

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.

Unsere Empfehlungen:

Von unserem Restaurantleiter Christian Moser:

Laurent Perrier, Champagner La Cuvée Brut 0,1l € 14.00

Von unserem Küchenchef André Kuhn:


Feldsalat / ausgelassener Speck / Bauernbrot-Croutons
Kartoffeldressing (a1,g,i,k,7,8)  € 13.00

Kürbissuppe / Kernöl / Kürbiskerne (g)  € 7.50
passt perfekt dazu: Riesengarnele / Kräutermarinade (g,b)  € 7.00

Laugen-Serviettenknödel
Wiesenzrazout / gewürfelter Kürbis (a1,c,g)  € 14.50

Rinderfiletwürfel / Cognac-Grüner Pfeffer-Sauce
Wintergemüse / Tagliatelle (a1,c,g) € 32.00



Hirschrückensteak / Nusskruste
karamellierte Kirschsauce / Rosenkohl / Schupfnudeln (a1,c,g,h2) € 36.00

Skreifilet / Dill-Senfsauce
Wurzelgemüse / gebutterte Kartoffeln (a1,d,c,g,i,k)  € 34.00


Hausgemachter Kaiserschmarrn
Rosinen / Vanillesauce / Cranberry-Marmelade (a1,c,g)  € 9.50





VORSPEISEN

| | |
|---|---------|
| Rote Bete-Apfel-Tartar / gratinierter Ziegenkäse / Orangen-Honig-Dressing (g)  | € 14.00 |
| Vitello tonnato / rosa Kalbfleisch / Thunfischsauce / Kapern (d,i)  | € 17.00 |
| Carpaccio vom Rinderfilet / gehobelter Grana Padano / Basilikum-Olivenöl (g) | € 19.00 |

SUPPEN

| | |
|---|--------|
| Rinderkraftbrühe / Flädle / Gemüsestreifen / Schnittlauch (a1,c,g) | € 8.00 |
| Tomatencremesuppe / Bauernbrot-Olivenöl-Croutons (a1)  | € 7.00 |

KINDERTELLER

| | |
|--|---------|
| Pasta / Tomatensauce / Reibekäse (a1,g)  | € 6.00 |
| Hausgemachte Spätzle / Rahmsauce (a1,g) | € 7.50 |
| Kleines paniertes Kalbschnitzel / Pommes frites / kleiner Salat (a1,c,g) | € 12.00 |
| Kindersalat Grüne Blattsalate / Karottenraspel / Tomate / Gurke / French Dressing (i,k)  | € 4.00 |



SALATE UND BOWLS

Birdie Salat:

Blattsalat Mix / gegrillte Hähnchenbruststreifen / Sprossen / French Dressing ^(i,k) € 14.50

Club Salat:

Junge Salatblätter / Karottenraspeln / Rote Bete / Kirschtomaten

Edamame / geröstete Kerne ^(f)

Wahlweise:

Balsamico Dressing, Buttermilch Ranch Dressing oder French Dressing ^(g,k) € 9.50

Ihre Auswahl dazu:

gegrillte Pilze / rote Zwiebel ^(g)  € 4.00

warmer Ziegenkäse ^(g) / geröstete Nüsse ^(e)  € 5.00

gegrillte Rinderfiletstreifen / Champignons ^(g) € 9.00

Riesengarnele / Kräutermarinade ^(b)  € 7.00

Club Bowl:

Quinoa-Reis-Mix / junge Salatblätter / Karottenraspeln / Rote Bete

Kirschtomaten / Edamame / geröstete Kerne ^(f)

Balsamico Dressing, Buttermilch Ranch Dressing oder French Dressing ^(g,k) € 11.00

Ihre Auswahl dazu:

gegrillte Pilze / rote Zwiebel ^(g)  € 4.00




warmer Ziegenkäse ^(g) / geröstete Nüsse ^(e)  € 5.00

gegrillte Rinderfiletstreifen / Champignons ^(g) € 9.00

Riesengarnele / Kräutermarinade ^(b)  € 7.00






PASTA

| | |
|--|---------|
| Calamarata / Meeresfrüchte / Kirschtomaten / Knoblauch / Olivenöl (a1,b,d,g,i,o)  | € 19.00 |
| Spaghetti / Tomate / Chorizo / Zwiebeln / Chili / Basilikum / Olivenöl (a1,i)  | € 14.50 |
| Spaghetti / Tomate / Zwiebeln / Chili / Basilikum / Olivenöl (a1)  | € 13.50 |



