

R E S T A U R A N T



PALATINA



Unser Küchenteam bereitet alle Speisen mit Leidenschaft und Sorgfalt frisch zu und achtet dabei auf die Verwendung von gesunden und saisonalen Zutaten.

Gerne richten wir Ihre Hochzeit, Familienfeier oder Betriebsfeier aus. Sprechen Sie uns einfach direkt an oder melden sich per Mail an restaurant@golfplatz-pfaelzerwald.de.

Wir freuen uns darauf, gemeinsam mit Ihnen individuelle Menüvorschläge zu entwickeln, die perfekt auf Ihre Wünsche und Vorstellungen abgestimmt sind.

Einen guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt wünscht

Piotr Sidorowicz
Chefkoch

Damian Zawierucha
Serviceleiter

Eine Liste mit Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie auf Nachfrage von unserem Servicepersonal zur Einsicht.

Alle Preise verstehen sich in Euro (€) und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

VORSPEISEN

AVOCADO MIT ZIEGENKÄSE GRATINIERT



an Wildkräutersalat mit karamellisierten Walnüssen

15,90

VITELLO TONNATO

mit Kapern, Sardellen und Rucola

15,50

KLEINER ROHKOSTSALAT



garniert mit Wildkräutersalat

6,50

GEMISCHTER BROTKORB VOM „360° LAIB“



Natur / Walnuss / Olive / Gewürze

mit Kräuter-Frischkäse Creme

Auch gerne zum Teilen

8,90

KÜRBISSCHAUMSUPPE

mit Kokos-Espuma

7,90

HAUPTSPEISEN

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

*garniert mit Preiselbeeren, Kapern und Sardellen, wahlweise Bratkartoffeln
oder Pommes frites und kleinem Rohkostsalat*

25,90

PALATINA BURGER 4.0

*Rindfleischpatty / Gruyère / Romanasalat / gebratene Champignons / karamellierte
rote Zwiebeln / Trüffelmayonnaise*

Dazu servieren wir: Pommes frites

17,90

THÜRINGER ROSTBRATWURST

mit Kartoffelpüree, Sauerkraut und Senf

14,90

CAESAR SALAD MIT GEGRILLTER HÄHNCHENBRUST

*Romanasalat mit knusprigen Croûtons und Parmesan,
überzogen mit aromatischem Caesar-Dressing*

17,90

ORIENTALISCHES KÜRBISGULASCH

ein herzhaftes Gericht aus Kürbis und Kichererbsen, verfeinert mit orientalischen

Gewürzen, serviert mit Reis

16,90

PASTA

TORTELLACI AI PORCINI

Tortellaci gefüllt mit Steinpilzen, serviert mit feinem Parmesanschaum und Bacon-Chips

19,90

CAPELLACCI CON RAGÙ DI CERVO

halbmondförmige Teigtaschen gefüllt mit aromatischem Hirschragout, serviert in einer Demi-Glace-Sauce mit herb-süßen Cranberries

23,90

GNOCCHI DI ZUCCA



Gnocchi gefüllt mit süßem Kürbispüree, serviert auf einer aromatischen Tomaten-Ricotta-Sauce

16,90

PASTA AL TARTUFO



*Tagliarini aus dem Parmesan-Laib veredelt mit schwarzem Herbsttrüffel
- am Tisch zubereitet -*

22,90

PASTA PARMESAN



*Tagliarini aus dem Parmesan-Laib
- am Tisch zubereitet -*

16,90

MUSCHELN

MIESMUSCHELN IN CURRY

Miesmuscheln in cremiger Curry-Sauce, serviert mit Pommes frites

16,90

MIESMUSCHELN ALLA CALABRESE

Miesmuscheln in würziger Tomatensauce mit 'Nduja, einer scharfen Paprikawurst aus Kalabrien, serviert mit Pommes frites

