

Liebe Mitglieder, liebe Gäste,

Ihre Gastgeber zu sein und Sie in unseren Clubhaus Restaurants willkommen zu heißen, ist unserem Team Freude und Ansporn.

Mit sorgsam ausgewählten Speisen und Getränken, aus frischen und überwiegend regionalen Produkten von ausgesuchter Qualität, saisonal und international zubereitet, wollen wir Ihnen außergewöhnliche Genussmomente bereiten.



Herzlich Willkommen im Golf Club St. Leon-Rot.

Unsere Empfehlungen am Mittag:

Pulpo / Limette / Olivenöl / Paprika / Gurke / Petersilie <small>(d,i)</small> 	€ 19.00
Vitello tonnato / rosa Kalbfleisch / Thunfischsauce / Kapern <small>(d,i)</small> 	€ 16.00
Schaumsuppe / frische Pfifferlinge / Kräuterespuma <small>(a1,g,i)</small> 	€ 7.50
Pasta Calamarata / frische Pfifferlinge / bunte Tomaten  Olivenöl / Salbei <small>(a1,c)</small>	€ 16.50
Rumpsteak mind. 230 gr. / Zwiebelhaube / gebratenes Gemüse frische Pfifferlinge / Kroketten <small>(a1,c,g,i,k)</small>	€ 35.50
Gebratenes Wolfsbarschfilet / Tomaten-Limetten-Sugo  Paprika / Curry-Couscous <small>(d,i)</small>	€ 36.00
Melonen-Minz-Salat / Zitronensorbet <small>(c,g)</small> 	€ 8.00
Eiskaffee mit Vanilleeis und Schlagsahne <small>(1,c,g)</small> 	€ 8.00



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
Kleiner Kindersalat Grüne Blattsalate / Karottenraspel / Tomate / Gurke / French Dressing ^(i,k) 	€ 4.00

SALAT

Birdie Salat: Blattsalat Mix / gegrillte Hähnchenbruststreifen / Sprossen / French Dressing ^(i,k)	€ 13.50
---	---------

Salat als Beilage:

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

PASTA

Spaghetti / Tomate / Chorizo / Zwiebeln / Chili / Basilikum / Olivenöl ^(a1,i) 	€ 14.00
--	---------




Spaghetti / Tomate / Zwiebeln / Chili / Basilikum / Olivenöl ^(a1) 	€ 13.00
--	---------

Unsere Pastaauswahl:







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



SPEZIALITÄTEN UND KLASSIKER

Classic Wurstsalat  Lyoner / Zwiebel / Gewürzgurke / Pommes frites (i,k)	€ 12.00
Zwei Schweineschnitzel „Wiener Art“  Pommes frites / Preiselbeeren / Zitronenecke (a1,c,g)	€ 17.50
Wiener Schnitzel / Pommes frites / Preiselbeeren / Zitronenecke (a1,c,g)	€ 27.50
<i>Salat als Beilage:</i>	
Junge Salatblätter / Karottenraspeln / Rote Bete / Kirschtomaten Edamame / geröstete Kerne / Balsamico-Dressing (f,i) 	€ 6.50

DESSERTS

NY Cheesecake / Heidelbeerragout (a1,c,g) 	€ 6.00
Drei Kugeln Eiscreme nach Wahl / Schlagsahne (c,g) 	€ 8.00
Dreierlei Früchte / verschiedene Beeren 	€ 9.00
Crème brûlée / grüner Apfel / Mangoeis (c,g) 	€ 13.00
Weisse Schokomousse / frische Beeren (c,g) 	€ 12.00
Zitronen-Panna Cotta / Fruchtsalat / Minze (c,g) 	€ 11.00

ZUM DESSERT ODER DANACH:

Espresso ⁽¹⁾	€ 2.50
Espresso doppio	€ 3.90
Espresso Macchiato (1,g)	€ 2.90
Espresso Martini (1)	€ 10.00
Espresso, Wodka, Kaluha	
ZIEGLER Wildkirsch No. I	2 cl € 17.00
Riesling Sekt Brut, Bassermann-Jordan, Pfalz (m)	0,1l € 6.00



Von Buhl Rosé Brut, Reichsrat von Buhl, Pfalz (m) 0,1l € 6.50

GETRÄNKE

BIERE VOM FASS

Bitburger Premium Pils (a1)	0.3l	€ 3.20	0.5l	€ 4.80
Benediktiner Hell, helles Lagerbier (a1)	0.3l	€ 3.30	0.5l	€ 4.90
Hacker Pschorr Kellerbier (a1)	0.3l	€ 3.30	0.5l	€ 4.90
Paulaner Hefeweizen hell (a(1), a(3))	0.3l	€ 3.30	0.5l	€ 4.90