Unsere Pasta-Alternative:

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

SPEZIALITÄTEN UND KLASSIKER

| | |
|--|---------|
| Hausgemachte Spätzle / Bergkäse / Röstzwiebeln / grüner Salat (a1,i)  | € 14.50 |
| Paar Pfälzer Bratwürste / Bratenjus / Sauerkraut / Kartoffelpüree (i)  | € 12.50 |
| Tafelspitz / Kren / Meerrettichsauce Blattspinat / Butterkartoffeln / Preiselbeeren (g,i) | € 26.50 |
| Hirschgulasch / Preiselbeersauce / Herbstgemüse / Haselnussspätzle (e,g,i) | € 28.50 |
| Zwei Schweineschnitzel „Wiener Art“ Pommes frites / Preiselbeeren / Zitronenecke (a1,c,g)  | € 17.50 |
| Wiener Schnitzel / Pommes frites / Preiselbeeren / Zitronenecke (a1,c,g) | € 29.50 |
| <i>Salat als Beilage:</i> | |
| Junge Salatblätter / Karottenraspeln / Rote Bete / Kirschtomaten Edamame / geröstete Kerne / Balsamico-Dressing (f,i)  | € 6.50 |

HAUPTGERICHTE

| | |
|--|---------|
| Kalbsbäckchen / Jus / Karotten / Petersilie / hausgemachte Spätzle (a1,i) | € 29.00 |
| Lachsfilet / Orangen-Ingwer-Sauce / Blattspinat / Butterkartoffeln (g,i)  | € 32.00 |
| Riesengarnelen / rotes Curry / verschiedene Gemüse Cashewkerne / Erdnüsse / Basmatireis (b,f,i)  | € 36.00 |



STEAKS UND BEILAGEN

FILET STEAK 230g*
tagesfrischer Gemüsemix aus der Pfanne / hausgemachte Cajunbutter (g,k) € 39.50

RUMPSTEAK 230g*
tagesfrischer Gemüsemix aus der Pfanne / hausgemachte Cajunbutter (g,k) € 34.50

Bitte wählen Sie Ihre zusätzlichen Beilagen:

Hausgemachte Kräuterbutter (g) € 2.00

Barbecue Sauce (i) € 3.00

Sauce Bearnaise (c,g) € 4.00

Hausgemachte Jus (i) / Pfefferrahmsauce (c,g,i) € 4.00

Steak Fries / Pommes frites / kleine Kartoffeln  je € 5.00
Speck-Bratkartoffeln  je € 6.00

Salat als Beilage:


Junge Salatblätter / Karottenraspeln / Rote Bete / Kirschtomaten
Edamame / geröstete Kerne / Balsamico-Dressing (f,i)  € 6.50

BURGER

CLASSIC Cheeseburger:

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




VEGGIE Cheeseburger:

Brioche Bun / Beyond Meat Erbsenpatty / Cheddar / hausgemachte BBQ-Sauce
Gewürzgurke / Tomate / geschmorte Zwiebeln (a1,c,g,l,k)  € 16.00

* Rohgewicht



DESSERTS

| | |
|---|---------|
| NY Cheesecake / Apfel-Zimt-Kompott <small>(a1,c,g)</small>  | € 6.50 |
| Dunkle Schokomousse / Orangensalat / Grand Marnier / Haselnusscrunch <small>(c,e,g)</small>  | € 10.00 |
| Crêpe / Zwetschgenröster / Schlagsahne <small>(c,g)</small>  | € 9.50 |

ZUM DESSERT ODER DANACH:

| | | |
|--|------|---------|
| Espresso ⁽¹⁾ | | € 2.90 |
| Espresso doppio | | € 4.40 |
| Espresso Macchiato <small>(1,g)</small> | | € 3.20 |
| Affogato al caffè <small>(1,c, g)</small> | | € 6.40 |
| Espresso Martini ⁽¹⁾ Espresso, Wodka, Kaluha | | € 10.00 |
| ZIEGLER Wildkirsch No. I | 2 cl | € 17.00 |
| Riesling Sekt Brut, Bassermann-Jordan, Pfalz <small>(m)</small> | 0,1l | € 6.50 |
| Von Buhl Rosé Brut, Reichsrat von Buhl, Pfalz <small>(m)</small> | 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) | | | 0.3l | € 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 | |

ROSÉWEINE ^(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