

turm
Pfälzer Stube
- im ebertpark -

Liebe Gäste,
in unserer gemütlichen Pfälzer Stube pflegen wir die
Tradition der authentischen regionalen Küche.

Unser Küchenteam um Michael Pauli verwöhnt Sie
mit bodenständigen Pfälzer Gerichten, die mit hand-
werklichem Können und Liebe zum Detail zubereitet
werden.

Wir legen besonderen Wert auf frische, saisonale
Zutaten von ausgewählten Erzeugern aus der Region.
So verbinden wir traditionelle Rezepte mit der Quali-
tät, die Sie von uns erwarten dürfen.

Familien mit Kindern liegen uns besonders am Herzen.
Unsere Pfälzer Stube ist ein Ort, an dem sich Groß
und Klein wohlfühlen und die Freude am guten Essen
entdecken sollen.

Auf unserer Website www.turm.restaurant erfahren
Sie mehr über unser leidenschaftliches Küchenteam
und die besondere Geschichte unseres Hauses.

Ihr Team der Pfälzer Stube

VORSPEISEN, SUPPEN UND SALATE

kartoffel-bärlauchsuppe ^(G,1) mit croûtons	8,50 €
rinderkraftbrühe ^(A,C,1) mit leberknödel und schnittlauch	8,50 €
bunter marktsalat ^(J,G) mit kernen, tomaten und gartengurken	9,50 €
burrata ^(Hb,G) auf marinierter roter bete mit piemontesischen haselnüssen und bärlauch	17,50 €
gratinierter ziegenkäse ^(J,G) mit geschmortem chicorée, feldsalat und mangochutney	16,50 €
frisch angemachtes rindertatar ^(G,J) mit schnittlauchsauce, gepickelten roten zwiebeln und salatbouquet	19,80 €
romana-salatherzen ^(G,J) mit sesamdressing, gerösteten erdnüssen, wassermelonen-rettich und schafskäse	15,50 €
- mit garnelen	18,50 €
- mit gebratenen oxsenfetzen	19,80 €
flammkuchen ^(A,G) - mit speck, zwiebeln und rucola	14,90 €
- mit schafskäse, peperoni und kirschtomaten	14,90 €
flammkuchen vegan ^(A,G) mit paprika, zucchini, champignons, roten zwiebeln und rotkraut	15,50 €

HAUPTGÄNGE

cremige gnocchi ^(G,A) mit bärlauch, tomate, zucchini und belper knolle	22,50 €
schweineschnitzel „wiener art“ ^(A,G,C) mit turm-pommes und preiselbeeren	19,50 €
turm-trio ^(A,C,G,J) saumagen, bratwurst und leberknödel mit zwiebelsjus, rieslingkraut und kartoffelstampf	21,50 €
cordon bleu vom kalb ^(A,C,G) gefüllt mit bergkäse, honigschinken und turm-pommes	32,50 €
lammragout ^(A,G,C) mit wurzelgemüse und bärlauchspätzle	32,50 €
hausgemachte rinderroulade ^(G) mit bunten karotten und kartoffel-liebstöckel-püree	26,50 €
rumpsteak mit schmorzwiebeln ^(G) in senfjus, pfannengemüse und gratinierten kartoffeln	34,50 €
fleeschknepp ^(C,A,G) mit rote-bete-kartoffelstampf und meerrettichsauce	16,50 €
linguini ^(A,G,C) mit ligurischen oliven, tomaten, spinat und gehobeltem grana padano - mit gebratenen würzigen garnelen ^(B)	18,50 € 26,50 €
gebratenes schottisches lachsfilet ^(D,G) mit bärlauchnudeln und beurre blanc	32,50 €
zanderfilet vom grill ^(D,G) mit pfälzer bauernspeck, rote-bete-perlgraupen-risotto und pfannengemüse	29,50 €

Gerne servieren wir Ihnen alle Hauptgerichte
auch in einer kleineren Portion.

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

- Speziell für kleine Feinschmecker bis 14 Jahre -

schnitzel vom kalb mit turm-pommes ^(C,A,J)	11,50 €
bratwurst mit kartoffelpüree ^(G)	7,50 €
pasta mit rinderbolognese ^(A,C,G)	9,50 €
spätzle mit rahmsauce ^(A,C,G)	6,50 €
turm-pommes mit ketchup/mayonnaise	5,00 €

Liebe Eltern, liebe Großeltern,
bei uns steht das Wohl Ihrer Kinder an erster Stelle.
Wir bereiten nicht nur unsere Kartengerichte mit viel
Liebe zu, sondern kochen gerne auch individuelle und
gesunde Alternativen für Ihre Kleinen.

**Mit frischem Saisongemüse statt herkömmlicher
Saucen bieten wir schmackhafte und vitaminreiche
Optionen.**

Sprechen Sie uns gerne an!

