

# SPEISE KARTE



**CLUB**  
**HOUSE**  
by Genussakademie

# Vorspeisen und kleine Gerichte

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

## Hauptgerichte

<b>Spaghetti mit Bolognese vom Rind</b> <i>dazu Basilikumöl und Burrata oder Parmesan <sup>A/G</sup></i>	17,90€
<b>Goldener Backfisch (nur Freitags)</b> <i>mit Sauce Tatar und röschen Bratkartoffeln</i>	24,90€
<b>The Boston Club Sandwich</b> <i>mit mariniertem Hähnchen, Bacon, Tomaten, Romana Salat und Spiegelei dazu Pommes Frites mit Ketchup/Mayonnaise <sup>A/C/M/O</sup></i>	21,90€
<b>The Birdie Burger</b> <i>Beef Patty, Cheddar, gepickelten roten Zwiebeln, Tomaten, Romana und Burgersauce dazu Pommes Frites mit Ketchup/Mayonnaise <sup>A/C/M/O</sup></i>	24,90€
<b>Original Wiener Schnitzel vom Kalb</b> <i>mit Wildpreiselbeeren und Zitrone dazu rösche Bratkartoffeln <sup>A/G/O</sup></i>	28,90€

## Wochengerichte

*Wöchentlich wechselnd*

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

## Beilagen

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

## Dessert/Kuchen

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

# Heißgetränke

<b>Espresso</b> <sup>11</sup>	2,90€
<b>Espresso Macchiato</b> <sup>11, G</sup>	3,20€
<b>Doppelter Espresso</b> <sup>11</sup>	4,20€
<b>Cappuccino</b> <sup>11, G</sup>	4,20€
<b>Flat White</b> <sup>11, G</sup>	4,80€
<b>Café Crema</b> <sup>11</sup>	3,90€
<b>Latte Macchiato</b> <sup>11, G</sup>	5,00€
<b>Heiße Schokolade</b> <sup>G</sup>	4,00€
<b>Alternativ Hafermilch</b>	+0,50€

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

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

## Wasser/Softdrinks

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

## Säfte/Schorlen

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

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

<b>Basilikum-Limette</b> <sup>2</sup>	6,80€
<b>Ingwer-Minze</b> <sup>2</sup>	6,80€
<b>Yuzu-Holunder</b> <sup>2</sup>	6,80€

## Bier / Apfelwein

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

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

# Digestif/Longdrinks

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

# Schaumwein

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

# Weisswein

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

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

# Rosewein

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

# Rotwein

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