

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



auf Blattsalat mit karamellisierten Walnüssen

15,90

CARPACCIO VOM RIND

mit Kapern, Rucola und Parmesan

15,50

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE



an buntem Blattsalat

9,50

GEMISCHTER BROTKORB VOM „360° LAIB“



Natur / Walnuss / Olive / Gewürze

mit Kräuter-Frischkäse Creme

Auch gerne zum Teilen

8,90

BRUSCHETTA



Tomaten / Avocado / Oliven / Frühlingszwiebeln

Auch gerne zum Teilen

11,90

BURRATA DI BUFALA



auf warmem Kirschtomatensalat mit Rucola

14,90

BISTRO KARTE

GNOCCHI ALLA GENOVESE



Gnocchi in Basilikum-Pesto mit Kirschtomaten und Parmesan

Auf Wunsch auch vegan erhältlich.

12,50

SPAGHETTI SALSA DI POMODORI



Spaghetti in aromatischer Tomatensauce, mit Parmesan

11,90

WURSTSALAT

rote Zwiebeln / Kirschtomaten / Gewürzgurken / Paprika / Ei

10,90

DAZU SERVIEREN WIR:

POMMES FRITES 4,50

BRATKARTOFFELN 4,90

SCHWEINESCHNITZEL

mit Kartoffel-Gurkensalat

15,50

CLASSIC CHEDDAR BURGER

Sesambun / Rindfleischpatty / Tomaten / Lollo Bionda / Gewürzgurken / rote Zwiebeln /

Cheddar / Mayonnaise / Ketchup

Dazu servieren wir: Pommes frites

17,90

„DREGGISCHE GRUMBEERE“

-Pfälzer Spezialität- Bratkartoffelpfanne mit Leber-, Blutwurst und Cornichons

14,50

PINSA

Eine traditionelle, italienische Spezialität mit luftigem, knusprigem Teig, der durch eine spezielle Mehlmischung und lange Gärzeit besonders bekömmlich ist. Pinsa ist leichter als gewöhnliche Pizza und somit bestens für heiße Sommertage geeignet.

Auch gerne zum Teilen.

PINSA PICCANTE

Trüffelcreme / Salami Ventricina / rote Zwiebeln / Fior di Latte / Champignons

15,90

PINSA VERDURA



San Marzano Tomaten / Grillgemüse / gezupfter Burrata / Rucola

Ohne Burrata di Bufala auch vegan erhältlich.

15,90

SALATE

BUNTER BLATTSALAT

Endiviensalat / Friséesalat / Radicchio Salat / Tomaten / Salatgurken / Karotten / Hausgemachtes Salatdressing oder Essig- Olivenöl-Vinaigrette

10,90

ZU UNSEREN SALATEN SERVIEREN WIR:

Rumpsteakstreifen:	+ 10,90
gegrillte Hähnchenbrust:	+ 6,50
Thunfisch, Zwiebeln und Ei:	+ 7,50
karamellisierter Ziegenkäse:	+ 7,50



HAUPTSPEISEN

RUMPSTEAK 220G

mit Schmorzwiebeln, Kräuterbutter und kleinem Salat

27,90

DAZU SERVIEREN WIR:

POMMES FRITES	4,50
BRATKARTOFFELN	4,90
GRILLGEMÜSE	5,90

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

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

25,90

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

*Kalbsschnitzel umhüllt von Parmaschinken und Salbei, in Butter gebraten und mit
Weißwein verfeinert, serviert mit Spaghetti*

27,90

GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN

mit getrüffeltem Süßkartoffelpüree und Wildbrokkoli

28,90

PARMIGIANA DI MELANZANE



*gegrillte Aubergine überbacken mit Tomatensauce und Parmesan, serviert mit
Spaghetti*

17,90

PASTA

SPAGHETTI POMODORI E STRACCIATELLA



*Spaghetti in fruchtiger Tomatensauce verfeinert mit Burrata-Creme, gerösteten
Pinienkernen und mariniertem Rucola*

19,90

GNOCCHI ALLA GENOVESE CON BURRATA

*zarte Gnocchi in aromatischem Basilikum-Pesto, serviert mit cremigem Burrata di
Bufala und feinem Parmaschinken*

20,90

CAPPELLACCI CON OSSOBUCO

*Cappellacci gefüllt mit geschmortem Kalbshaxenfleisch in Tomaten-Weißwein-Sauce,
serviert mit einer leichten Ratatouille-Espuma*

24,90

PACCHERI CON RAGÙ DI SALSICCIA E PECORINO

röhrenförmige Pasta mit herzhaftem Salsiccia-Ragù, verfeinert mit würzigem Pecorino

18,90

SPAGHETTI AGLIO E OLIO CON GAMBERI

Spaghetti mit Knoblauch, Chili und Garnelen in Olivenöl

19,90

KINDERGERICHTE

KLEINES SCHWEINESCHNITZEL

mit Pommes frites und Ketchup

8,90

GNOCCHI IN BUTTER



mit Parmesan

5,90

SPAGHETTI IN TOMATENSAUCE



mit Parmesan

4,90

DESSERTS

TARTUFO D'ALBA

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

8,90

CASSATA SICILIANA TRADIZIONALE

*Schokoladeneis und Vanilleeis auf Biskuitboden, darauf eine Cassata-Creme mit
kandierte Früchten, mit Pistaziencreme überzogen*

8,90

COPPA D'AMARENA

drei Kugeln Vanilleeis mit Amarena-Kirschen, Schokoladensplittern und Sahne

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