

Herzlich Willkommen im Restaurant zum Turm

Wir freuen uns über Ihren Besuch und hoffen dass es Ihnen bei uns gefällt.

Mit der Auswahl der Speisen denken wir, dass wir Ihren Gaumen erfreuen können.

Wenn es Ihnen gefallen hat können Sie uns bei Google oder einem anderen Portal bewerten. Wir würden uns freuen Sie bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen.

Ihr Team vom Turm



A

peritivo & Limo's

Eiskalte Limo's

Mango-Maracuja 4.9

Zitronen-Limetten 4.9

Waldbeer 4.9

Erdbbeer-Rhababer 4.9

NEU Himbeermark-Sahne 6.9

Softdrink

NEU Eistee Limette Zitrone 0.3l 4.9

NEU Eistee Wildbeery 0.3l 4.9

Aperitivo's

★ **Crodino** der Sommerhit, alkoholfreier
Aperitivo 0.2l 6.9

Aperol Spritz 0.2l 6.9

Hugo 0.2l 6.9

Lillet Wildberry 0.2l 6.9

NEU Mazzoletti Spritz 0.2l 6.9

NEU Mazzoletti Limocelli 0.2l 6.9

Sherry Medium 5cl 4

Sherry dry 5cl 4

Martini Dry 5cl 4

Martini Bianco 5cl 4



S tarter



Beef Carpaccio 14,9

hauchdünn geschnittenes Rinderfilet vom Texas Cattle mit einer feinen Kräutermarinade, Parmesan und Kapern, dazu fr. Brot

Bruschetta 10,9

Tomatenwürfel, Oliven mit Kräutern in einer feinen Marinade auf frischem gerösteten hausgemachtem Brot

Pilztöpfchen 9,9

frische braune Wiesenchampignons mit sc hollandaise und Cheddar überbacken, dazu fr.hausgemachtes Brot



Gambapfännchen 10,9

argentinische Rotgarnelen in einer feurigen Knoblauch-Butter, dazu fr. hausgemachtes Brot

Chilatole 9,9

mexikanisches Maissüppchen mit Chili, einem Gamba und hausgemachten Nachos



Tomatensuppe „Kentucky“ 8,9

mit soure creme und Lauch verfeinert, dazu Brot

All das ist sehr wichtig

Unsere Verpackungsmaterialien für Majo, Salat oder Doggybags sind 100% abbaubar und entsprechen den neuen gesetzlichen Richtlinien

Wir achten bewusst darauf, dass unser Fleisch ausschließlich **aus Freilandhaltung** stammt und keinesfalls aus Mastproduktion. Unser Fleisch kommt aus Argentinien, Irland und Australien.

Striploin

Rumpsteak (Rücken) leicht marmoriert,
zart & saftig, beim Black Angus dunkelrot & ohne Fett

Tenderloin

Das Filet, dunkelrot, vom Black Angus, zart, saftig,
ohne Fett

Striploin dry aged

Rumpsteak (bei uns vom Irish Kitleley), 21-28 Tage
trocken gereift, super zart

Sirloin

Hüftsteak, dunkel rotes Fleisch, kein Fett, dafür sehr trocken

rare o. englisch

Roh, Sekunden angebraten,
von innen kalt

medium rare

Halbroh, von innen
blutiger Kern und warm

medium well

Halb durch, rosa Kern, saftig von
innen sehr warm

well done

Durchgebraten, von innen heiß



- Die Anzahl der Chilischoten weist auf den Schärfegrad hin



- Vegetarische Speisen

Wichtig! Allergene & Allergien - Noch etwas in eigener Sache

Liebe Gäste, seit Dezember 2014 sind wir als Gastronomiebetrieb dazu verpflichtet in unseren Speisen die 14 Hauptallergene zu kennzeichnen. Gluten/Getreide, Krebstiere, Fisch, Eier, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfide, Lupine, Weichtiere und die Erzeugnisse aus all diesen Dingen. Zudem sind auch bereits Spuren daraus kennzeichnungspflichtig. Spuren bedeutet, dass jedes Lebensmittel, das durch Hände, Luft, Wasser oder gar nur mit einem Windstoß mit einem der o.g. Allergene in Berührung kommt lt. Gesetz kennzeichnungspflichtig wäre! Da aber eine Restaurantküche kein steriles Lebensmittellabor ist, haben wir uns darauf geeinigt, dass alle unsere Gerichte als kontaminiert betrachtet werden müssen. Wir setzen auf Hygiene und unser geschultes Personal, das Ihnen gerne bei Unverträglichkeiten und starken Allergenen behilflich ist, um Ihnen den Aufenthalt so angenehm wie möglich zu machen. Wir möchten, dass Sie unsere Speisekarte lesen können und nicht durch diesen bürokratischen Irrsinn und Paragraphen-Dschungel den Blick fürs Wesentliche verlieren.

