# Speisekarte

Liebe Gäste, liebe Golfer, wir freuen uns Sie wieder bei uns begrüßen zu dürfen



In eigener Sache – zu Ihrer Information

Unser Mitarbeiter sind stets für Sie da und versuchen zu jeder Zeit einen tollen Job zu Machen. Es ist für sie daher wichtig, durch ein Trinkgeld belohnt zu werden.

Wir haben festgestellt, sobald Gruppen ab 6 Personen zu uns kommen, dass das Trinkgeld leider oft vergessen wird. Daher haben wir uns entschlossen, eine 10% Service Charge bei Gruppen ab 6 Personen verpflichtend auf den Rechnungsbetrag aufzuschlagen.

Die 10% Service Charge erhalten ausschließlich unsere Mitarbeiter aus der Gastronomie. Ein Trinkgeld, welches bar an die Mitarbeiter ausgezahlt wird, ist von der Steuer befreit.

Wir danken Ihnen im Voraus.

## [Unsere Tageskarte]

[Vorspeisen]		
Kleiner Wildkräutersalat mit Maracuja Hausdressing 2.7.9.10		7,50€
[ Hauptgerichte ]		
Klassische Currywurst XL mit Pomme	s Frites 2.8.9	13,50€
Kosaido Spare Rips - 24 Stunden mariniert und 24 Stunden im Sous-Vide bei 65° gegart serviert mit amerikanischem Coleslaw Salat und Pommes Frites 7.9.10 27,5		
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pomr und süßem Gurkensalat 1, 4, 5, 7,9	nes Frites & Mayo, Pr	reiselbeeren 29,50€
Lady`s Steak, kleines Rumpsteak ca. 1	60g mit Salat	27,50€
Tagliatelle mit Lachs 5,6,8	-	19,50€
Japan Schnitzel 2 kleine Schnitzel vom Schwein mit ja	nanischem Kartoffels	19,90€
2 Keine seinmeer vom senwein mit ja	ipanischem Kartoffels	alat 1. 4. 5. 7.9
Wildkräutersalat, Radicchio, Edamam Sprossenmix, Chicorée, Pinienkerne. Wahlweise mit: Himbeerdressing, Ma Essig & Öl Bowl mit Hühnerbruststreifen <sup>2,7,9,10</sup> mit Ziegenkäse <sup>5</sup> mit Thunfisch <sup>9</sup> mit 2 Spiegeleier <sup>1</sup>		
[ Dessert ]		
2 Sesambällchen mit Matchaeis 1. 4. 6. 7. 10	i:	6,90€
Apfelkuchen 1.4, 6, 7,9,10		4,50€
Käsekuchen 1. 4. 5.6. 7.8		4,50€
2 Kugel Vanilleeis 58		5,00€
2 Kugel Schokoeis 58		5,00€
2 Kugel Erdbeereis 58.7		5,00€
2 Kugel Matchaeis 58.10		5,00€
2 Kugel Yuzueis 5.7.9		5,00€
Warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis 1,4,5,7,9,10		8,50€
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis 1.4.5.7,9,10		8,50€

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt. Bei Gruppen ab 6 Personen kommt immer 10% Service Charge dazu.

Kaiserschmarrn mit Vanilleeis und Apfelmus<sup>1, 4, 6, 7,9</sup>

14,50€

<sup>&</sup>lt;sup>1</sup> Ei ,<sup>2</sup> Senf, <sup>3</sup> Farbstoff latein, <sup>4</sup> Gluten, <sup>5</sup> Laktose, <sup>6</sup> Weizen, <sup>7</sup> Fructose, <sup>8</sup> Bindemittel, <sup>9</sup> Säure, 10 Nüsse,

## [Getränke]

### Biere / Beer

König Pilsener vom Faß	0,251 3,80€  0,501 5,50€
Bayreuther Hell vom Faß	0,501 5,50€
Alsterwasser (Pils mit Fanta)	0,251 3,80€  0,501 5,50€
Radler (Pils mit Sprite)	0,251 3,80€   0,501 5,50€
Erdinger Weizenbier / alkfrei	0,331 4,50€
Malzbier alkoholfrei	0,331 4,50€
Schlösser Alt	0,331 4,50€
König Pilsener alkoholfrei	0,331 4,20€
Kirin Itchiban japanisches Bier	0,331 4,50€

