

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
Pinot Brut Sekt von unserem Nachbarn, Weingut Albert ^(m)	0,1l	€ 6.90

Von unserem Küchenchef André Kuhn:

Spargelsalat / gehacktes Ei / Datteltomaten / Kräutervinaigrette ^(c,i,k) 	€ 14.50
Spargelcremesuppe / Spargelstückchen Bauernbrot-Olivenölcroustons ^(a1,a2,g,i) 	€ 7.50

* * *

Frischer Spargel aus der Region / neue Kartoffeln
wahlweise mit:




Sauce Hollandaise ^(c,g) / zerlassener Butter ^(g) / Kräutervinaigrette ^(i,k) 	€ 28.00
--	---------

und dazu:

Kräutercrêpe ^(a1,c,g) 	€ 6.00
Wiener Schnitzel ^(a1,c,g)	€ 9.00
Gegrilltes Lachsfilet ^(d) 	€ 12.00
Rinderfiletmedaillon 120 g*	€ 14.00
* * *	
Mille Feuille / Erdbeer-Mousse / Blätterteig ^(a1,c,g)	€ 10.00





VORSPEISEN

Wildkräutersalat / gratinierter Ziegenkäse Birnenenf / Limettendressing ^(g,i) 	€ 14.50
Burrata / Rucola / Pinienkerne / Tomatendressing ^(g,i) 	€ 16.00
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 / Pommes frites / Rahmkarotten ^(a1,c,g)	€ 12.00
Kindersalat als Beilage: Grüne Blattsalate / Karottenraspeln / Gurke / French Dressing ^(c,i,k) 	€ 4.00



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

Calamarata / grün-weißes Spargelragout / Bärlauch / Pinienkerne (a1,g,i) 	€ 19.50
dazu: gegrillte Riesengarnele (b,g) 	€ 8.50
Casarecce / Aubergine / Paprika / pikante Tomatensauce / Kapern(a1,g,i) 	€ 15.50


Als Pasta-Alternative:


Dinkelpasta (a5)	+€ 1.00
------------------	---------

REGIONALE SPEZIALITÄTEN / KLASSIKER / HAUPTGERICHTE

Schwäbisch-Hällische Maultaschen lauwarmer Kartoffelsalat / Zwiebelschmelze (a1,c,g,i) 	€ 18.50
---	---------

Badischer Wurstsalat: Lyoner / Zwiebel / Cornichons / Pommes frites (k) 	€ 14.50
---	---------

Kräutercrepe / Spargelragout / Kräutersauce (a1,c,g) 	€ 20.00
--	---------


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
--	---------

Rosa gebratene Schweinelende Rahmsauce / Buchenpilze / Karotten / hausgemachte Spätzle (a1,c,g,i) 	€ 26.50
--	---------

Kalbsbäckchen Jus / Karotten / Petersilie / hausgemachte Spätzle (a1,c,g,i)	€ 29.50
--	---------

St. Leon-Roter Zwiebelrostbraten Rumpsteak / Jus / Röstzwiebeln / Bohnengemüse / Kroketten (a1,c,g,i)	€ 38.00
--	---------





Wolfsbarschfilet Zitronenbuttersauce / Tomaten-Spinat-Gemüse / kleine Kartoffeln (d,g) 	€ 36.00
---	---------




STEAKS UND BEILAGEN

FILET STEAK 230g*	
tagesfrischer Gemüsemix aus der Pfanne / hausgemachte Cajunbutter (g)	€ 39.50
RUMPSTEAK 230g*	
tagesfrischer Gemüsemix aus der Pfanne / 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
Süßkartoffelpommes 	€ 6.00
<i>Salat als Beilage:</i> Blattsalate / Karottenraspeln / Rote Bete / Kirschtomaten Edamame / geröstete Kerne / Balsamico-Dressing (c,h,i,k) 	€ 6.50





BURGER

<i>CLASSIC Cheeseburger:</i> Brioche Bun / 200g Rinderhackpatty / Cheddar / hausgemachte BBQ-Sauce Gewürzgurke / Tomate / geschmorte Zwiebeln (a1,c,g,k) Pommes frites	€ 18.00
<i>VEGGIE Cheeseburger:</i> Brioche Bun / Beyond Meat Erbsenpatty / Cheddar / hausgemachte BBQ-Sauce Gewürzgurke / Tomate / geschmorte Zwiebeln (a1,c,g,k) 	€ 18.00

* Rohgewicht



DESSERTS

3 Kugeln Eis nach Wahl _(g,h) 	€ 7.00
NY Cheesecake / frische Erdbeeren _(a1,c,g) 	€ 7.50
Beerentarte / Schoko-Minz-Eis _(a1,c,g) 	€ 12.00
Crêpesroulade / weiße Schokoladencreme / Pistazien-Rum-Schaum _(a1c,g,h) 	€ 12.50

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	
Philipps Rosé trocken	€ 6.80
Phillip Kuhn, Laumersheim	
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



VEGAN



VEGETARISCH



MIT FISCH ODER
MEERESFRÜCHTEN



MIT
SCHWEINEFLEISCH



GOLF CLUB ST. LEON-ROT