16,90

KINDERGERICHTE

PORTION POMMES FRITES

Klein 4,50

Groß 6,50

KLEINES KALBSSCHNITZEL

mit Pommes frites und Ketchup

9,90

KLEINE PASTA PARMESAN

Tagliarini aus dem Parmesan-Laib

- am Tisch zubereitet -

5,90

CHEESEBURGER

Tomaten / Ketchup / Mayonnaise

Dazu servieren wir: Pommes frites

9,90

DESSERTS

TARTUFO D'ALBA

*Eine Halbkugel aus cremigem Piemonte-Haselnusseis und
einem seidigem Zartbitterschokoladeneis und
im Inneren ein Kern Gianduja-Creme*

7,50

CHEESECAKE AUF WALDFRUCHTSAUCE

cremiger Käsekuchen serviert auf einer fruchtigen Waldfruchtsauce

9,50

CRÈME BRÛLÉE

mit Cassis-Sorbet

9,50

AFFOGATO AL CAFFÈ

Vanilleeis mit heißem Espresso übergossen

5,20

WIR BEZIEHEN UNSERE EISDESSERTS VON



GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

TAUNUSQUELLE SPRUDEL

Sprudel / Medium / Naturelle
0,25l 2,70 | 0,75l 5,90

SOFTDRINKS

*Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Mezzo
Mix / Fanta / Sprite*
0,33l 3,70

5 Cups Ice Tea

wechselnde Sorten
0,40l 4,90

BUNDABERG

*Ginger Brew / Lemon Brew / Blood
Orange Brew*
0,33l 4,50

SCHWEPPE

Ginger Ale / Bitter Lemon
0,25l 2,90 | 0,40l 4,70

SÄFTE

*Apfel / Johannisbeere / rote Traube /
Grapefruit / Orange / Maracuja*
0,20l 2,90 | 0,40l 4,70

SAFTSCHORLEN

*Apfel / Johannisbeere // rote Traube /
Grapefruit / Orange / Maracuja*
0,20l 2,60 | 0,40l 4,20