### Longdrinks & Spirituosen

Gin Tonic	0,21 9,50€
Bacardi Cola / Cuba Libre	0,21 9,50€
Whiskey Cola	0,21 9,50€
Wodka Lemon / Wodka O / Wodka Soda	0,21 9,50€
Campari O / Campari Soda	0,21 9,50€
Hugo / Sarti Spritz	0,31 9,50€
Aperol Spritz	0,31 9,50€
Lillet Wild Berry	0,31 9,50€
Ramazotti	4cl 6,00€
Linie Aquavit	4cl 6,00€
Averna	4cl 6,00€
Jägermeister	4cl 6,00€
Renny Martin Cognac	2cl 6,00€
Sambuca	4cl 6,00€
Nonino Grappa	2cl 6,00€
Williams Birne	4cl 6,00€
Jim Beam Whiskey	4cl 6,00€
Martini / Martini Bianco	4cl 6,00€

### Softgetränke / Softdrinks

Bitter Lemon	0,201 3,50€   0,401 5,50€
Coca Cola/Light/Zero1. 4. 6, 12. 14	0,201 3,50€   0,401 5,50€
Fanta, Sprite, Spezi 1.4.5	0,201 3,50€   0,401 5,50€
Golfer (Grapefruchtsaft + Bitter Lemon)	0,201 3,50€   0,401 6,50€
Eisbirdy (Johannisbeerschorle)	0,401 5,50€
Mineralwasser (medium/still)	0,251 2,95€   0,751 7,90€

### Säfte / Juices

Grapefruit-, Orangensaft	0,201	4,00€   0,401	6,50€
Apfelsaft, Ananassaft	0,201	4,00€  0,401	6,50€
Apfelschorle, Grapefruitschorle, Rhabarberschorle,		0,401	5,50€
Maracujaschorle			

### Heissgetränke / Hot Drinks

Kaffee	3,90€
Café Crème	4,50€
Café au lait	4,50€
Cappuccino	4,50€
Latte Macchiato	4,50€
Espresso	3,00€
Espresso doppelt	5,50€
Heiße Schokolade	5,50€
Diverse Teesorten	3,95€
Frischer Minztee	5,00€

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt. Bei Gruppen ab 6 Personen kommt immer 10% Service Charge dazu. Champagner

FL 0,751	135,00€
FL 0,751	145,00€
FL 0,751	36,50€
FL 0,751	29,50€
	FL 0,751 FL 0,751

#### Weißweine

Lugana Ca Maiol – Italien	GI 0,15I 6,90€	FL 0,75l 31,00€
Chardonnay Tormaresca – Italien	GI 0,15I 6,90€	FL 0,75I 31,00€
Pinot Grigio Sacchetto - Italien	GI 0,15I 6,90€	FL 0,75I 31,00€
Weingut A.Kallfelz Riesling Mosel		FL 0,75I 31,00€
Wein Rose Hampton Water - France		FL 0,75l 31,00€

### Rotweine

Primitivo Appassimento - Italien	GI 0,15I 6,90€	FL 0,75l 31,00€
Los Vascos Cabernet Sauvignon – Chile	GI 0,15I 6,90€	FL 0,75I 31,00€
Merlot Veneto - Italien		GI 0,15I 6,50€
Haus Rose		GI 0,15I 6,90€
Hausprosecco/ Sekt	GI 0,1I 4,90€	FL 0,75l 30,00€

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt. Bei Gruppen ab 6 Personen kommt immer 10% Service Charge dazu.

#### Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff 2) chininhaltig 3) mit Konservierungsstoff 4) mit Süßungsmittel 5) mit Antioxidationsmittel 6) koffeinhaltig 7) mit Geschmacksverstärker 12) mit Säuerungsmittel 14) enthält Phenylalaninquelle 16) geschwärzt

#### Allergenkennzeichnung:

A1) Weizen A2) Gerste B) Krebstiere C) Eier D) Fisch F) Sojabohnen G) Milch H1) Haselnuss H3) Mandeln I) Sellerie J) Senf L) Schwefeldioxid-Sulfit

#### Additives:

1) with colouring 2) contains quinine 3) with preservative 4) with sweetener 5) with antioxidant 6) contains caffeine 7) with flavour enhancer 12) with acidifier 14) contains phenylalanine source 16) blackened

### Allergen labelling:

A1) Wheat A2) Barley B) Crustaceans C) Eggs D) Fish F) Soya beans G) Milk H1) Hazelnut H3) Almonds I) Celery J) Mustard L) Sulphur dioxide sulphite