

SPEISE KARTE



CLUB
HOUSE
by Genussakademie

Vorspeisen/ kleine Gerichte

Karamellisierter Ziegenkäse 13,90€
mit Wildkräuter-Salat, Himbeer Dressing und Kerne

Tatar vom schottischen Lachs 14,90€
mit Kiwi und Frischkäse, dazu Baguette

**Marktfrischer Vital-Salat mit Kernen
und Rohkost, wahlweise mit:** 10,90€

gebratenen Rinderstreifen + 6,90€

gebratenen Hähnchenstreifen + 5,50€

gebratenen Garnelen + 6,50€

mit gebrochenem Feta und Oliven + 3,90€

Suppen

Tafelspitz Bouillon 8,90€
mit Gemüsestreifen und Eierstich

Cremesuppe von Strauchtomate 7,50€
mit Oliven-Crôutons und Basilikum

Bitte fragen Sie gerne unser Servicepersonal nach der Allergen Karte für die Speisen.

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

Hauptgerichte

The Boston Club Sandwich 21,90€

*mit mariniertem Hähnchen, Bacon, Tomaten,
Romana Salat und Spiegelei dazu Pommes Frites*

The Birdie Burger 19,80€

*mit Laugen Brioche Bun, Rindfleisch Patty,
Wildkräutersalat, Tomate, gepickelte Gurken,
Zwiebeln, hausgemachte Burgersauce, dazu
Pommes Frites*

Original Wiener Schnitzel vom Kalb 29,80€

*mit Wildpreiselbeeren und Zitrone, dazu rösche
Bratkartoffeln*

Goldener Backfisch vom Kabeljau 23,90€

mit schwäbischem Kartoffelsalat (nur Freitags)

Züricher Kalbsgeschnetzeltes 26,90€

*in Weißwein-Rahmsoße mit Champignons,
dazu Spätzle*

Involtini vom Kalb 31,90€

*mit Parmaschinken, Tête de Moine und Zitrone,
dazu wilder Brokkoli und Linguine*

Gegrilltes Entrecote vom Black Angus 28,90€

*mit Schalottensauce, dazu Rosmarin-
Kartoffelstampf*

Lende vom hessischen Duroc Schwein 26,50€

*an Apfel-Estragon-Sauce mit geschwenkten
Waldpilzen, dazu Berner Rösti*

Streifen vom Freilandhuhn 22,90€

*mit Thai-Wok-Gemüse, dazu Asia Nudeln in
Yakitori Sauce*

Bitte fragen Sie gerne unser Servicepersonal nach der Allergen Karte für die Speisen.

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

Pommes Frites <i>mit Ketchup/Mayonnaise</i>	4,80€
Trüffel Pommes <i>mit Trüffelsauce</i>	5,20€
gemischter Beilagen Salat <i>mit Balsamico Vinaigrette</i>	6,90€
Käse-Schinken Toast	6,00€
Frisches Sauerteig-Brot <i>mit hausgemachter Butter</i>	3,50€

Dessert

Mousse au Chocolate <i>von Schweizer Schokolade mit Minze</i>	8,90€
Joghurt-Zitronen Parfait <i>an hausgemachten Beeren-Ragout</i>	7,90€
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€

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}	0,33l	4,40€
Fanta ² / Sprite / Mezzo Mix ^{2, 11}	0,33l	4,40€
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€
Rapp`s Cranberrysaft	0,3l	3,80€

Alle Säfte auch als Schorle möglich

Golfer		4,30€
<i>Grapefruitsaft mit Bitter Lemon oder Tonic Water</i> ^{2, 10}		

Bitte fragen Sie gerne unser Servicepersonal nach der Allergen Karte für die Speisen.

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

Bitte fragen Sie gerne unser Servicepersonal nach der Allergen Karte für die Speisen.

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>Havanna Rum 3 Jahre, Coca Cola und Limette ^{2, 11}</i>	

Bitte fragen Sie gerne unser Servicepersonal nach der Allergen Karte für die Speisen.

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

Schaumwein

Grande Cuvée 1531 de Aimery Brut	0,1l	6,50€
Crémant de Limoux	0,75l	40,00€
<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	0,2l	7,90€
<i>Thomas Hensel, Pfalz</i>	0,75l	28,90€
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.

Bitte fragen Sie gerne unser Servicepersonal nach der Allergen Karte für die Speisen.
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

Caves d'Esclans The Pale	0,2l	9,50€
<i>Caves d'Esclans, Provence</i>	0,75l	34,00€
Chateau Minuty „M“ Rose	0,2l	10,90€
<i>Chateau Minuty, Côtes de Provence</i>	0,75l	38,00€
Cà dei Frati Rosa dei Frati	0,75l	34,00€
<i>Cà dei Frati, Lombardei</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

Bitte fragen Sie gerne unser Servicepersonal nach der Allergen Karte für die Speisen.

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