

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](mailto: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