

TURM

Mainz

Café - Restaurant - Biergarten



Frühstück

„Schweinerei im Hühnerstall“	€ 4,90
Feine Rühreier mit knusprigem Bacon, einem Brötchen und Butter	
„Lange Nacht“	€ 6,90
Joghurt mit frischem Obstsalat, Rohkostsalaten, einem Frühstücksei und Orangensaft	
„Lenneberger Turmfrühstück“	€ 8,70
Auswahl an Wurst und Käse, Konfitüre, Honig und Nutella, einem Frühstücksei und 3 Brötchen	
„Lenneberger Käsefrühstück“	€ 9,70
Auswahl an verschiedenen Käsesorten, Konfitüre, Honig, Nutella, einem Frühstücksei und 3 Brötchen	
„Könige des Waldes“	€ 24,50
Üppige Frühstücksplatte für zwei Personen mit reichhaltiger Auswahl an Wurst, Käse, Räucherlachs, Konfitüre, Honig, Nutella, 6 Brötchen, 2 gekochten Eiern und zwei Gläsern Prosecco oder Orangensaft	
„Turm´s Frühstücksburger“	€ 9,90
Burger mit Kochschinken und Spiegelei, knusprigem Bacon und Rösti	
*mit Cheddarkäse	€ 10,50
„Bayernfrühstück“	€ 6,90
Ein paar Weißwürste, süßer Senf und ofenfrische Brezel (bei uns auch nach 12 Uhr Mittags)	
Omelette natur	€ 3,90
Omelette „Italia“ mit Tomate und Mozzarella	€ 5,90
Omelette „Mexico“ mit Rinderhack, bunter Paprika, Sour Cream, Tomaten, Käse und Jalapenos	€ 8,90
<i>Alle Omelettes mit einem Brötchen und Butter</i>	
Honig, Nutella, Konfitüre, Brötchen	€ 0,60
Croissant, gekochtes Ei	€ 1,50
Zwei Spiegeleier	€ 3,00
Portion Lachs	€ 4,00
Frischer Obstsalat mit Joghurt	€ 4,50
Portion Butter	€ 1,00

Allergiespeisekarte erhältlich!



Vorspeisen

Caramellisierter Ziegenkäse mit Honig und Äpfeln auf einem Rucolabett	€ 9,90
Gebackener Camembert mit Wildpreiselbeeren, Toast und Butter	€ 6,90
Rindercarpaccio mit frischem Pfeffer, Parmesan, Olivenöl, Zitrone und Rucola	€ 11,90
Bruschetta geröstetes Weißbrot mit Knoblauch, Tomate und Basilikum (3 Stück)	€ 5,90
Hähnchen-Satay-Spieße mit Erdnußdip (3 Stück)	€ 6,90
Gemügesticks mit Kräuterquark-Dip, Karotten, Gurken, Paprika	€ 6,90
Gebackener Schafskäse paniert mit roten, rohen Zwiebeln	€ 6,90
Knoblauchbaguette überbacken mit Mozzarella	€ 4,50

Salate

Kleiner Salatteller	€ 4,20
Rustikaler Salatteller mit gebratener Hähnchenbrust und Champignons	€ 11,90
Komposition von bunten Blattsalaten mit Roastbeefstreifen und Balsamicocreme	€ 12,90
Bunte Blattsalate mit Chili-Sesam-Huhn	€ 11,90
„Caesar's Salad“ an klassischem Caesar's Salad Dressing mit Parmesan und Croutons	
klein	€ 4,50
als Hauptspeise mit gebratenem Huhn	€ 12,90

*alle Salate bis auf Caesar's Salad mit unserem
Hausdressing Dijonsenf-Honig-Vinaigrette oder
Essig und Öl*

Suppen

Tomatencremesuppe mit einem Sahnehäubchen	€ 4,60
Pikante Gulaschsuppe (von Oktober bis April)	€ 5,50
Tom Ka Gai Suppe mit Gemüse, Huhn und Kokosmilch	€ 6,00

Ofenkartoffel

* mit Kräuterquark und Salatbeilage	€ 8,50
* mit gebratener Hähnchenbrust, Champignonrahm und Salatbeilage	€ 9,90
* mit Kräuterquark, Räucherlachs und Salatbeilage	€ 10,50

Allergiespeisekarte erhältlich!



