

Liebe Mitglieder, liebe Gäste,

Ihre Gastgeber zu sein und Sie in unseren
Clubhaus Restaurants willkommen zu heißen,
ist unserem Team eine besondere Freude!

Herzlich Willkommen im Golf Club St. Leon-Rot.

Besondere Empfehlungen:

Von unserem Restaurantleiter Christian Moser:

Laurent Perrier, Champagner La Cuvée Brut	0,1l	€ 14.00
Sparkling Brombeere Chambord Liqueur Royale de France / Prosecco	0,1l	€ 7.00
ODE Bright Lemon / Tonic Water	0,2l	€ 7.50
Martini Floreale alkoholfrei l'Aperitivo Torino Italia / Tonic Water (2)	0,2 l	€ 7.50

WEIN DES MONATS / SEPTEMBER

Grüner Veltliner / Heribert Bayer / Neckenmarkt / Burgenland	0,2 l	€ 9.00
--	-------	--------

Von unserem Küchenteam:

Toskanischer Brotsalat geröstetes Brot / Tomate / Gurke Olivenöl / Basilikum / DOP Burrata (a1,g) 		€ 17.00
---	--	---------

* * *

Pfifferlingsuppe / Kerbel / Sour Cream(g) 		€ 8.50
---	--	--------

* * *

Rosa gebratener Sashimi Thunfisch / knuspriger Pankomantel Mango-Chili-Sauce / Pak Choi / Mini-Mais(a1,c,d) 		€ 36.00
--	--	---------

Paillard vom Milchkalb / zweierlei Pfifferlinge Romanesco / Butterspätzle(a1,c,g,i)		€ 39.50
--	--	---------


Pasta Calamarata / Rahmpfifferlinge Petersilie / geröstete Pinienkerne(a1,g,i) 		€ 19.50
---	--	---------


* * *

Schwarzwälder Kirsch Kugel Dunkle Schokolade / Schokomousse / Kirschragout / Schlagsahne(a1,c,g) 		€ 10.00
---	--	---------



VORSPEISEN

Spicy Thai Pulposalat / Limette / Gurke / Tomate / Koriander_(d,o)  € 16.00

DOP Burrata / historische Tomatensorten / geröstete Pinienkerne / Kräuteröl_(g)  € 16.50

Vitello tonnato / rosa Kalbfleisch / Thunfischsauce / Kapern_(c,d,i)  € 17.00

Carpaccio vom Rinderfilet / gehobelter Grana Padano / Basilikum-Olivenöl_(g) € 19.00

SUPPE

Kokos-Curry-Suppe
Asiagemüse / Thai-Basilikum / Zitronengras_(g,i)  € 8.50

Unsere Empfehlung dazu: gegrillter Garnelenspieß / Sweet-Chili-Marinade_(b)  € 5.00

KINDERTELLER

Pasta / Tomatensauce / geriebener Käse_(a1,g,i)  € 6.00

Hausgemachte Spätzle / Rahmsauce_(a1,g,i) € 7.50

Kleines paniertes Kalbschnitzel / Rahmkarotten / Pommes frites_(a1,c,g) € 12.00

Kindersalat als Beilage:
Grüne Blattsalate / Karottenraspeln / Gurke / French Dressing_(c,i,k)  € 4.00



STEAKS UND BEILAGEN

FILET STEAK 230g*
Tagesfrisches Pfannengemüse / hausgemachte Cajunbutter_(g) € 39.50

RUMPSTEAK 230g*
Tagesfrisches Pfannengemüse / hausgemachte Cajunbutter_(g) € 34.50

Bitte wählen Sie Ihre zusätzlichen Beilagen:

Hausgemachte Kräuterbutter_(g) € 2.00

Barbecue Sauce_(i) € 3.00

Sauce Bearnaise_(c,g,i) / Rahmsauce_(g,i) € 3.00

Hausgemachte Jus_(i) / Pfefferrahmsauce_(g,i) € 4.00

Pommes frites € 5.00

kleine Kartoffeln_(g)  € 5.00

Speck-Bratkartoffeln_(7,8)  € 6.00

Salat als Beilage:


Blattsalate / Karottenraspeln / Rote Bete / Kirschtomaten
Edamame / geröstete Kerne / Balsamico-Dressing_(c,h,i,k)  € 6.50

BURGER

CLASSIC Cheeseburger:

Brioche Bun / 200g Rinderhackpatty / Cheddar / hausgemachte BBQ-Sauce
Gewürzgurke / Tomate / geschmorte Zwiebeln_(a1,c,g,k)
Pommes frites € 18.00

VEGGIE Cheeseburger:

Brioche Bun / Beyond Meat Erbsenpatty / Cheddar / hausgemachte BBQ-Sauce
Gewürzgurke / Tomate / geschmorte Zwiebeln_(a1,c,g,k) 
Pommes frites € 18.00

* Rohgewicht



SALATE UND BOWLS

Birdie Salat:

Blattsalat Mix / gegrillte Hähnchenbruststreifen / Sprossen / French Dressing_(c,i,k) € 14.50

Club Salat:

Blattsalat / Karottenraspeln / Rote Bete / Kirschtomaten
Edamame / geröstete Kerne_(f)

Wahlweise:

Balsamico Dressing, Buttermilch Ranch Dressing oder French Dressing_(c,g,i,k) € 9.50

Ihre Auswahl dazu:

Gegrilltes Gemüse / Sesam / Soja_(f,l)  € 5.00

Gebackener Feta / Oliven / Tomate_(g)  € 7.50

Riesengarnele / Kräutermarinade_(b)  € 8.50

Rinderfiletstreifen / Shiitake / Pak Choi / vom Grill € 9.50

Club Bowl:

Quinoa-Reis-Mix / junge Salatblätter / Karottenraspeln / Rote Bete
Kirschtomaten / Edamame / geröstete Kerne_(f)

Balsamico Dressing, Buttermilch Ranch Dressing oder French Dressing_(c,g,i,k) € 11.00

Ihre Auswahl dazu:

Gegrilltes Gemüse / Sesam / Soja_(f,l)  € 5.00


Gebackener Feta / Oliven / Tomate_(g)  € 7.50

Riesengarnele / Kräutermarinade_(b)  € 8.50

Rinderfiletstreifen / Shiitake / Pak Choi / vom Grill € 9.50




PASTA

Spaghetti con Pulpo
Oktopus / Olivenöl / Kirschtomaten / Weißwein / Petersilie_(a1,o)  € 24.50


Orecchiette / Tomatensauce
Zucchini / Aubergine / Kirschtomaten / Zwiebeln / Chili_(a1,i)  € 16.50

HAUPTGERICHTE / KLASSIKER

Gegrillte Aubergine
Maisgriestaler / Tomaten-Minz-Sugo / gebackene Kichererbsen_(a1,c,g)  € 16.50

Schweineschnitzel „Wiener Art“
Pommes frites / Preiselbeeren / Zitrone / kleiner Salat_(a1,c,g)  € 21.50


Wiener Schnitzel
Pommes frites / Preiselbeeren / Zitrone / kleiner Salat_(a1,c,g) € 32.50

Lachsfilet / Honig-Barbecue-Lack / Radieschensalsa / Süßkartoffelpüree_(d,g)  € 29.50

Gebratene Black Tiger Garnelen
Zitronenbutter / wilder Brokkoli / Kartoffelstampf_(d,g)  € 37.50



DESSERTS

3 Kugeln Eis nach Wahl _(g,h) 	€ 7.00
NY Cheesecake / Melone / Minze _(a1,c,g) 	€ 7.50
Gegrillter Pfirsich / Cantuccini-Crunch / Tonkabohne / Mascarpone _(a1,c,g,h1) 	€ 8.50
Bisquit / weiße Schokolade / frische Beeren / Baiser _(a1c,g) 	€ 9.50

ZUM DESSERT ODER DANACH:

Espresso ₍₁₎	€ 2.90
Espresso doppio	€ 4.40
Espresso Macchiato _(1,g)	€ 3.20
Affogato al caffè _(1,c, g)	€ 6.40
Espresso Martini ₍₁₎ Espresso, Wodka, Kaluha	€ 10.00
ZIEGLER Wildkirsch No. I	2 cl € 17.00
Riesling Sekt Brut, Bassermann-Jordan, Pfalz _(m)	0,1l € 6.50
Von Buhl Rosé Brut, Reichsrat von Buhl, Pfalz _(m)	0,1l € 8.00
Astoria Rosé Vino Spumante extra dry	0,1l € 7.50



GETRÄNKE

BIERE VOM FASS

Bitburger Premium Pils ^(a3)	0.3l	€ 3.80	0.5l	€ 5.60
Benediktiner Hell, helles Lagerbier ^(a3)	0.3l	€ 3.90	0.5l	€ 5.80
Hacker Pschorr Kellerbier ^(a3)	0.3l	€ 3.80	0.5l	€ 5.60
Paulaner Hefeweizen hell ^{(a(1), a(3))}	0.3l	€ 3.80	0.5l	€ 5.60

BIERE- UND BIERMISCHGETRÄNKE AUS DER FLASCHE

Paulaner Kristallweizen ^{a(1), a(3)}			0.5l	€ 5.00
Paulaner Dunkles Weizen ^{a(1), a(3)}			0.5l	€ 5.00
Paulaner Hefe alkoholfrei ^{a(1), a(3)}			0.5l	€ 5.00
Bitburger 0,0% alkoholfrei ^{a(3)}			0.33l	€ 3.20
Bitburger 0,0% Grapefruit alkoholfrei ^{a(3)}			0.33l	€ 3.20
Weldebräu Naturradler - naturtrüb ^{a(1), a(3)}			0.33l	€ 3.60
Peroni Nastro Azzurro ^{a(3)}			0,33l	€ 4.00

WEINMISCHGETRÄNKE

Weinschorle (weiß / rosé) ^(m)	0.2l	€ 3.90	0.4l	€ 6.90
Bauernschorle ^(m)	0.2l	€ 4.20	0.4l	€ 6.90

KALTGETRÄNKE

Tafelwasser (still / spritzig)	0.5l	€ 4.00	1,0l	€ 6.00
Ensinger Gourmet Quelle, BIO Mineralwasser Classic / Medium / Still			0.25l	€ 3.00
			0.5l	€ 4.80
			0.75l	€ 5.90
Hausgemachte Limonade Zitrone-Minze			0.5l	€ 5.00
Coca-Cola ^(1,3,8)				
Coca-Cola light ^(1,3,5,6,8)				
Cola Zero ^(1,3,5,6,8)				
Sprite				
Fanta ^(3,8)	0.2l	€ 3.20	0.4l	€ 4.80
Paulaner Spezi ^(1,3,8)			0.33l	€ 3.60



GETRÄNKE

Schweppes Bitter Lemon ⁽²⁾ / Tonic Water ⁽²⁾ / Ginger Ale ⁽³⁾	0.2l	€ 3.40
Carpe Diem Kombucha	0.25l	€ 4.00
Richard's Sun Iced Tea Lemon / Acai & Lime / Blueberry / Peach	0.33l	€ 4.00

FRUCHTSÄFTE UND SCHORLEN

NIEHOFFS GOURMET QUALITÄT

Apfelsaft / Grapefruitsaft / Orangensaft	0.2l	€ 2.70
	0.4l	€ 4.90
als Schorle	0.2l	€ 2.60
	0.4l	€ 4.50
Johannisbeernektar / Maracujanektar Rhabarbernektar / Ananasnektar	0.2l	€ 3.20
	0.4l	€ 5.50
als Schorle	0.2l	€ 2.90
	0.4l	€ 4.80
Frisch gepresster Orangensaft	0.2l	€ 5.00