KINDER-DESSERT

parkbiene vanilleeis, schokoeis, sahne, smarties und waffel ^(A,G,2)	3,90 €
--	---------------

DESSERT

sanddorn-cheesecake im glas ^(G,A) mit cassissorbet	12,50 €
vanille crème brûlée ^(C,G) mit verjus-sorbet	9,80 €
espresso deluxe ^(A,C,G) mit süssigkeiten aus unserer pâtisserie	9,80 €
weisses kaffeemousse im baumkuchen ^(G,A,C) mit apfel-rhabarber-vanille-ragout	13,80 €
unsere sorbet auswahl (je kugel)	2,30 €

HEISSE GETRÄNKE

kaffee créma ⁽¹¹⁾	3,10 €
cappuccino ^(11, G)	3,40 €
milchkaffee ^(11, G)	4,20 €
espresso ⁽¹¹⁾	2,90 €
doppio ⁽¹¹⁾	3,90 €
caffè corretto ⁽¹¹⁾ mit grappa oder amaretto	5,80 €
espresso macchiato ^(11, G)	3,10 €
latte macchiato ^(11, G)	4,70 €
eilles tee ⁽¹¹⁾ verschiedene sorten	3,90 €
heisse schokolade ^(G)	4,50 €

Gerne servieren wir Ihnen alle Kaffeespezialitäten
auch mit laktosefreier Milch.

APERITIF

hugo secco, soda, holunder, minze, limette	7,90 €
aperol spritz secco, aperol, soda, orange	7,90 €
lillet wild berry lillet blanc, wildberry, beeren	7,90 €
brut dargent free chardonnay alkoholfrei	5,90 €

WEINSCHORLE

rieslingschorle	0,25 l	4,50 €
	0,50 l	6,20 €
roséschorle	0,25 l	4,50 €
	0,50 l	6,20 €

WEINE WEINGUT BÜHLER

WEISSWEINE

	1/8 l	1/4 l
2024er kallstadter riesling	3,60 €	5,90 €
2024er riesling kabinett feinherb	3,80 €	6,20 €
2024er blanc de noir	5,40 €	8,90 €
2024er grüner silvaner	4,80 €	7,90 €
2024er weissburgunder	5,50 €	8,90 €
2024er chardonnay & weissburgunder	5,50 €	8,90 €
2024er gewürztraminer	5,50 €	8,90 €

ROTWEIN

	1/8 l	1/4 l
2022er cuvée mecado	5,70 €	9,50 €
2022er merlot „seele“	6,90 €	11,50 €

ROSÉWEIN

	1/8 l	1/4 l
2023er rosé	3,90 €	6,30 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

teinacher gourmet medium	0,25 l	3,10 €
	0,50 l	5,90 €
teinacher gourmet naturell	0,25 l	3,10 €
	0,50 l	5,90 €
fanta ^(1,2,3) , sprite ⁽¹⁾ , coca-cola ^(2,5,11)	0,33 l	4,20 €
coca-cola zero ^(2,5,6,7,11)	0,33 l	4,20 €
thomas henry bitter lemon ^(3,12)	0,20 l	4,60 €
thomas henry ginger ale ⁽²⁾	0,20 l	4,60 €
thomas henry tonic water ^(3,12)	0,20 l	4,60 €
thomas henry spicy ginger	0,20 l	4,60 €
apfelsaftschorle	0,30 l	3,90 €
johannisbeerschorle	0,30 l	3,90 €
paulaner spezi ^(2,3,5,11)	0,33 l	3,90 €
homemade lemonade	0,40 l	4,30 €
fuze tea pfirsich ⁽³⁾	0,30 l	4,50 €
orangina, orangina rouge ⁽²⁾	0,25 l	3,80 €

BIERE VOM FASS

krombacher pils ^(Ac)	0,30 l	4,20 €
	0,50 l	5,10 €
mayer's brauwerk helles ^(Ac)	0,30 l	4,20 €
	0,50 l	5,50 €
erdinger urweisse ^(Aa,Ac)	0,30 l	4,20 €
	0,50 l	5,50 €
radler ^(Ac)	0,30 l	3,90 €
	0,50 l	4,30 €
weissbierradler ^(Aa,Ac)	0,30 l	3,90 €
	0,50 l	4,90 €

BIERE AUS DER FLASCHE

krombacher 0,0% pils ^(Ac)	0,33 l	4,30 €
erdinger alkoholfrei ^(Aa,Ac)	0,50 l	5,20 €

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

ZUSATZSTOFFE:

1 mit Konservierungsstoff
 2 mit Farbstoff
 3 mit Antioxidationsmittel
 4 mit Geschmacksverstärker

5 mit Phosphat
 6 mit Süßungsmittel(n)
 7 enthält eine Phenylalaninquelle
 8 geschwefelt
 9 geschwärzt

10 gewachst
 11 koffeinhaltig
 12 chininhaltig

ALLERGENE:

Aa Weizen
 Ab Roggen
 Ac Gerste
 Ad Hafer
 B Krebstiere

C Eier
 D Fisch
 E Erdnüsse
 F Soja
 G Milch (einschl. Laktose)
 1 Sellerie

J Senf
 K Sesamsamen
 L Schwefeldioxid & Sulfite
 M Lupinen
 N Weichtiere

SCHALENFRÜCHTE:

Ha Mandeln
 Hb Haselnüsse

He Walnüsse
 Hd Cashewnüsse
 He Pekannüsse

Hf Paranüsse
 Hg Pistazien
 Hh Macadamianüsse