

Abschlag – Vorspeisen

Schafskäse aus dem Ofen mit Peperoni, Oliven, Cherry Tomaten und
Zwiebeln

€ 12,90

Lauwarmer Ziegenkäse auf einem Salatbouquet garniert mit
Walnüssen und Honig

€ 14,50

Carpaccio vom Rind mit Rucola, gereiftem Parmesanspäten und
Champignons

€ 16,90

Vitello Tonnato, dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce
und Kapern

€ 18,50

Kleine Toscana Pfanne, Garnelen mit Champignons, Cherry Tomaten,
Zucchini und Knoblauch

€ 16,90

Antipasti - Teller ab 2 Personen mit Carpaccio vom Rind, Tomaten
Mozzarella, Honig Melone, Ziegenkäse und gegrilltem Gemüse

€ p.P. 14,90

Zu jeder Vorspeise reichen wir Ihnen ein Körbchen Brot.

Am 19. Loch - Snacks nach der Runde

Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Salatbouquet

klassisch

€ 11,90

mit frischen gebratenen Champignons

€ 13,50

mit frischen gebratenen Champignons und Putenstreifen

€ 15,90

Club House Sandwich mit Putensteak vom Grill, Spiegelei und Käse
garniert mit Salat, Tomaten, Essiggurken und Cocktailsauce

€ 11,90

mit Pommes frites

€ 14,90

Gemischter Salat mit saftigen Putenstreifen und gebratene frische
Champignons, dazu Brot

€ 16,90

Griechischer Salat

Gemischter Salat mit Schafskäse, Oliven und roten Zwiebeln dazu Brot

€ 15,90

Kartoffelrösti mit Räucherlachs und Salatbouquet

€ 15,90

Pasta Spezialitäten

Fettuccine Scampi
in einer leichten pikanten Zucchini-Tomatensauce

€ 18,90

Fettuccine "Milajo"
mit saftigen Rindfleischstreifen frischem Rucola und gehobeltem
Parmesan

€ 18,90

Fettuccine mit zartem Lachs
frischen Zucchini, Cherrytomaten und cremiger Aurora-Soße,
verfeinert mit Schmand

€ 20,90

Ravioli Gorgonzola (vegetarisch)
Ravioli gefüllt mit Spinat in einer Gorgonzola-Spinat-Safran Sauce

€ 17,90

Penne Mozzarella
in einer cremigen Tomaten-Sauce mit Büffel-Mozzarella verfeinert mit
mediterranen Kräutern

€ 14,90

Penne all'arrabiata
mit Chili Schoten, Peperoni, Zwiebeln und Knoblauch

€ 13,90

Fettuccine aglio e olio mit Peperoncini

€ 11,90

*Gerne servieren wir Ihnen alle Pastagerichte auch mit glutenfreier Pasta oder
laktosefreier Sahne!*

Auf dem Fairway – Fleischgerichte

Currywurst mit Pommes

€ 12,90

Jägerschnitzel vom Schwein mit einer frischen Champignon Sauce

€ 18,90

Hausgemachter Cordon bleu mit einer Pfeffer-Portwein Sauce

€ 19,90

Schnitzel Milanese in einer Parmesan-Ei-Panade mit einer
mediterranen Tomatensauce dazu Spaghetti

Schnitzel vom Schwein

€ 19,90

Schnitzel von Kalb

€ 26,90

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren

€ 26,90

Auf dem Fairway – Fleischgerichte

Kalbsleber a la Gani mit Zimt-Äpfel, cremiger Kartoffelstampf und einer Sauce aus geschmorten Zwiebeln
€ 27,90

Da unsere Leber stets frisch bezogen wird, ist sie nicht immer verfügbar. Wir bitten um Verständnis.

Rumpsteak 220g mit Grill Gemüse und Kräuterbutter
€ 31,90

Rumpsteak 220g mit Grill Gemüse und Pfeffersauce
€ 32,50

Rumpsteak 220g mit Grill Gemüse und Geschmorten Zwiebeln
€ 32,90

Zu allen Fleischgerichten servieren wir wahlweise Pommes Fries, Kroketten oder Rosmarinkartoffeln.

Dessert - Auf dem Grün

Tartufo

halb gefrorene Eiskugel mit einem cremigen Zabaione-Kern, garniert mit frischem Obst und Eierlikör

€ 9,90

Süße Versuchung

Vanilleeis trifft auf eine knackige Vielfalt an saisonalem Obst, dazu eine kleine Sahnehaube

€ 8,90

Tiramisu

In Espresso getränkte Löffelbiskuits geschichtet mit feiner Mascarponecreme, verfeinert mit Kakaopulver

€ 9,90