



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 Stracciatella di Bufala, Kapern, Rucola und Parmesan

18,90

GRATINIERTE JACOBSMUSCHELN

in Weißweinsauce, veredelt mit aromatischem Comté

18,90

HAUSGEBEIZTER LACHS MIT HONIG-SENF-SAUCE

auf Rösti und Salatbouquet

17,90

KÜRBISSCHAUMSUPPE MIT KOKOS ESPUMA



fein-cremige Suppe vom Kürbis, veredelt mit luftigem Kokos-Espuma

8,50

GEMISCHTER BROTKORB VOM „360° LAIB“



Brot aus Weizenvorteig und Sauerteig der Bäckerei Philipps aus Waldmünchen

-wechselnde Sorten-

serviert mit Kräuter-Frischkäse Creme

12,90

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE

an buntem Blattsalat

9,90

HAUPTSPEISEN

GEGRILLTES RUMPSTEAK 220G

an cremiger Pfeffersauce, mit tourniertem Gemüse

28,90

DAZU SERVIEREN WIR:

POMMES FRITES 4,90

ROSMARINKARTOFFELN 4,90

WIENER SCHNITZEL

mit Rosmarinkartoffeln oder Pommes frites und Gurkensalat

25,90

CORDON BLEU VOM KALB

*gefüllt mit Serrano-Schinken und Camembert, serviert mit Rosmarinkartoffeln oder
Pommes frites und Gurkensalat*

30,90

SCHWEINELENDE AUF WALDPILZRAGOUT

schonend Sous-Vide gegarte Schweinelende, serviert mit Serviettenknödel.

22,90

FLAMBIERTE SCHWEINEFILET-MEDAILLONS

*Schweinefilet-Medallions flambiert mit polnischem Kirschlikör
an buntem Blattsalat verfeinert mit Walnuss-Gorgonzola-Creme*

19,90

BLACK ANGUS BURGER

*Black Angus Beef / Sesambun / Kartoffelrösti / Tomaten / Gewürzgurken / Lollo Bionda/
Röstzwiebeln / Emmentaler / Pfeffermayonnaise, serviert mit Pommes frites*

21,90

HAUPTSPEISEN

SERVIETTENKNÖDEL AUF WALDPILZRAGOUT
17,90



GNOCCHI AUF KÜRBISRAGOUT MIT GEGRILLTEN SCAMPI

auf Wunsch kann das Gericht auch vegetarisch, ohne Scampi, genossen werden

(Preis: -4,00)

21,90

PASTA AL TARTUFO

Tagliarini aus dem Grana-Padano-Laib veredelt mit schwarzem Herbsttrüffel

- am Tisch zubereitet -

24,90

PASTA GRANA PADANO

Tagliarini aus dem Grana-Padano-Laib

- am Tisch zubereitet -

16,90

KINDERGERICHTE *bis 14 Jahre*

KLEINES KALBSSCHNITZEL

mit Pommes frites und Ketchup

10,90

CHEESEBURGER

Emmentaler / Tomaten / Ketchup / Mayonnaise

10,90

KLEINE PASTA GRANA PADANO

Tagliarini aus dem Parmesan-Laib

- am Tisch zubereitet -

6,50



DESSERTS

TARTUFO D'ALBA

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

10,90

KÜRBIS-PANNA COTTA

*Cremige Kürbis-Panna Cotta, serviert mit fruchtigem Beerenragout und karamellisierten
Kürbiskernen.*

12,50

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 2,90 | 0,75l 6,50

SOFTDRINKS

*Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Mezzo
Mix / Fanta / Sprite*
0,33l 3,90

5 Cups Ice Tea

wechselnde Sorten
0,40l 4,90

BUNDABERG

*Ginger Brew / Lemon Brew / Blood
Orange Brew*
0,33l 4,90

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 3,30 | 0,40l 4,50

PAULANER WEIBBIER/ WEIBBIER ALKOHOLFREI

*Hefe-Weizen / Weizenradler / Cola-
Weizen*
0,30l 3,70 | 0,50l 5,30

FLASCHENBIERE

BITBURGER ALKOHOLFREI

Pils / Radler
0,33l 3,60

KÖSTRITZER SCHWARZBIER

0,33l 3,60

PAULANER DUNKLES WEIZEN

0,50l 4,30

TYSKIE GRONIE

0,50l 4,60

BENEDIKTINER HELL

0,50l 4,60

WEISSWEINE

WEINSCHORLEN

RIESLINGSCHORLE
0,25l 3,50 | 0,50l 6,50

ROSÉSCHORLE
0,25l 3,50 | 0,50l 6,50

RIESLING

BONE DRY
Reichsrat von Buhl
0,10l 3,70 | 0,25l 7,90

RIESLING TROCKEN
Reichsrat von Buhl
0,10l 3,50 | 0,25l 7,40

ARMAND (FEINFRUCHTIG)
Reichsrat von Buhl
0,10l 3,80 | 0,25l 7,90

WEISSBURGUNDER

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

Wilhelmshof
0,10l 3,50 | 0,25l 7,40

GRAUBURGUNDER

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

SAUVIGNON BLANC

KESSELRING
0,10l 3,60 | 0,25l 7,60

KNIPSER
0,10l 4,50 | 0,25l 9,60

LUGANA DOC

BULGARINI
0,10l 4,50 | 0,25l 9,60

ROSÈWEINE

WILHELMSHOF
0,10l 3,50 | 0,25l 7,60

KNIPSER
Johannishof
0,10l 4,00 | 0,25l 8,50

ROTWEINE

RONDO

WILHELMSHOF
0,10l 3,60 | 0,25l 7,60

ST. LAURENT

KESSELRING
0,10l 3,50 | 0,25l 7,40

OPUM

KESSELRING
0,10l 3,80 | 0,25l 7,90

SPÄTBURGUNDER

REICHSRAT VON BUHL
0,10l 4,50 | 0,25l 9,60

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
8,90

CAIPIRINHA 0,30l

Pitù Cachaca, Rohrzucker, Limetten
8,50

IPANEMA (ALKOHOLFREI) 0,30l

Maracujasaft, Ginger Ale, Limetten, Rohrzucker
6,90

LONGDRINKS

APEROL SPRITZ 0,30l

Aperol Aperitivo, Secco, Mineralwasser, Orange

7,50

HUGO 0,30l

Auch alkoholfrei möglich.

Holunderblütensirup, Secco, Mineralwasser, Limette, Minze

7,50

LIMONCELLO SPRITZ 0,20l

Auch alkoholfrei möglich.

San Limello – Dr. Jaglas, Secco, Mineralwasser, Limettensirup, Zitronen,

Minze

7,50

LILLET WILD BERRY 0,30l

Lillet Blanc, Schweppes Russian Wildberry, frische Beeren

7,50

CAMPARI ORANGE 0,30l

Campari Bitter, Orangensaft, Orange

7,50

CAMPARI SODA 0,30l

Campari Bitter, Mineralwasser, Orange

7,50

GIN TONIC 0,25l

Hendricks Gin, Fever Tree Tonic Water, Limette

8,90

GIN & GOLFER 0,30l

Grapefruitsaft, Bitter Lemon, Gin

8,50

LILLET ARTISTÉ 0,30l

Johannisbeersaft, Limettensaft, Ginger Ale, Lillet Rouge

7,90

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

HEIßE SCHOKOLADE

3,70

HEIßE SCHOKOLADE

mit Sahne

4,20

TEE

Schwarzer Tee / Früchtetee / Grüner
Tee / Pfefferminztee

3,20