

SPEISE KARTE



CLUB
HOUSE
by Genussakademie

Vorspeisen und kleine Gerichte

Quiche Lorraine <i>mit Wildkräutern</i> A/G/M/O	13,90€
Frankfurter Handkäs' <i>mit Musik und Bauernbrot</i> A/G/O	11,90€
Getrübte Selleriecreme Suppe <i>mit Schnittlauchöl und Croutons</i> G/L/O	8,50€
Gebackener Camembert aus der Normandie <i>mit Wildpreiselbeeren und gebuttertem Bauernbrot</i> A/C/G/O	14,90€
Gebackene Black Tiger Garnelen <i>mit Mango-Chutney, Knoblauchbaguette, Pak Choi und Sesam</i> A/C/B/N/O	15,90€

Hauptgerichte

Spaghetti mit Bolognese vom Rind 17,90€
dazu Basilikumöl und Burrata ^{A/G}

Goldener Backfisch (nur Freitags) 17,90€
mit Sauce Tatar und röschen Bratkartoffeln

The Bosten Club Sandwich 21,90€
*mit mariniertem Hähnchen, Bacon, Tomaten,
Romana Salat und Spiegelei dazu Pommes
Frites* ^{A/C/M/O}

The Birdie Burger 24,90€
*mit Beef Patty, Cheddar, gepickelten roten
Zwiebeln, Tomaten, Romana und Burgersauce
dazu Pommes Frites* ^{A/C/M/O}

Original Wiener Schnitzel vom Kalb 28,90€
*mit Wildpreiselbeeren und Zitrone dazu rösche
Bratkartoffeln* ^{A/G/O}

Wechselnde Wochengerichte:

Gebackene Risotto Kroketten 15,90€
*mit würzigem Grillgemüse und Parmesan-
Schaum* ^{A/G}

Hausgemachte Königsberger Klopse 17,90€
mit Gemüsestreifen und Kartoffelstampf
^{A/C/G/L/M}

Beilagen

Pommes Frites ^o	4,00€
Portion Ketchup/Mayonnaise ^c	0,80€
gemischter Beilagen Salat <i>mit Balsamico Vinaigrette</i> ^{M/O}	6,90€
Frisches Sauerteig-Brot mit hausgemachter Butter ^G	3,50€

Dessert/Kuchen

Mousse au Chocolate Törtchen <i>mit Mascarpone und frischen Beeren</i> ^{A/C/G/O}	9,80€
Kuchentheke <i>Wechselnde Kuchen, fragen Sie gerne unser Service Personal</i>	4,00-4,50€

Heißgetränke

Espresso ¹¹	2,90€
Espresso Macchiato ^{11, G}	3,20€
Doppelter Espresso ¹¹	4,20€
Cappuccino ^{11, G}	4,20€
Flat White ^{11, G}	4,80€
Café Crema ¹¹	3,90€
Latte Macchiato ^{11, G}	5,00€
Heiße Schokolade ^G	4,00€
Alternativ Hafermilch	+0,50€

*Unsere Kaffee Spezialitäten werden mit LAVAZZA
La Reserva de Tierra! Kaffeebohnen zubereitet*

Tasse Tee von Whittington	3,90€
<i>Pure Green ¹¹, Red Spring, Chamomile Mix, English Breakfast ¹¹, Earl Grey ¹¹, Green Mint</i>	
Frischer Ingwer-Zitronen Tee	4,90€
Frischer Minz Tee	4,90€

Allergene: A Gluten | B Krebstiere | C Eier | D Fisch | E Erdnüsse | F Soja | G Milch | H Schalenfrüchte | L Sellerie | M Senf |
N Sesam | O Sulfite | P Lupinen | R Weichtiere

1 Konservierungsstoff | 2 Farbstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Süßungsmittel Saccharin | 5 Süßungsmittel Cyclamat |
6 Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle | 7 Süßungsmittel Acesulfam | 8 Phosphat | 9 geschwefelt
10 chininhaltig | 11 koffeinhaltig | 12 Geschmacksverstärker | 13 geschwärzt | 14 gewachst | 15 gentechnisch verändert