HEISSGETRÄNKE

Bonafede Privatrösterei Hockenheim

Tasse Kaffee ⁽¹⁾	€ 3.60
Espresso ⁽¹⁾	€ 2.90
Espresso doppio	€ 4.40
Espresso Macchiato ^(1,g)	€ 3.20
Milchkaffee ^(1,g)	€ 4.00
Cappuccino ^(1,g)	€ 4.00
Latte Macchiato ^(1,g)	€ 4.50
Trinkschokolade ^(g)	€ 4.00
mit Sahne ^(g)	€ 4.80
mit Rum	€ 6.00
unsere Milchalternativen: Haferdrink oder laktosefreie Milch	€ 0.50
Glas Tee – EILLES	€ 3.50
Alphüttenkräuter Schweizer Art / Bio Vervenia ⁽¹⁾	
Kamillenblüten Pfefferminze / Sommerbeeren / Rooibos Vanille	
Earl Grey Premium Blatt ⁽¹⁾ / Darjeeling Royal First Flush Blatt ⁽¹⁾	
Spicy Black Chai Broken ⁽¹⁾ / Grüntee Asia Superior ⁽¹⁾ / Bio China Grüntee Jasmin Blatt ⁽¹⁾	



PRICKELNDES

Laurent Perrier, Champagner La Cuvée Brut	0,1l	€ 14.00
Riesling Sekt Brut, Bassermann-Jordan, Pfalz (m)	0,1l	€ 6.50
Von Buhl Rosé Brut, Reichsrat von Buhl, Pfalz (m)	0,1l	€ 8.00
Astoria Rosé Vino Spumante extra dry	0,1l	€ 7.50

OFFENE WEINE 0,2l

WEISSWEINE (m)

Riesling trocken	€ 5.50
Weingut Clauer, Heidelberg	
Riesling trocken	€ 8.00
Weingut Geheimer Rat von Bassermann-Jordan, Deidesheim	
Weißburgunder trocken	€ 6.50
Weingut Geheimer Rat von Bassermann-Jordan, Deidesheim	
Grauburgunder trocken	€ 7.00
Weingut Becker, Malsch	
Chardonnay trocken	€ 8.50
Weingut Reichsrat von Buhl, Deidesheim	
Sauvignon Blanc trocken	€ 8.80
Weingut Geheimer Rat von Bassermann-Jordan, Deidesheim	

ROSÈWEINE(m)

Rosé Cuvée trocken	€ 5.50
Weingut Clauer, Heidelberg	
Rosé de Noir trocken	€ 6.50
Weingut Geheimer Rat von Bassermann-Jordan, Deidesheim	
AIX Rosé	€ 9.80
Coteaux D´Aix en Provence, Maison Saint Aix	

ROTWEINE (m)

Spätburgunder trocken	€ 5.50
Winzergenossenschaft Durbach, Baden	
Tempranillo Rioja DOCa	€ 7.00
Hazienda López de Haro, Rioja	
Rigoleto Montecucco Rosso DOC	€ 8.10
Castello Colle Massari, Toskana	
I Tratturi Primitivo Puglia IGT	€ 8.30
Cantine San Marzano, Apulien	



ALLERGENE:

a) glutenhaltiges Getreide

namentlich: Weizen (1), Roggen (2), Gerste (3), Hafer (4), Dinkel (5), Kamut (6) und Hybridstämme (7)

b) Krebstiere

c) Eier

d) Fisch

e) Erdnüsse

f) Soja

g) Milch / Laktose

h) Schalenfrüchte

namentlich: Mandeln (1), Haselnüsse (2), Cashew-Kerne (3), Pecannüsse (4), Paranüsse (5), Pistazien (6), Macadamianüsse (7)

i) Sellerie

k) Senf

l) Sesam

m) Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 mg/kg oder 10 mg/k, als SO₂)

n) Lupinen

o) Weichtiere

ZUSATZSTOFFE:

(1) koffeinhaltig

(2) chininhaltig

(3) mit Farbstoff

(4) Taurin

(5) mit Süßungsmitteln

(6) enthält eine Phenylalaninquelle

(7) mit Konservierungsstoff

(8) mit Antioxidationsmittel

(9) mit Geschmacksverstärker

gett



VEGAN



VEGETARISCH



MIT FISCH ODER
MEERESFRÜCHTEN



MIT
SCHWEINEFLEISCH



GOLF CLUB ST. LEON-ROT