Und jetzt wünschen wir Ihnen einen guten Appetit.

Ihr Team vom Restaurant zum Turm.

S teaks



Center cut

200g Tenderloin 41,9

vom Black Angus mit Steakhouse Fries,
Baked Beans, Kräuterbutter & großem Salat

Butcher's cut

250g Striploin (dry aged) 39,9

vom irish Kitleley mit Steakhouse Fries, Baked Beans,
Kräuterbutter & großem Salat

Butcher's cut

250g Striploin 37,9

vom Black Angus mit Steakhouse Fries,
Baked Beans, Kräuterbutter & großem Salat

Real cut

300g Sirloin 32,9

Hüftsteak vom Texas Cattle (natürlich nicht zu
vergleichen mit einem Striploin, es ist ganz mager
und nicht so saftig, es sollte deshalb immer
medium o. medium rare gebraten werden)
mit Mexikan potatas und gr.Salat

Cowboy's cut

Farmersteak 31,9

200g Striploin vom Black Angus mit
Röstzwiebeln, Baked Beans,
Bratkartoffeln und Salat

Cowboy's cut

Scharfe Lotti 🌶️🌶️🌶️🌶️ 31,9

200g Striploin vom Black Angus mit versch. Chili, schwarzem Pfeffer,
Baked Beans mit Mexikan potatas
(Vorsicht extrem scharf, nur für Mutige)
Nebenwirkungen: Verlust der Muttersprache u.v.m.



Unsere Garstufen

rare = roh

medium rare = halbroh

Medium well = halb durch

Well done = durchgebraten

Burger & co



Vorweg vielleicht ein

Beef Carpaccio

Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet vom Texas Cattle mit einer feinwürzigen Kräutermarinade, Parmesan und Kapern, dazu fr. Brot

„Cheddar Chief“ Cheeseburger 22,9

250g Black Angus Hack auf Coleslaw mit BBQ Sauce, Bacon, Gurke und Tomate, Röstzwiebeln, mit Cheddar überbacken in einem Brioche Buns und Steakhouse fries

„Spicy Hank“ Chili-Cheesburger 24,9

250g Black Angus Hack auf Coleslaw mit BBQ Sauce, Bacon, Gurke und Tomate, Röstzwiebeln, Jalapenos und Tex-Mex Marinade mit Cheddar überbacken in einem Brioche Buns und Steakhouse fries



„El Paso“ Chickenburger 23,9

160g Geflügelschnitzel mit Röstzwiebeln und Cheddar überbacken, Bacon, Tomate und Gurke, sour cream in einem Brioche Buns und Steakhouse fries

„Green Way“ Veggiburger 19,9.

Veganes Patty mit BBQ sauce, Gurke und Tomate, Röstzwiebeln in einem Brioche Buns mit Sweet potatoe fries und Minzdip