Wasser/Softdrinks

Selters	0,5l	5,50€
<i>Naturell / Medium</i>	0,75l	7,90€
Coca Cola ^{2, 11/} Cola Zero ^{2, 6, 7, 11}	0,2l	2,90€
Fanta ² / Sprite / Mezzo Mix ^{2, 11}	0,2l	2,90€
Bionade Holunder	0,33l	3,40€
Bionade Ingwer Orange	0,33l	3,40€
Schweppes	0,2l	3,20€
<i>Dry Tonic</i> ^{2, 10/} <i>Ginger Ale</i> ^{2/} <i>Bitter Lemon</i> ^{2, 10}		

Säfte/Schorlen

Rapp`s Apfelsaft <i>naturtrüb</i>	0,3l	3,50€
Rapp`s Orangensaft	0,3l	3,80€
Rapp`s Maracujasaft	0,3l	3,80€
Rapp`s Grapefruitsaft	0,3l	3,80€
Rapp`s Rhabarbersaft	0,3l	3,80€
<i>Alle Säfte auch als Schorle möglich</i>		
Golfer		4,30€
<i>Grapefruitsaft mit Bitter Lemon oder Tonic Water</i> ^{2, 10}		

Allergene: A Gluten | B Krebstiere | C Eier | D Fisch | E Erdnüsse | F Soja | G Milch | H Schalenfrüchte | L Sellerie | M Senf | N Sesam | O Sulfite | P Lupinen | R Weichtiere

1 Konservierungsstoff | 2 Farbstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Süßungsmittel Saccharin | 5 Süßungsmittel Cyclamat | 6 Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle | 7 Süßungsmittel Acesulfam | 8 Phosphat | 9 geschwefelt | 10 chininhaltig | 11 koffeinhaltig | 12 Geschmacksverstärker | 13 geschwärzt | 14 gewachst | 15 gentechnisch verändert

Hausgemachte

Limonaden

Basilikum-Limette ²	6,80€
Ingwer-Minze ²	6,80€
Yuzu-Holunder ²	6,80€

Bier/Apfelwein

Tegernseer Hell <i>vom Fass</i> ^{11, A}	0,3l	4,50€
Radeberger Pilsner <i>vom Fass</i> ^{11, A}	0,3l	4,00€
Allgäuer Büble EdelWEISSbier ^{11, A}	0,5l	4,90€
Allgäuer Büble EdelWEISSbier <i>alkoholfrei</i> ^A	0,5l	4,90€
Radler <i>vom Fass mit Zitronenlimonade</i> ^{2, 11}	0,3l	4,50€
Clausthaler <i>extra herb / alkoholfrei</i> ^A	0,33l	3,90€
Jever Fun Zitrone <i>alkoholfrei</i> ^A	0,33l	3,90€
Heil Eschbacher Apfelwein <i>Pur/Sauer/Süss</i> ^{9, 0}	0,25l	3,50€

Allergene: A Gluten | B Krebstiere | C Eier | D Fisch | E Erdnüsse | F Soja | G Milch | H Schalenfrüchte | L Sellerie | M Senf | N Sesam | O Sulfite | P Lupinen | R Weichtiere

1 Konservierungsstoff | 2 Farbstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Süßungsmittel Saccharin | 5 Süßungsmittel Cyclamat | 6 Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle | 7 Süßungsmittel Acesulfam | 8 Phosphat | 9 geschwefelt | 10 chininhaltig | 11 koffeinhaltig | 12 Geschmacksverstärker | 13 geschwärzt | 14 gewachst | 15 gentechnisch verändert

Aperitif

Zino's Rosati Spritz	8,90€
<i>Rosati, Prosecco, Soda und Limette ^{2, 9, 0}</i>	
Zino's Limoncello Spritz	8,90€
<i>Limoncello, Prosecco, Soda und Limette ^{2, 9, 0}</i>	
Aperol Spritz	8,50€
<i>Aperol, Prosecco, Soda und Orange ^{2, 9, 0}</i>	
Crodino Tonic alkoholfrei	7,90€
<i>Crodino, Schweppes dry Tonic und Orange ^{2, 10}</i>	

