

Frühstückskarte

Eiweißchock

Frischer Obstsalat mit Naturjoghurt und Honig

8,90 €

*

Golfer Frühstück

Zwei Frühstücksbrötchen, Butter, Salami, Kochschinken, geräucherter Schinken, Gouda, Darbo Konfitüre, Honig und Nutella

8,50 €

*

Käse Frühstück

Zwei Frühstücksbrötchen, Butter, Gouda, Emmentaler, Camembert und frisches Obst

8,90 €

*

Französisches Frühstück

Ein Frühstücksbrötchen, ein Croissant, Butter, Darbo Konfitüre, Honig, Nutella

6,90 €

*

Frühstück für Zwei

Auswahl an verschiedenen Brötchen, frisches Obst mit Naturjoghurt, Müsli, Butter, Salami, Kochschinken, roher Schinken, Gouda, Emmentaler, Camembert, Konfitüre, Honig, Nutella. Eierspeisen nach Ihrer Wahl. Dazu reichen wir zwei Gläser frischgepressten Orangensaft 0,2l

25,00 €

*

Extra Darbo Konfitüre, Honig oder Nutella jeweils 0,50 € Aufpreis

Porridge

	klein	normal
Natur	4,50 €	5,50 €
Zimt & Zucker	4,90 €	6,00 €
frischem Obst	5,50 €	7,50 €
Apfelmus	5,00 €	7,00 €

Eierspeisen

gekochtes Ei	1,00 €
Rührei, Spiegelei oder Omelett von 3 Eiern	6,50 €
mit Kräutern	6,90 €
mit Bacon	7,90 €
mit Schinken	7,90 €
mit Schinken und Käse	8,50 €
nach Wunsch	9,90 €
Strammer Max von 2 Eiern und rohem Schinken belegt	8,50 €
Bauernomelette aus 3 Eiern mit Pfefferbeißern & Gewürzgurke	12,50 €

Snacks

Baguette, belegt mit:	4,50 €
(außer Haus)	4,50 €
• gekochtem Schinken	
• rohem Schinken	
• Salami	
• Schnittkäse	
• oder in Kombinationen	
• Portion Kartoffelsalat	4,50 €
• Paar Wiener Würstchen	4,50 €
• Paar Berliner Pfefferbeißer	5,00 €
• Paar Berliner Buletten	6,50 €
• drei Weißwürstel mit einer Brezel	9,50 €

Vorspeisen

lauwarmer Ziegenkäse bardiert mit Prosciutto di Parma,
auf Tomaten-Olivensalat & Honig

12,50 €

*

Rindercarpaccio

mit Wildkräutersalat, Trüffelvinaigrette & Parmesan

12,50 €

*

Salate

bunter Wildkräutersalat

*mit Salatgurke, Tomate, Paprika, Karotten &
Früchten der Saison*

Klein 6,50 €

Groß 8,50 €

*

Salatbeilagen

- wahlweise mit einem Fruchtdressing oder Balsamico
- Feta, Oliven & Kürbiskerne 4,50 €
- mit Tranchen vom Hähnchen mit Rosmarin und Knoblauch 6,50 €

*

Caesar Salad

*mit Croutons, Kirschtomaten, Knoblauch-Parmesandressing
und gebratenen Geflügelstreifen*

13,50 €

*

Pasta

Spaghetti Bolognese mit gehobeltem Parmesan

11,50 €

*

Feigen-Pecorino-Ravioli mit Honig-Chilibutter
und gehobeltem Parmesan

12,50 €

*

Junioren

für unsere kleinsten Golfer
Spaghetti mit leckerer Tomatensoße

4,50 €

*

Junior Burger vom Rind

*Ein warmes Sesambrötchen, knackigen Salatstreifen, Tomate, Gurke
und geschmolzenem Käse.*

Dazu servieren wir knusprig gebackene Pommes frites.

9,90 €

*

Paniertes Hähnchenschnitzel

Die knusprig gebratenen Hähnchenschnitzel servieren wir mit Pommes frites

8,50 €

*

Spaghetti Bolognese mit Parmesan

8,90 €

*

Golfer's Classics

Flammkuchen „klassisch“

mit Speck & Zwiebln

€ 9,50

*

Flammkuchen mit Hirtenkäse

Kirschtomaten, Rosmarin & Honig

€ 12,50

*

Club Burger

*180g Australisches Beef, Gewürzgurken, Tomaten, Käse, Salat und
hausgemachter Burgersauce in einem Vollkornbrötchen*

13,50 €

*

Veganer Jackfruit Burger

*mit scharfer Humus-Paprika-Chili Creme, fruchtigem Rotkrautsalat,
in einem Sesambrötchen*

12,50 €

*

Steakhouse Pommes Portion 4,50 €

Süßkartoffel Pommes Portion 5,50 €

*

Berliner Currywurst

*Wir servieren auf Wunsch ein oder zwei Würste
mit unserer hausgemachten Currysoße & Pommes frites.*

eine Wurst 9,00 € zwei Würste 13,00 €

*

Suppen

Kartoffelsuppe

mit gebratenen Wiener Würstchen

*

Linseneintopf mit Pfefferbeißer

*

Chili con Carne

klein 6,50 € normal 8,50 €

*

Hauptgerichte

Ofenkartoffel mit buntem Salat und wahlweise mit

- *Kräuterquark 9,80 €*
- *gebratene Streifen vom Rinderfilet, grüner Spargel & Kräuterbutter 16,50 €*
- *Räucherlachs, Blattspinat & Senf-Honig-Dill-Sauce 14,00 €*

*

Thai Curry

mit Streifen von der Hähnchenbrust & Basmatireis

16,00 €

*

Schnitzel vom Kalb

mit Kartoffel-Gurkensalat & Preiselbeeren

22,50 €

*

gebratenes Zanderfilet

mit Gurken-Dill-Gemüse, Kartoffel-Tortilla

& Rote Bete Sauce

18,50 €

*

Dessert

Kaiserschmarr'n mit Apfelkompott

(Zubereitungszeit ca. 20-25 min)

8,50 €

*

Apfelstrudel mit Vanillesauce

6,50 €

*

Crème Brûlée

5,00 €

*