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 regionalen Produzenten bilden die Grundlage unserer Küche. Ob klassisch pfälzisch oder modern interpretiert – 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 kulinarisch verwöhnen.

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

Ihr Team vom Turmrestaurant

turm
Restaurant
– im ebertpark –

VORSPEISEN

rinderkraftbrühe (A,C,1) — 9,50 €
mit leberknödel und schnittlauch

kürbiscremesuppe — 9,50 €
mit ingwer, kokosmilch und gerösteten kernen

bunter marktsalat (J,G) — 9,50 €
mit kernen, tomaten und gartengurken

pfälzer feldsalat (J,A,G) — 14,90 €
mit himbeer-vinaigrette, geröstetem speck und croûtons

frisch angemachtes rindertatar (G,J) — 19,80 €
mit schnittlauch-crème, gepickelten roten zwiebeln
und belper knolle

gratinierter ziegenkäse (G,H,J) — 17,50 €
mit walnüssen, karamellisierten birnen,
kürbischutney und salatspitzen

hausgebeizter lachs (G,J,D) — 18,90 €
mit roter bete, apfel, meerrettichcreme und chicorée

caesar salad (G,J) — 12,50 €
romanasalatherzen mit cremigem dressing, croûtons,
gehobeltem parmesan und tomaten
– mit gebratenen ochsenfetzen — 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) — 15,50 €
mit paprika, zucchini, champignons, roten zwiebeln
und rotkraut

kürbis-flammkuchen (A,G) — 15,50 €
mit bergkäse, roten zwiebeln und feldsalat

turm
Restaurant
– im ebertpark –

HAUPTGÄNGE

kürbisravioli (HB,C,G,A) — 22,50 €
mit spinat, waldpilz-velouté und haselnüssen

veganes kürbiscurry (K,1) — 23,80 €
mit kastanien, pak choi und schwarzem venere-risotto
– mit gebratenen würzigen garnelen (B) — 28,80 €

schweineschnitzel „wiener art“ (A,G,C) — 19,50 €
mit turm-pommes und preiselbeeren

filet vom hohenloher landschwein (A,C,G) — 27,90 €
in leichter pfefferrahmsauce
mit winterlichem gemüse und kräuterspätzle

cordon bleu vom kalb (A,C,G) — 32,50 €
gefüllt mit bergkäse, honigschinken und turm-pommes

turm-trio (A,C,G,J) — 22,50 €
saumagen, bratwurst und leberknödel
mit zwiebelsjus, rieslingkraut und kartoffelstampf

rumpsteak mit schmorzwiebeln (G,J) — 34,50 €
in senfjus, pfannengemüse und cremigem kartoffelgratin

fisch des tages (D,G) — 34,50 €
auf cremigem kürbisrisotto mit gebratenem brokkoli
und beurre blanc

zanderfilet auf rahmwirsing (A,C,G,J) — 32,50 €
mit buchenpilzen, körniger senfsauce und schupfnudeln

hausgemachte rinderroulade (G) — 28,00 €
mit speck-zwiebel-füllung, glasierten bunten
möhren und cremigem kartoffelstampf

fleeschknepp (C,A,G) — 19,50 €
mit meerrettichsauce, roter bete und kartoffelstampf

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

turm
Restaurant
– im ebertpark –

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 €

turm
Restaurant
– im ebertpark –

DESSERT

vanille-crème-brûlée (C,G) 9,80 €
mit cassissorbet

bratapfelcremeis (AA,G) 12,50 €
mit karamellisierten äpfeln und spekulatius-crumble

kastanien-tiramisu (AA,C,G) 12,50 €
mit blutorangeneis

zwetschgen-crumble (AA,G) 13,50 €
mit vanilleeis

unsere sorbet auswahl (je kugel) 2,60 €

affogato (G) 4,90 €

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.

turm
Restaurant
– im ebertpark –

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 €

turm
Restaurant
– im ebertpark –

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 €

turm
Restaurant
– im ebertpark –

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