Digestif/Longdrinks

Scheibel Moorbirne Premium Plus 2cl	5,50€
Scheibel Altes Pflümle Premium Plus 2cl	4,90€
Scheibel Haselnuss Edles Fass 350 2cl	5,90€
Emill Kraftwerk Single Malt Whiskey 4cl	12,90€
Gin Tonic	10,90€
<i>Tanqueray Gin, Schweppes Dry Tonic und Zitrone ^{2, 10}</i>	
Vodka Soda	9,50€
<i>Absolut Vodka, Soda und Zitrone</i>	
Cuba Libre	10,90€
<i>Havana Rum 3 Jahre, Coca Cola und Limette ^{2, 11}</i>	

Schaumwein

Grande Cuvée 1531 de Aimery Brut	0,1l	8,90€
Crémant de Limoux	0,75l	55,00€
<i>Sieur d Arques, Languedoc-Roussillon</i>		

Weisswein

Riesling Kabinett	0,2l	6,00€
<i>Christopher Deiss, Rheinhessen</i>	0,75l	21,00€
Lugana	0,2l	7,90€
<i>Cantina Montezovo Terrable, Trebbiano</i>	0,75l	28,90€
Grauburgunder Aufwind	0,75l	28,90€
<i>Thomas Hensel, Pfalz</i>		
Sauvignon Blanc	0,75l	24,00€
<i>Christopher Deiss, Rheinhessen</i>		
Weißburgunder „S“	0,75l	28,90€
<i>Kallfelz, Mosel</i>		
Riesling Alte Reben	0,75l	45,00€
<i>Van Volxem, Mosel</i>		
Gavi di Gavi	0,75l	39,00€
<i>Marrone, Piemont</i>		

Weitere Weine finden Sie auf unserer exklusiven Weinkarte, sprechen Sie gerne unseren Service an.

Allergene: A Gluten | B Krebstiere | C Eier | D Fisch | E Erdnüsse | F Soja | G Milch | H Schalenfrüchte | L Sellerie | M Senf | N Sesam | O Sulfite | P Lupinen | R Weichtiere
1 Konservierungsstoff | 2 Farbstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Süßungsmittel Saccharin | 5 Süßungsmittel Cyclamat | 6 Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle | 7 Süßungsmittel Acesulfam | 8 Phosphat | 9 geschwefelt
10 chininhaltig | 11 koffeinhaltig | 12 Geschmacksverstärker | 13 geschwärzt | 14 gewachst | 15 gentechnisch verändert

Rosewein

Cà dei Frati Rosa dei Frati	0,2l	9,90€
<i>Cà dei Frati, Lombardei</i>	0,75l	36,00€
Chateau Minuty „Prestige“	0,75l	45,00€
<i>Chateau Minuty, Côtes de Provence</i>		

Rotwein

Spätburgunder	0,2l	6,90€
<i>Christopher Deiss, Rheinhessen</i>	0,75l	24,00€
Primitivo	0,2l	8,50€
<i>Agostino Terre d. Vagnari, Puglia</i>	0,75l	30,00€
Cuvee Mano Negra	0,75l	37,00€
<i>Philipp Kuhn, Pfalz</i>		
Cuvee Chateau Brun Grand Cru	0,75l	49,00€
<i>Chateau Brun, Saint Emilion Bordeaux</i>		
Tinto de Toro Matsu El Recio	0,75l	40,00€
<i>Matsu, Castilla y León</i>		
Barbera D`Alba Superior DOC	0,75l	59,00€
<i>Marrone, Piemont</i>		

Weitere Weine finden Sie auf unserer exklusiven Weinkarte, sprechen Sie gerne unseren Service an.

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt. und Service

Allergene: A Gluten | B Krebstiere | C Eier | D Fisch | E Erdnüsse | F Soja | G Milch | H Schalenfrüchte | L Sellerie | M Senf | N Sesam | O Sulfite | P Lupinen | R Weichtiere

1 Konservierungsstoff | 2 Farbstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Süßungsmittel Saccharin | 5 Süßungsmittel Cyclamat | 6 Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle | 7 Süßungsmittel Acesulfam | 8 Phosphat | 9 geschwefelt | 10 chininhaltig | 11 koffeinhaltig | 12 Geschmacksverstärker | 13 geschwärzt | 14 gewachst | 15 gentechnisch verändert