Burger

(hausgemacht aus 100% Rindfleisch)

Turmburger 180g	€ 11,50
* mit Käse	€ 11,90
* mit Bacon	€ 12,30
* mit Bacon & Käse	€ 12,70
* Caprese: mit Mozzarella, Basilikumpesto und Rucola	€ 12,90
Chili-Turmburger	€ 13,90
mit Chili-Burger-Brot und Barbecuesauce	
Rustikaler Hähnchenburger	€ 13,90
mit Ciabatta-Burger-Brot und Remoulade	
Turm's Veggie-Burger (auch für Veganer)	€ 11,50
*mit Käse	€ 11,90
Fischburger mit Remoulade	€ 12,90

Alle unsere Burger werden mit Pommes Frites, Krautsalat, Ketchup und Mayonnaise serviert.

Schnitzel

Schnitzel „Wiener Art“ mit Zitrone	€ 11,90
Schnitzel mit Champignonrahm	€ 12,90
Schnitzel mit pikanter Paprikasauce	€ 12,90
Schnitzel Sauce Hollandaise	€ 13,90
mit Wildpreiselbeeren & Camembert überbacken	
Schnitzel „Madagaskar“	€ 12,90
mit Pfefferrahmsauce	
Wiener Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren	€ 18,90

Alle Schnitzel servieren wir Ihnen mit einem kleinen Beilagensalat sowie Pommes Frites oder Rosmarinbratkartoffeln.

Rumpsteak

Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter oder gebratenen Zwiebeln und Rosmarinbratkartoffeln	€ 23,90
Argentinisches Rumpsteak „Madagaskar“ mit Pfefferrahmsauce und Rosmarinbratkartoffeln	€ 24,90
Argentinisches Rumpsteak mit überbackenem Ziegenkäse, Honig und Rosmarinbratkartoffeln	€ 26,90

Pizza

„Margherita“ Tomatensauce, Mozzarella	€ 7,50
„Salami“ Tomatensauce, Salami, Mozzarella	€ 8,50
„Caprese“ Frische Tomaten und Mozzarella, Oregano	€ 8,50
„Venezia“ Tomatensauce, Salami, Schinken, Pilze, Mozzarella	€ 9,50
„Bolognaise“ Bolognaisesauce (Rinderhack), Mozzarella	€ 9,50
„Turm“ Mascarpone, Serranoschinken, Rucola, frische Tomaten, Parmesan	€ 10,50
„Mediterranea“ Feigen, Honig, Schafskäse, Walnüsse	€ 11,50
„Nutella“ Pizzateig mit leicht angewärmter Nutella	€ 6,50

Allergiespeisekarte erhältlich!

Flammkuchen

Original Elsässer Art mit Speck und Zwiebeln	€ 9,90
Mediterran mit Serranoschinken, Rucola und frisch gehobeltem Parmesan	€ 11,90
Vegetarisch mit Schafskäse, Oliven, Paprika, und frischem Rucola	€ 9,50
Caprese mit Tomaten, Mozzarella und Pesto	€ 11,90
Süßer Flammkuchen mit Äpfeln, Rosinen und Zimt	€ 9,50

*Für jeden weiteren Belag berechnen
wir 1,-€ Aufpreis*

„Penne Lenne“	€ 9,90
Penne in pikanter Tomatensauce mit mediterranem Gemüse, gebratener Hähnchenbrust und Schafskäsewürfeln	
Spaghetti Bolognaise (Rinderhack)	€ 8,90
nach Art des Chefs mit zwei Spiegeleiern	€ 9,90
Lachsfilet in Chili-Cocos-Rahm mit Basmatireis	€ 18,90
Hähnchencurry mit Erdnüssen, Gemüse und Basmatireis	€ 11,90
Rinderstreifen an Honig-Chili-Sahne-Sauce	€ 12,90
mit roten Zwiebeln und Basmatireis	
Gemüsepfanne	€ 8,90
knackiges Gemüse, Basmatireis und Tomatensauce	
„Clubsandwich“	€ 13,90
Hähnchen, Spiegelei, Bacon. Käse, Tomate, frische Gurke und Salat	
Serviert mit Pommes Frites, Krautsalat, Ketchup und Majonaise	