GOLFER

Grapefruitsaft, Bitter Lemon, Sprudel
0,20l 2,60 | 0,40l 4,20

FASSBIER

KÖNIG PILSNER

Pils / Radler / Cola-Bier
0,25l 3,00 | 0,40l 4,30

PAULANER WEIßBIER

*Hefe-Weizen / Weizenradler / Cola-
Weizen*
0,30l 3,30 | 0,50l 4,90

FLASCHENBIERE

BITBURGER ALKOHOLFREI

Pils / Radler
0,33l 3,30

KÖSTRITZER SCHWARZBIER

0,33l 3,30

PAULANER ALKOHOLFREI

Weißbier / Weißbier-Zitrone
0,50l 4,20

PAULANER DUNKLES WEIZEN

0,50l 4,20

TYSKIE GRONIE

0,50l 4,50

BENEDIKTINER HELL

0,50l 4,50

WEISSWEINE

WEINSCHORLEN

RIESLINGSCHORLE
0,25l 3,30 | 0,50l 5,90

ROSÉSCHORLE
0,25l 3,30 | 0,50l 5,90

RIESLING

BONE DRY
Reichsrat von Buhl
0,10l 3,60 | 0,25l 7,40

RIESLING TROCKEN
Reichsrat von Buhl
0,10l 3,50 | 0,25l 7,10

ARMAND (FEINFRUCHTIG)
Reichsrat von Buhl
0,10l 3,60 | 0,25l 7,40

WEISSBURGUNDER

REICHSRAT VON BUHL
0,10l 3,60 | 0,25l 7,40

Wilhelmshof
0,10l 3,40 | 0,25l 7,00

CHARDONNAY

MARKUS SCHNEIDER
0,10l 4,00 | 0,25l 8,50

GRAUBURGUNDER

REICHSRAT VON BUHL
0,10l 3,60 | 0,25l 7,40

SAUVIGNON BLANC

KESSELRING
0,10l 3,30 | 0,25l 6,80

KNIPSER
0,10l 4,30 | 0,25l 9,10

LUGANA DOC

BULGARINI
0,10l 4,40 | 0,25l 9,10

ROSÉWEINE

WILHELMSHOF
0,10l 3,40 | 0,25l 7,00

KNIPSER
Johannishof
0,10l 3,90 | 0,25l 7,90

ROTWEINE

RONDO

WILHELMSHOF

0,10l 3,50 | 0,25l 7,10

ST. LAURENT

KESSELRING

0,10l 3,30 | 0,25l 6,80

OPUM

KESSELRING

0,10l 3,80 | 0,25l 7,70

SPÄTBURGUNDER

REICHSRAT VON BUHL

0,10l 4,30 | 0,25l 9,10

SCHAUMWEINE

RIESLINGSEKT

Wilhelmshof

0,10l 4,90

SPÄTBURGUNDER ROSÉSEKT

Wilhelmshof

0,10l 5,60

GRAUBURGUNDERSEKT

Reichsrat von Buhl

0,10l 5,60

ZERO SECCO

Reichsrat von Buhl

0,10l 4,20

COCKTAILS

MOSCOW MULE 0,30l

Absolut Vodka, Bundaberg Ginger Brew, Limetten, Minze

9,50

MOJITO 0,30l

Havanna Club Rum, Rohrzucker, Limetten, Minze, Mineralwasser

8,00

CAIPIRINHA 0,30l

Pitù Cachaca, Rohrzucker, Limetten

7,90

IPANEMA (ALKOHOLFREI) 0,30l

Maracujasaft, Ginger Ale, Limetten, Rohrzucker

6,50

LONGDRINKS

APEROL SPRITZ 0,30l

Aperol Aperitivo, Secco, Mineralwasser, Orange
7,20

HUGO 0,30l

Holunderblütensirup, Secco, Mineralwasser, Limette, Minze
7,20

HUGO ALKOHOLFREI 0,30l

Holunderblütensirup, Zero Secco, Mineralwasser, Limette, Minze
6,70

LIMONCELLO SPRITZ ALKOHOLFREI 0,20l

*San Limello – Dr. Jaglas, Zero Secco, Mineralwasser, Limettensirup, Zitronen,
Minze*
7,20

LILLET WILD BERRY 0,30l

Lillet Blanc, Schweppes Russian Wildberry, frische Beeren
7,20

CAMPARI ORANGE 0,30l

Campari Bitter, Orangensaft, Orange
7,20

CAMPARI SODA 0,30l

Campari Bitter, Mineralwasser, Orange
7,20

GIN TONIC 0,25l

Hendricks Gin, Fever Tree Tonic Water, Limette
8,70

GIN & GOLFER 0,30l

Grapefruitsaft, Bitter Lemon, Gin
8,20

LILLET ARTISTÉ 0,30l

Johannisbeersaft, Limettensaft, Ginger Ale, Lillet Rouge
7,70

DIGETIFS UND HEISSGETRÄNKE

DIGETIFS

GOLFERS GINSENG ELIXIER

Dr. Jaglas
Kräuterbitter auf Grundlage der
Ginsengwurzel
2cl 4,90

RAMAZOTTI

4cl 4,50

AVERNA

4cl 4,50

WILLIAMS

2cl 3,00

KIRSCHWASSER

2cl 3,00

HIMBEERGEIST

2cl 3,00

SAMBUCA

2cl 2,80

GRAPPA 7.0

2cl 4,50

FERNET

2cl 2,80

BAILEYS

10cl 4,50

EIERLIKÖR

10cl 4,50

WHITE RUSSIAN

Wodka / Kahlua / Sahne
10cl 4,50

HEISSGETRÄNKE

TASSE KAFFEE

3,20

ESPRESSO

2,90

DOPPELTER ESPRESSO

4,50

ESPRESSO MACCHIATO

3,30

CAPPUCCINO

3,90

CAPPUCCINO MIT SAHNE

4,40

LATTE MACCHIATO

4,20

MILCHKAFFE

0,30l 4,20

HEIBE SCHOKOLADE

3,70

HEIBE SCHOKOLADE

mit Sahne

4,20

TEE

Schwarzer Tee / Früchtetee / Grüner
Tee / Pfefferminztee

3,20