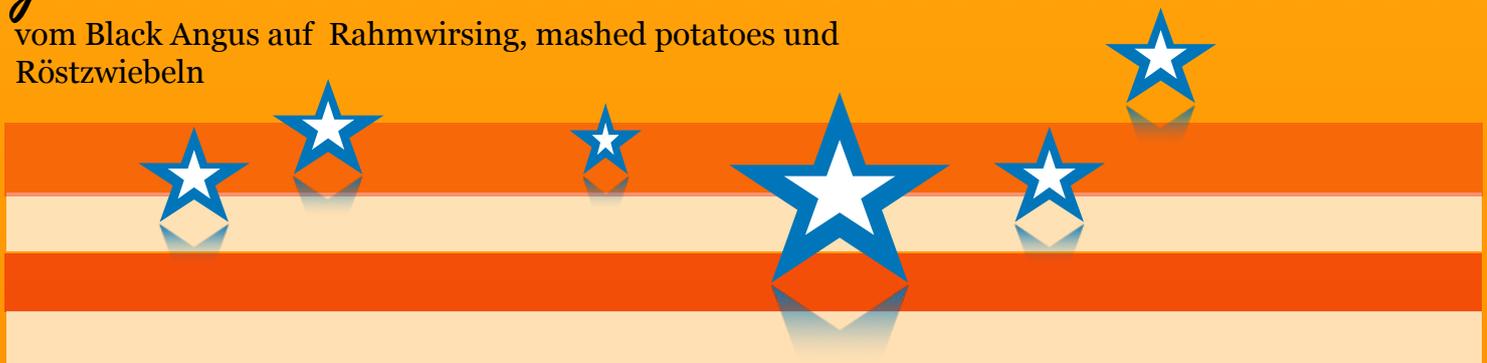
„Honky Tonk“ Pulled pork Burger 21,9

250g Pulled pork auf Coleslaw mit BBQ Sauce, Bacon, Gurke und Tomate, Röstzwiebeln, in einem Brioche Buns mit Steakhouse fries

Empfehlung vom Küchenchef

geschmortes Ochsenbäckchen 28,9

vom Black Angus auf Rahmwirsing, mashed potatoes und Röstzwiebeln



T

ex Mex

Probieren Sie mal Gerichte aus dem Süden der

USA und aus Mexiko

Jambalaya

27,9



kreolischer Eintopf aus Louisiana mit Hähnchen, Gambas und grünen Pfahlmuscheln in Kokosmilch mit Mango, Tex-Mex Marinade, Paprika und Zwiebeln, dazu sweet potato Fries

Pulled Pork

23,9

Schweineschulter gesmoked und gezupft, herzhaft gewürzt mit Country Fries und Coleslaw

Brisket

27,9

auf in Whisky getränktem Buchenholz gesmokede Rinderbrust mit Soure creme, Mashed potatoes, Maiskolben und Coleslaw

Spare Ribs

25,9

Schweinerippchen aus dem Smoker mit süßwürziger Marinade, BBQ Sauce, Country Fries und Coleslaw



DAS ORIGINAL

Das müssen Sie probiert haben

Chili con carne

28,9

zartrosa geschmortes Lammfleisch aus der Keule geschnitten mit schwarzen Bohnen, Tomaten und Schalotten in einer Tomaten-Rotweinjus mit Chili dazu Guacamole und Mexikan potatas

dieses Gericht gibt es in drei Schärfegraden :

Cowgirl 1x
Geniesser



Mexikanman 3x
harter Hund



Devil's Corner 5x
Teufels Kerl



TOP SELLER

Für den großen Hunger

Texas Triple

34,9

Spare ribs, Pulled pork und Brisket, dazu einen Maiskolben, Baked Beans, BBQsauce, Country fries, Guacamole, Coleslaw

Schnitzel & Salat



Vielleicht ein Süppchen vorweg

Chilatole

mexikanisches Maissüppchen mit einer Black Tiger Gamba und hausgemachten Nacho's

Turmkrüstchen 19,9

Schnitzel mit fr. Wiesenchampignons, sc. Hollandaise, dazu Steakhouse Fries und Salat

Westfalenschnitzel 19,9

Schnitzel mit Bratenjus, Spiegeleiern, Speck, Röstkartoffeln und Rahmwirsing

Acapulco 21,9

Schnitzel mit einer Sauce aus Mangowürfeln und Kokosmilch, feurig gewürzt, dazu Süßkartoffel Fries, Joghurt-Minzdip und Salat

Zwiebelschnitzel 19,9

Schnitzel mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salat

Lachs & Salat 25,9

norwegischer Wildlachs auf der Haut gebraten, fr. großer Salat mit hausgemachtem Dressing, dazu Brot

Caesar's Salad 18,9

Roma-Salat mit Tomaten, hausgemachtem Dressing, gegrillte Hähnchenbrust und Parmesan

Mar caliente 34,9

Gambas und grüne Pfahlmuscheln in der heißen Pfanne serviert mit Knoblauch, frischen Kräutern und Chili in Öl gebraten, dazu Steakhouse Fries und Salat



