

turm
Restaurant
- im ebertpark -

Liebe Gäste,
in unserem historischen Turmrestaurant verbindet
unser Küchenteam um Küchenleiter Michael Pauli
und Küchenchef Tommy Bauer traditionelle Pfälzer
Küche mit kreativen Einflüssen.

Mit Leidenschaft und handwerklichem Können kreieren
wir Gerichte, die nicht nur den Gaumen erfreuen,
sondern alle Sinne ansprechen.

Frische, saisonale Zutaten von ausgewählten regio-
nalen Produzenten bilden die Grundlage unserer
Küche. Ob klassisch pfälzisch oder modern interpre-
tiert – jedes Gericht erzählt seine eigene Geschichte
und spiegelt unsere Verbundenheit zur Region wieder.

Lehnen Sie sich zurück, genießen Sie den Ausblick
über den Ebertpark und lassen Sie sich von uns kuli-
narisch verwöhnen.

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

Ihr Team vom Turmrestaurant

VORSPEISEN, SUPPEN UND SALATE

würzige tomatensuppe ^(A,C) mit auberginenravioli	9,50 €
rinderkraftbrühe ^(A,C,1) mit leberknödel und schnittlauch	8,50 €
bunter marktsalat ^(J,G) mit kernen, tomaten und gartengurken	9,50 €
cremige burrata ^(Hb,G) auf marinierten pfälzer strauchtomaten mit yuzu-vinaigrette und haselnusspesto	17,50 €
gratinierter ziegenkäse ^(J,G) mit gebratenen pfifferlingen, pfirsich und wildkräutersalat	16,50 €
frisch angemachtes rindertatar ^(G,J) mit schnittlauch-crème, gepickelten roten zwiebeln und belper knolle	19,80 €
caesar salad ^(G,J) romanasalatherzen mit cremigem dressing, croûtons, gehobeltem parmesan und tomaten	12,50 €
- mit gebratenen oxsenfetzen	19,50 €
- mit gebratenen würzigen garnelen ^(B)	18,80 €
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 pfifferlingen, spinat, tomaten und belper knolle	22,50 €
veganes sommerliches gemüsecurry mit kokosmilch, koriander, schwarzem venere-risotto und curry-crumble – mit gebratenen würzigen garnelen ^(B)	23,80 € 28,80 €
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 €
hausgemachte rinderroulade ^(G) mit bunten karotten und kartoffel-liebstöckel-püree	26,50 €
rumpsteak mit schmorzwiebeln ^(G) in senfjus, pfannengemüse und gratinierten kartoffeln	34,50 €
hohenloher schweinefiletmedaillons ^(G) mit pfifferlingen, pfannengemüse und kräuterspätzle	27,50 €
saiblingsfilet ^(D,G) mit schwarzem venere-risotto, safransauce und gebratenem wildem brokkoli	32,50 €
fisch nach tagesangebot ^(D,G) mit beurre blanc, mediterranem sommergemüse und salbeignocchi	29,50 €
fleeschknepp ^(C,A,G) mit kartoffel-erbsenstampf und pfifferlingsrahm	18,50 €

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, sahn, smarties und waffel ^(A,G,2)	3,90 €
---	---------------

DESSERT

gebrannte tahiti-vanillecreme ^(C,G) mit mango-passionsfruchtsorbet	9,80 €
pfälzer beerenragout ^(C,G) mit riesling-sabayon und sauerrahmeis	12,50 €
joghurtterrine ^(G,H) mit honig, nüssen, aprikose und apfel	13,80 €
unsere sorbet auswahl (je kugel)	2,60 €
süßes turm-trio ^(G,A,C) mit espresso z. b. schokoküchlein, frucht, eis oder sorbet	10,50 €

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 d'argent 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