Kalb</b> mit Pommes frites, Zitrone und Preiselbeeren		<b>23,00</b>
<b>Paniertes Schweineschnitzel "Wiener Art"</b> mit Pommes frites und Zitrone		<b>17,00</b>
<b>Paniertes Jägerschnitzel vom Schwein</b> mit Kroketten und Champignonrahmsauce		<b>18,00</b>
<b>Paniertes Schweineschnitzel "Tegernseer Art"</b> Meerrettich, Süsser Senf und Dijonsenf, dazu Pommes frites		<b>18,50</b>
<b>Rumpsteak vom deutschen Jung Rind</b> Block House Selection mit Pommes frites und Sauce ihrer Wahl oder Kräuterbutter	200g. 300g.	<b>26,00</b> <b>32,00</b>

### EXTRAS und BEILAGEN:

Beilagen Salat	<b>4,00</b>
Pommes frites	<b>3,50</b>
Kroketten	<b>3,50</b>
Saisonales Gemüse	<b>4,50</b>
Gebratene Champignons	<b>4,00</b>
Bratensauce	<b>2,00</b>
Pfeffersauce	<b>2,00</b>
Champignonrahmsauce	<b>2,00</b>
Kräuterbutter	<b>1,00</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.