Flammkuchen & mehr

Flammkuchen „Elsässer Art“ 15.9

Crème fraîche, Lauch und Speck

Flammkuchen „Tijuana“ 16.9

Mit Crème fraîche, Tex-Mex, Jalapeños, Mais, Bohnen und Lauch

Flammkuchen „Veggi“ 15.9

Crème fraîche, Lauch, Champignons, Tomaten und Gemüse

Mexikan Fries 8.9

Steakhouse Fries mit Jalapeños und Käse

Cowboy Fries 8.9

Steakhouse Fries mit Speck und Zwiebeln



Für die kleinen Gäste

„Mini Mouse“ Mashed potatoes mit Sauce 3.5

„Goofy“ Chickenwings mit pommes 8.9

„Micky Mouse“ Nuggets mit Pommes 7.9

„Tick, Trick und Track“ 3.5
Kugel Vanilleeis mit Sahne und Schokosauce



Softdrinks & Kaffee

Coca Cola	0,33l Fl.	3,5
Fanta	0,33l Fl.	3,5
Sprite	0,33l Fl.	3,5
Coca Cola zero	0,33l Fl.	3,5
Coca Cola Light	0,33l Fl.	3,5
Mezzo Mix	0,33l Fl.	3,5
Mineralwasser	0,2 l Fl.	3
Mineralwasser	0,7 l Fl.	7,2
Stilles Wasser	0,5 l Fl.	2

Bitter Lemon	0,2l	3,5
Wildbeery	0,2l	3,5

Apfelschorle	0,3l	3,5
Apfelsaft naturtrüb	0,2l	3,5
Orangensaft	0,2l	3,5



Tasse Kaffee Crema	3,5
Esspresso	3,2
Tasse Cappuccino	4
Latte Macchiato	5,5
Tasse Tee	3,5



Biere vom Fass & aus der Flasche

BRINKHOFF's No.1	0,2l	2,8
	0,3l	3,6
	0,5l	6,2
Krombacher Pils	0,2l	2,8
	0,3l	3,6
	0,5l	6,2
Schlösser Alt	0,2l	2,8
	0,3l	3,6
	0,5l	6,2
Krombacher Dunkel	0,3l	3,9
	0,5l	6,5
	0,3l	3,8
HÖVELs Bitterbier	0,2l	3
	0,3l	3,8
	0,5l	6,4
<u>TOP-Empfehlung</u>		
Grevensteiner	0,3l	4



Krombacher alkoholfrei	0,33l	3,5
Malzbier	0,33l	3,5
Bergmann's Schwarzbier	0,33l	3,5
Corona extra	0,33l	3,5
Krombacher Weizen	0,5l	5,5
Krombacher Weizen alkoholfrei	0,5l	5,5

Spezialitäten

Tequilla Corralejo	2cl	6,9
Mezcal Oaxaca	2cl	6,9
Don Papa	2cl	6,9
Bumbu	2cl	6,9
Grappa Marzadro	2cl	6,9
Schladerer Williams	2cl	4,9
Woodford Reserve		
Double Oake Kentucky Bourbon	2cl	8,9
Gin No.3 London Dry Gin	2cl	8,5
Raunikar Alte Zwetschge	2cl	8,5
Raunikar Alte Haselnuss	2cl	8,5



Die Besten

Vodka 9 Mile	2cl	3,5
Willi mit Birne	2cl	3,5
Williams	2cl	3,5
Ouzo	2cl	3
Sambuca	2cl	3,8
Nordsturm	2cl	3,5
Ramazotti	2cl	3,8
Jägermeister	2cl	3,5
Korn	2cl	2,5
Fernet	2cl	3,5
Mariacron	2cl	3
Grappa	2cl	3,5
Bachmann	2cl	3
Wodka	2cl	3
Whisky	2cl	4
Malteser	2cl	3,5
Alborg Jubiläums Aquavit	2cl	3,8
Havana Club	2cl	3,8



Wir bedanken uns für Ihren Besuch und
hoffen es hat Ihnen bei uns gefallen.

Ihr Team vom



Restaurant zum Turm

www.restaurant-turm.de

info@restaurant-turm.de

Tel. 02307 30832

Harkortstr.1

59174 Kamen-Methler

Dessert



Zerrissene Liebe

Zerrissener soufflierter Pflannekuchen mit Fruchtkompott, Vanilleeis und Sahne 9,9



Frutta Helada

Eiscreme in der Frucht serviert Zitrone oder Orange 7,9



Sweet Dream

kleiner Schokokuchen mit flüssigem Kern, Sahne, Vanilleeis und Fruchtkompott. 8,9



„Cajeta“

mexikanische Eistorte mit Erdbeersauce und Sahne 9,9

Mango- Maracuja Sorbet

mit Erdbeersauce, Mandeln und Sahne 7,9



Churros

mexikanisches frittiertes Spritzgebäck mit Zimt und Zucker, dazu Mangopürree und Sahne 8,9



„Black Lady“

Vanilleeis mit heißer Schokosauce und Sahne 6,9

„Red Lady“

Vanilleeis mit heißer Himbeersauce und Sahne 6,9