BIERE- UND BIEMISCHGETRÄNKE AUS DER FLASCHE

Paulaner Kristallweizen a(1), a(3)			0.5l	€ 4.50
Paulaner Dunkles Weizen a(1), a(3)			0.5l	€ 4.50
Paulaner Hefe alkoholfrei a(1), a(3)			0.5l	€ 4.50
Bitburger 0,0% alkoholfrei a(3)			0.33l	€ 3.00
Bitburger 0,0% Grapefruit alkoholfrei a(3)			0.33l	€ 3.00
Weldebräu Naturradler - naturtrüb a(1), a(3)			0.33l	€ 3.20
Peroni Nastro Azzurro a(3)			0,33l	€ 3.60

WEINMISCHGETRÄNKE

Weinschorle (weiß / rosé) (m)	0.2l	€ 3.20	0.4l	€ 5.20
Bauernschorle (m)	0.2l	€ 3.60	0.4l	€ 6.20

KALTGETRÄNKE

Tafelwasser (still / spritzig)	0.5l	€ 3.00	1,0l	€ 4.50
Ensinger Gourmet Quelle, BIO Mineralwasser Classic Medium Still			0.25l	€ 2.80
			0.5l	€ 4.80
			0.75l	€ 5.90
Hausgemachte Limonade Zitrone-Minze	0.3l	€ 3.50	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)				
Cola Mix	0.2l	€ 2.60	0.4l	€ 4.50

GETRÄNKE

Schweppes				
Bitter Lemon ⁽²⁾ Tonic Water ⁽²⁾ Ginger Ale ⁽³⁾			0.2l	€ 3.00
Carpe Diem Kombucha			0.25l	€ 3.60
Richard's Sun Iced Tea				
Lemon Acai & Lime Blueberry Peach			0.33l	€ 3.40

FRUCHTSÄFTE UND SCHORLEN

NIEHOFFS GOURMET QUALITÄT

Apfelsaft Grapefruitsaft Orangensaft	0.2l	€ 2.50
	0.4l	€ 4.50
als Schorle	0.2l	€ 2.20
	0.4l	€ 4.00
Johannisbeernektar Maracujanektar		
Rhabarbernektar Ananasnektar	0.2l	€ 3.00
	0.4l	€ 5.50
als Schorle	0.2l	€ 2.70
	0.4l	€ 4.80
Frisch gepresster Orangensaft	0.2l	€ 5.00

HEISSGETRÄNKE

Alle Kaffeebohnen sind fairtrade und bio zertifiziert.

Tasse Kaffee ⁽¹⁾		€ 3.00
Espresso ⁽¹⁾		€ 2.50
Espresso doppio		€ 3.90
Espresso Macchiato ^(1,g)		€ 2.90
Milchkaffee ^(1,g)		€ 3.80
Cappuccino ^(1,g)		€ 3.00
Latte Macchiato ^(1,g)		€ 3.40
Trinkschokolade ^(g)		€ 3.80
mit Sahne ^(g)		€ 4.50
mit Rum		€ 5.50
unsere Milchalternativen: Haferdrink oder laktosefreie Milch		€ 0.50
Glas Tee – EILLES		€ 3.20



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⁾
OFFENE WEINE 0,2l

WEISSWEINE ^(m)

Riesling trocken Weingut Clauer, Heidelberg	€ 5.00
Riesling trocken Weingut Geheimer Rat von Bassermann-Jordan, Deidesheim	€ 5.00
Riesling trocken Weingut Robert Weil, Rheingau	€ 9.50
Weißburgunder trocken Weingut Geheimer Rat von Bassermann-Jordan, Deidesheim	€ 6.20
Grauburgunder trocken Weingut Becker, Malsch	€ 6.60
Chardonnay trocken Weingut Reichsrat von Buhl, Deidesheim	€ 7.50
Sauvignon Blanc trocken Weingut Geheimer Rat von Bassermann-Jordan, Deidesheim	€ 8.80
Deidesheimer Paradiesgarten, Riesling Kabinett Weingut Geheimer Rat von Bassermann-Jordan, Deidesheim	€ 7.50

ROSÈWEINE^(m)

Rosé Cuvée trocken Weingut Clauer, Heidelberg	€ 5.50
Philipps Rosé trocken Phillip Kuhn, Laumersheim	€ 6.60
AIX Rosé Coteaux D´Aix en Provence, Maison Saint Aix	€ 9.80

ROTWEINE ^(m)

Spätburgunder trocken Winzergenossenschaft Durbach, Baden	€ 5.50
Rioja Bodegas Bagordi	€ 6.20
Trollinger mit Lemberger Weingut Drautz-Able, Baden	€ 6.80
Rigoletto Sangiovese – Barrique Colle Massari, Toskana	€ 8.10
Primitivo Puglia Cantine San Marzano, Apulien	€ 8.30



Cuvée Josef
Merlot & Cabernet Sauvignon - Barrique
Weingut Stern, Pfalz

€ 8.80

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/l, 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