Für die Kleinen

Dessert

Kinderschnitzel	€ 7,50
mit Pommes Frites, Ketchup und Mayonnaise	
Chicken Nuggets	€ 7,50
mit Pommes Frites, Ketchup und Mayonnaise	
Fischstäbchen	€ 7,50
mit Pommes Frites, Ketchup und Mayonnaise	

Brüsseler Waffeln mit	
* Puderzucker und Sahne	€ 5,50
* heißen Kirschen und Sahne	€ 6,80
* einer Kugel Vanilleeis,	€ 6,80
Vanillesauce und Sahne	

Apfelstrudel	€ 5,90
mit Vanillesauce und Sahne	

Kaiserschmarrn	€ 6,70
mit Apfelmus und Sahne	

Apfelküchle	€ 4,90
mit Puderzucker und Vanilleeis	

Schokoladensoufflé	€ 6,90
mit einem flüssigen Schokoladenkern und einer Kugel Bourbon-Vanilleeis	

Ausserdem bieten wir wechselnde, saisonale Eissorten an. Fragen Sie nach unserer **Eiskarte**.

Vierbeiner

Turm's Hundenapf	€ 4,90
ein Mix aus Rindfleisch, Geflügel und Trockenfutter	

TURM
Mainz

GETRÄNKE

Hausgemachte Turmlimonaden

Zitrone	Alle Limonaden 0,5 l € 5,40
Orange	
Himbeere	
Tropical (mit Orange, Zitrone, Limette und exot. Fruchtgeschmack)	
Waldmeister (mit Zitronen)	
Granatapfel (mit Minze und Limetten)	
Holunder (mit Minze und Limetten)	

Eistee hausgemacht

Zitrone, Orange-Maracuja	0,5 l € 4,80
--------------------------	--------------

Biere

vom Fass (Veltins)	0,3 l € 2,60	0,5 l € 3,40
Radler oder Colabier	0,3 l € 2,60	0,5 l € 3,40
Hefe hell (Maisel's Weisse)	0,3 l € 2,80	0,5 l € 3,60
Hefe dunkel (Maisel's Weisse)		0,5 l € 3,60
Grevensteiner naturtrüb		0,5 l € 3,80
Kristall		0,5 l € 3,60
Alkoholfrei		0,5 l € 3,60
Bananenweizen	0,3 l € 2,80	0,5 l € 3,60
Sion Kölsch		0,2 l € 1,80
Veltins alkoholfrei		0,33 l € 3,00
Corona		0,33 l € 3,20
Fassbrause (alkoholfrei)		
Zitrone		0,33 l € 3,00
Holunder		0,33 l € 3,00
Apfel-Kräuter		0,33 l € 3,00
Turm's Biertower – 2,5l eisgekühltes Veltins zum selbst zapfen		€ 15,00

Allergiespeisekarte erhältlich!



Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola/Light/Zero, Fanta, Spezi, Sprite	0,33 l Fl. € 2,90
Tafelwasser Still/Sprudel	0,2 l € 2,00 1 l € 6,00
Bitter Lemon	0,2 l € 2,40
Ginger Ale	0,2 l € 2,40
Tonic Water	0,2 l € 2,40
Red Bull	0,25 l € 3,50
Veltins Malzbier	0,33 l € 2,80

Säfte

Apfelsaft	0,2 l € 2,40	0,4 l € 3,50
Ananassaft	0,2 l € 2,40	0,4 l € 3,50
Orangensaft	0,2 l € 2,40	0,4 l € 3,50
Johannisbeersaft	0,2 l € 2,40	0,4 l € 3,50
Kirschsaff	0,2 l € 2,40	0,4 l € 3,50
Maracujasaft	0,2 l € 2,40	0,4 l € 3,50
Bananensaft	0,2 l € 2,40	0,4 l € 3,50
Traubensaft „weiß“	0,2 l € 2,40	0,4 l € 3,50
Alle Säfte auch als Schorlen erhältlich	0,2 l € 2,20	0,4 l € 3,30

Heiße Getränke

Kaffee klein / Kaffee groß	€ 2,30 / € 3,70
Milchkaffee	€ 3,00
Baileys Cappuccino	€ 3,70
Cappuccino Milch oder Sahne	€ 2,70 / € 2,90
Latte Macchiato	€ 3,20
Baileys Latte	€ 4,40
Chai Latte	€ 3,40
Espresso / doppelter Espresso	€ 2,10 / € 3,20
Heiße Schokolade / heiße Schokolade mit Sahne	€ 3,20 / € 3,70
Turm's heiße Zitrone	€ 3,70
Tee mit Rum	€ 3,70
Heiße Milch mit Honig	€ 2,60

