

# SPEISE KARTE



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

# Vorspeisen und kleine Gerichte

<b>Quiche Lorraine</b> <i>mit Wildkräutern</i>	13,90€
<b>Frankfurter Handkäs´</b> <i>mit Musik und Bauernbrot</i>	11,90€
<b>Knusprige Kartoffel Rösti</b> <i>mit Graved Lachs, Sahne Merrettich und Dill- Senf-Salatbouquet</i>	14,60€
<b>Gebackener Camembert aus der Normandie</b> <i>mit Wildpreiselbeeren und gebuttertem Bauernbrot</i>	14,90€
<b>Gebackene Black Tiger Garnelen</b> <i>mit Mango-Chutney, Knoblauchbaguette, Pak Choi und Sesam</i>	15,90€
<b>Marktfrischer Vital-Salat mit Kernen und Rohkost</b>	10,90€
<b>wahlweise mit:</b>	
<i>gegrilltem Kikok Maishähnchen</i>	+ 4,50€
<i>gegrillten Garnelen</i>	+ 6,50€
<i>gebratenem Lachs</i>	+ 5,00€
<i>Schafskäse und Oliven</i>	+ 3,80€

# 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 Beef Patty, knusprigem Bacon, Cheddar,  
Tomate, Zwiebel, Gurke, Romana Salat und  
Burgersauce dazu Pommes Frites und Coleslaw*

**Original Wiener Schnitzel vom Kalb** 28,90€  
*mit Wildpreiselbeeren und Zitrone dazu rösche  
Bratkartoffeln <sup>VG/O</sup>*

**Goldener Backfisch vom Kabeljau** 24,90€  
*mit Kartoffel-Gurken Salat (nur Freitags)*

**Clubhouse Pasta Selektion:** 12,40€  
*Wahlweise mit Rigatoni, Tagliatelle oder Penne,  
sowie Tomatensauce oder Pesto*

**wahlweise mit:**

*gegrilltem Kikok Maishähnchen* + 4,50€

*gegrillten Garnelen* + 6,50€

*gebratenem Lachs* + 5,00€

*Schafskäse und Oliven* + 3,80€

## Wochengerichte

*Wöchentlich wechselnd, bitte fragen Sie gerne  
unser Servicepersonal*

## Beilagen

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

## Dessert/Kuchen

<b>Lauwarmer Schokoladenkuchen</b> <i>mit Vanilleeis und Erdbeeren</i>	10,50€
<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>	0,33l	4,40€
<b>Fanta</b> <sup>2</sup> / <b>Sprite</b> / <b>Mezzo Mix</b> <sup>2, 11</sup>	0,33l	4,40€
<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€
<b>Rapp`s Cranberrysaft</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>		

# 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€
	0,5l	5,90€
<b>Radeberger Pilsner</b> <i>vom Fass</i> <sup>11, A</sup>	0,3l	4,50€
	0,5l	5,90€
<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€
	0,5l	5,90€
<b>Jever Fun</b> <i>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€

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

<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>	

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

<b>Grande Cuvée 1531 de Aimery Brut</b>	0,1l	6,50€
<b>Crémant de Limoux</b>	0,75l	40,00€
<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>	0,2l	7,90€
<i>Thomas Hensel, Pfalz</i>	0,75l	28,90€
<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>Caves d'Esclans The Pale</b>	0,2l	9,50€
<i>Caves d'Esclans, Provence</i>	0,75l	34,00€
<b>Chateau Minuty „M“ Rose</b>	0,2l	10,90€
<i>Chateau Minuty, Côtes de Provence</i>	0,75l	38,00€
<b>Cà dei Frati Rosa dei Frati</b>	0,75l	34,00€
<i>Cà dei Frati, Lombardei</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

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