

GOLFBAR

SPEISEKARTE

Mai 2017

SUPPEN

Gratinierte Tomatensuppe 5,90
mit Mozzarella und frischem Baguette

Geeistes Gurkensüppchen 5,00
mit Dillschmand und Räucherlachsbeilage

SALATE

Gemischter Salatteller 7,90
mit Hähnchenbrust 10,90
mit Lachsfilet 12,90

Beilagen-Salat, klein 3,00

VORSPEISEN

„Frische des Marktes“ 11,00
Vorspeisenteller
5 verschiedene Vorspeisen in einem Erlebnis“

Mozzarella im Parma-Mantel 7,00
Gebratener Mozzarella mit geschmorten Tomaten

Garnelen in Knoblauchsud 12,00
Mit ofenfrischen Foccacia

SAISONALES

Schaumsuppe vom Spargel 6,90
mit gebackener Hummerkrabbe

Spargel nach Art des Hauses 16,90
im Katenschinkenmantel, paniert und in brauner Butter
gebacken dazu Hollandaise und neue Kartoffeln

Spargel mit Schnitzel 18,90
500g Nienburger Spargel mit Hollandaise
und neue Kartoffeln

Lauwarmer Spargelsalat 12,90
in Himbeervinaigrette und Baguette

dazu Zitronenlachs
oder Hähnchenbrust

FLEISCHGERICHTE

Hähnchenbrust „Zitrone und Kräuter“ 13,90
in Basilikumschaumsößchen
und frisches Pfannengemüse und Parpadille

Schweinefilet „Jannou“ 16,90
im Parmamantel und grüner Kräutersauce
Golfer-Gemüse und Kartoffelzapfen

Rinderfilet „Pariser Pfefferstar“ 23,00
auf Champignon-Pfeffersauce
mit Cognac flambiert

Machen Sie Ihr Filet zum „Surf and Turf“
+ 2 Stück Garnelen 8/12er 6,00

FISCHGERICHTE

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ 10,90
mit Bratkartoffeln und Remoulade

Lachsfilet Safran-Pernodsauce 16,00
mit Zucchini-puffer und Paradieskartoffeln

Rotbarschfilet im Kräuterbackteig 13,00
mit hausgemachter Remoulade
und lauwarmem Kartoffelsalat

DESSERT

Lauwarmer Schokoladenkuchen 6,00
mit weißem Kaffee-Eis

American Cheesecake 6,00
mit Himbeersauce

Geeistes Schokoladenmousse 6,00
mit Baiserhaube

Dessertvariationen für 2 11,00
Das „Knallerdessert“ für den perfekten Abschluss

Zusätzliche Tagesempfehlungen
Finden Sie auf der **Tageskarte**
im Restaurant

KAFFEE & SCHOKOLADE

Kaffee	2,20
Kaffee, groß	3,00
Espresso	2,00
Doppelter Espresso	2,80
Milchkaffee	2,80
Latte Macchiato	3,00
Heiße Schokolade	2,50
Cappuccino	2,50

TEE

Schwarzer Tee	2,00
Roibusch Vanille	2,00
Früchte Tee	2,00

SÄFTE 0,2

Apfel-, Orangen-, Trauben	
0,2	2,80

SAFT SCHORLEN

Apfel-, Grapefruit-, Rhabarber-, Maracujasaft	
0,2	2,50
0,4	3,80

SOFTDRINKS

„Golfer“ / Grapefruit/Tonic	
„Distel“ / Grapefruit/Bitter Lemon	
0,2	2,50
0,4	3,80

Schweppes

Bitter Lemon, Tonic Water	
0,2	2,50

Mineralwasser

Gerolsteiner „sprudel & still“	
0,25	2,30
0,75	5,50

SOFTDRINKS

Coca Cola (Zero) , Fanta, Sprite	
0,2 Flasche	2,40

Gläser / Coca Cola (Zero) , Fanta, Sprite

0,4	3,20
-----	------

BIERE

Herrenhäuser vom Faß / Alsterwasser	
0,3	2,60
0,4	3,30
„Becks“ alkoholfrei	3,00
0,33	

„Paulaner“ Weißbier vom Faß

0,3	2,80
0,5	3,80
„Paulaner“ (auch mit Zitrone) alkoholfrei	
0,5	3,80

WEISSWEINE

Sommerweinschorle/ Weißwein	
0,20	4,00

Pinot Grigio , *del Veneto IGT*

0,1	2,50
0,20	4,50
0,50	9,50

Grauburgunder *trocken, Weingut Russbach*

0,1	2,80
0,20	5,50
0,75	19,00

ROSÉWEINEPortugieser Rosé „Terra Noir“, *feinherb*

0,1	2,80
0,20	5,20
0,50	9,50

ROTWEINEMontepulciano d`abruzzo DOC *Burberro 2012*

0,1	3,50
0,2	5,50
0,50	10,50

Dupres Prosecco Frizzante DOC

0,75	18,90
0,20 Piccolo	5,50
0,20 Hugo	4,90

Spirituosen

Obstler	38%	2,30
Ramazotti	30%	2,70
Linie Aquavit	41%	2,90
Grappa	40%	3,50