Auch flavoured: Caramell, Vanille, Haselnuss

Tee

Alle Teesorten 0,35 l € 3,10

Darjeeling	ein duftig leichter Tee, gold-gelb in der Tasse
English Breakfast	ein würzig aromatischer Tee, kräftig-dunkel in der Tasse
Earl Grey	Schwarzteemischung mit edlem Aroma der zitrusähnlichen Bergamotte
Sencha	Grüntee aus China mit einem unverwechselbaren, leichten Charakter
Jasmintee	strahlend, hell-gelb in der Tasse, gehobene Qualität
Weisser Tee	„Lemon-Vanille“ dieser besondere Grüntee verdankt seinen Namen seinen silbrig-seidenem Pflaum auf den Blättern, von denen nur die jüngsten Verwendung finden und ist einer der edelsten Tees der Welt
Früchtetee	sanfte Mischung, harmonisch abgerundet
Rooitea Sahne-Caramell	das süßliche Aroma des Rooibosteetes, raffiniert mit verführerischem Caramellaroma angereichert
Pfefferminztee	riecht und schmeckt angenehm nach Menthol, würzig und kühlend. Ein Kräutertee der bekannt ist für seine wohltuende Wirkung.
Kamille	wohltuender, aromatischer Wildpflanzentee

Saisontee

Alle Teesorten 0,35 l € 3,10

Herbsttee (Oktober bis November)

Eine Schwarzteemischung mit Aromen von Zimt & Orangen. Wärmt von innen auf.

Gebrannte Mandel (Dezember bis Februar)

Ein herrlicher Geschmack nach frischen, gebrannten Mandeln mit vanilliger Süße

Heiß & Innig (März bis Mai)

Mix aus erntefrischen Erdbeeren & Himbeeren mit einem Hauch von Vanille

Sunny Spirit (Juni bis September)

Die belebende Kraft sonnengereifeter Zitrusfrüchte überrascht die Sinne mit wohltuender Frische

Weinschorle süß/sauer	0,2 l € 2,80	0,4 l € 3,50
Apfelwein süß /sauer	0,25 l € 2,70	0,5 l € 3,40
Apfelwein pur	0,25 l € 2,90	0,5 l € 3,60

Offene Weine

Weißwein

Riesling trocken, Weingut Wasem, Ingelheim Angenehme Säure, rund im Geschmack	0,2 l € 4,00
Riesling halbtrocken, Weingut Keth, Offstein Feinfruchtig und mild	0,2 l € 4,00
Riesling feinherb, Weingut Thörle, Saulheim Elegant, frischer Duft von exotischen Früchten	0,2 l € 4,80
Grauburgunder trocken, Weingut Willersinn, Stackeden-Elsheim Kraftvoll und saftig frisch	0,2 l € 4,40
Müller-Thurgau halbtrocken, Weingut Thomas Lorch, Bodenheim Rund und mit wenig Säure	0,2 l € 4,40
Chardonnay trocken, Weingut Keth, Offstein Feine Würze, klare Frucht	0,2 l € 6,80
Scheurebe mild, Weingut Keth, Offstein Nur als Flaschenwein, saftige, süße Früchte und honiggolden im Glas	0,75 l € 27,00

Rosé

Rosé halbtrocken, Weingut Thomas Lorch, Bodenheim Frischer sommerlicher Rosé	0,2 l € 4,40
Portugieser Rosé trocken, Weingut Spies, Dittelsheim Spritzig, lebendig, duftig	0,2 l € 4,60

Rotwein

Tempranillo trocken, Bodegas Canadas, Spanien Harmonisch und ausgeglichen, 4 Monate im Barriquefass gereift	0,2 l € 4,40
Sankt Laurent trocken, Weingut Wasem, Ingelheim Aromen von frischen roten Früchten, lebendig und vollmundig	0,2 l € 5,40
Dornfelder trocken, Weingut Willersinn, Stackeden-Elsheim Ein milder Wein mit intensivem Duft und saftigen Fruchtaromen	0,2 l € 4,00
Spätburgunder halbtrocken, Weingut Thomas Lorch, Bodenheim Ein Hauch von Restsüße, vollmundig im Geschmack	0,2 l € 4,60
Malbec Reserve, Weingut Kaiken, Argentinien Ein Wein mit weichen Fruchtaromen und dem Feuer Argentinien	0,2 l € 7,00

Sekt

Prosecco „Frizzante“	0,1 l € 3,50	0,75 l € 22,00
Red Summer Kirschsecco Piccolo		0,2 l € 6,00
Fürst von Metternich		0,75 l € 25,00
Aperol „Sprizz“		€ 4,50
Hugo		€ 5,40

Aperitiv

Martini Bianco, Rosso, D'oro	4 cl € 4,20
Sherry Medium/Dry	4 cl € 4,50
Portwein	4 cl € 4,60

Digestiv

Avena, Ramazotti, Fernet Branca oder Mentha,	4 cl € 3,80
Malteser Aquavit, Jägermeister, Wodka	4 cl € 4,20
Obstler, Kirschwasser, Williams Christ Birne	4 cl € 3,80
Tequila weiß/braun	4 cl € 4,20
Mutters Bester „Kräuterlikör aus Mainz“	4 cl € 4,20
„Holla die Waldfee“ Himbeerlikör mit Wodka	4 cl € 2,90
„Waldgeist“ Waldmeisterlikör mit Wodka	4 cl € 2,90

Brandy & Cognac

Vecchia Romagna	4 cl € 4,20
Carlos I	4 cl € 5,70
Cardenal Mendoza	4 cl € 6,40
Hennessy	4 cl € 5,70

Whisky

Jim Beam	4 cl € 5,20
Jack Daniels	4 cl € 5,20
Glenfiddich	4 cl € 5,20

Deheck Destille Spezialitäten

Marille, Johannisbeere, Waldhimbeergeist, Haselnuss und Williams Birne 4cl je € 5,20

Allergiespeisekarte erhältlich!



Liköre

Amaretto	4 cl € 3,70
Baileys on ice	4 cl € 3,70
Sambucca, Ouzo	4 cl € 3,70
„Holla die Waldfee“ Himbeerlikör mit Wodka	4 cl € 2,90
„Waldgeist“ Waldmeisterlikör mit Wodka	4 cl € 2,90
Chilli Rose´ Traubenlikörspezialität	4 cl € 4,90

Grappa

Grappa di Prosecco	4 cl € 4,20
Grappa di Chardonnay	4 cl € 5,20
Grappa di Barolo	4 cl € 6,90

Longdrinks

Alle Longdrinks € 6,00

Sekt Red Bull
Jägermeister Red Bull
Gin Tonic
Wodka Lemon
Whisky Cola
Campari Soda/Orange



Candlelight

Wollen Sie die Aussicht über Mainz genießen, mit einem Dinner für Zwei? Drei-Gänge-Menü 150 € (Getränke inklusive) oder für das besondere Erlebnis z.B. Hochzeitsanträge 300 € (siehe Bild). Für weitere Informationen, einfach uns ansprechen!

Montag bis Mittwoch von 20:00 bis 22:00 Uhr Happy Hour ! Alle Cocktails 4,50

Außerhalb der Happy Hour € 6,50 Nur an Werktagen
– gilt nicht an Feiertagen

Caipirinha

Cachaca, Limette, brauner Zucker

Cuba Libre

Rum, Limette, Cola

Mai Tai

brauner Rum, Apricot Brandy, Old Pascos, Mandelsirup, Ananassaft, Orangensaft

Pina Colada

brauner Rum, Batida de Coco, Ananassaft

Swimming Pool

Wodka, weisser Rum, Blue Curacao, Coconutcream, Sahne, Ananassaft

Sex on the Beach

Wodka, Cranberrysirup, Zitronensaft, Pfirsichsaft, Orangensaft

Zombie

Rum, Wodka, Apricot Brandy, Limettensaft, Orangensaft

Mojito

Cachaca, Limette, brauner Zucker, Limettensaft, frische Minze

Fruit Punch (alkoholfrei) € 5,50

Ananassaft, Orangensaft, Johannisbeersaft, Bananensaft, Zitronensaft, Maracujasaft

Allergiespeisekarte erhältlich!



TURM

Mainz

Café - Restaurant - Biergarten

