

Vorspeisen

Aufgeschlagene Butter mit Brot ^(A,B)
3,50 €

Suppe des Tages
ab 9,50 €

Gemischter Salat ^(H,G,D)
mit Tomaten, Gurken, Kernen und Balsamico Vinaigrette (vegan)

Kleine Portion: 7,50 €
Große Portion: 12,50 €

Caesar Salad ^(A,B,D,C,I)
mit Kirschtomaten, Croûtons und
gehobeltem Parmesan
14,00 €

mit gebratenen Poulardenbruststreifen ^(B,F,G)
20,50 €

mit Tiefseegarnelen ^(B,K)
24,50 €

Ender Matjesfilet ^(I,1,2,B,C,G,D)
Hausfrauenart mit Schnittlauch-Kartoffeln

Kleine Portion: 18,50 €
Große Portion: 24,50 €

Lyoner Wurstsalat mit Spreewaldgurken ^(G,I,2,15)

Kleine Portion: 9,50 €
Große Portion: 15,50 €

Hauptgerichte

Fettuccine mit frischen Rahmmorcheln, Kerbel und Blattsalat ^(A,B,C)
26,50 €

Bio Hühnerbrust mit Paprika, Frühlingsgemüse und Kräuterreis ^(B,8)
36,00 €

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken ^(A,B,C,G,I,D,2)

Wahlweise mit :

- mit Kartoffelsalat

- Pommes Frites

- Blattsalat

34,00 €

Backfisch mit Remouladensauce und Kartoffelsalat ^(A,B,C)
28,00 €

Fitness Bowl

Kleine Portion: 14,50 €

Große Portion: 22,00 €

Dessert

Schokoladenauflauf ^(B,C,H,E)
mit pochierten Birnen und Vanillesauce
9,50 €

Rhabarbertarte mit marinierten Erdbeeren und Vanilleeis ^(A,B,C,M)
12,00 €

Für den kleinen Golfer Hunger

Avocado Brot ^(A,B)

Geröstetes Sauerteigbrot mit Frischkäse, Tomate, Bio-Spiegelei und Salat
15,50 €

Croque Monsieur ^(A,L,B,C,G,D)

**Toast mit Schinken und Käse
mit Chili-Mayonnaise und Salat**
7,50 €

**Nudeln mit hausgemachter ^(A,B)
Tomatensauce und Parmesan
oder
mit Basilikum Pesto**
12,50 €

Kleines Wiener Schnitzel ^(A,B,C)

Wahlweise mit:
- Kartoffelsalat
- Pommes Frites
- Blattsalat
22,00 €

Currywurst mit Pommes Frites ^(G,2,7)
12,50 €

Pommes Frites
6,00 €

Gurken-Ingwer-Salat ^(F,M,2,3,11)
6,50 €

Frühstück
Samstag und Sonntag ab 10 Uhr

Butter Croissant
3,00 €

Gläschen Marmelade oder Honig
Erdbeere, schwarze Johannisbeere, Himbeere, Marille, Kirsche
1,50 €

Belegtes Vollkornbrot
mit Salat, Tomate, Gurke, Schinken oder Käse
6,50 €

Croque Monsieur
Toast mit Schinken und Käse mit Chili-Mayonnaise und Salat ^(A,B,O,2)
7,50 €

Avocado Brot ^(A,B,C)
Geröstetes Sauerteigbrot mit Frischkäse, Tomate, Bio-Spiegelei und Salat
15,50 €

Eier Speisen ^(A,C)
Unsere Bio-Eierspeisen werden mit Brot & Butter serviert
Rührei, Spiegelei oder Omelette von 3 Eiern
12,00 €

Wahlweise mit:

mit Kräutern	+ 0,50 €
mit Tomaten	+ 2,00 €
mit Bacon ⁽²⁾	+ 2,00 €
mit Schinken	+ 3,00 €
mit Schinken & Käse	+ 4,50 €

Kaffeespezialitäten

Kaffee Crema ⁽⁹⁾	3,70 €
Kaffee koffeinfrei	3,50 €
Espresso ⁽⁹⁾	3,00 €
Espresso Macchiato ^(G,9)	3,50 €
Doppelter Espresso ⁽⁹⁾	5,00 €
Doppelter Espresso Macchiato ^(G,9)	5,70 €
Cappuccino ^(G,9)	4,50 €
Cappuccino mit Hafermilch ^(A,9)	5,00 €
Latte Macchiato ^(G,9)	5,00 €
Latte Macchiato mit Hafermilch ^(A,9)	5,50 €
Milchkaffee ^(G,9)	5,00 €
Heiße Schokolade ^(G,16)	5,50 €
Heiße Schokolade mit Sahne ^(G,16)	6,00 €
Eiskaffee ^(G,9,16)	8,00 €
Eiskaffee mit Sahne ^(G,9,16)	8,50 €
Eisschokolade ^(G,16)	8,00 €
Eisschokolade mit Sahne ^(G,16)	8,50 €
Tee, verschiedene Sorten	4,00 €
Frischer Ingwer / Minze / Limetten Tee	6,00 €

Wasser

	0,25 l	0,75 l
Taunusquelle Sprudel	3,50 €	7,50 €
Taunusquelle Naturell	3,50 €	7,50 €

Softgetränke

	0,2 l	0,4 l
Coca Cola ^(1,3,9,16)	3,00 €	5,00 €
Cola Zero ^(1,3,9,11,16)	3,00 €	5,00 €
Fanta ^(1,3,16)	3,00 €	5,00 €
Sprite ^(1,3,9,16)	3,00 €	5,00 €
Schweppes Tonic Water ^(2,3,10,16)	3,00 €	5,00 €
Thomas Henry Ginger Ale ^(1,2,11,16)	3,00 €	5,00 €
Thomas Henry Bitter Lemon ^(2,3,10,11,16)	3,00 €	5,00 €
Golfer ^(2,3,10,16)	3,00 €	5,00 €
Distel ^(1,2,11,16)	3,50 €	6,00 €
Hausgemachter Eistee ^(1,2,16)		5,00 €

Bauer Säfte & Nektare

	0,2 l	0,4 l
Frisch gepresster Orangensaft		7,50 €
Apfelsaft naturtrüb / direkt	3,50 €	5,50 €
Orangensaft ⁽³⁾	3,50 €	5,50 €
Schwarzer Johannisbeer Nektar ⁽³⁾	4,00 €	6,00 €
Rhabarbernektar	4,00 €	6,00 €
Maracujanektar	4,00 €	6,00 €
Pink Grapefruit	4,00 €	6,00 €
Als Schorle	3,50 €	5,50 €

Bierspezialitäten

vom Fass

	0,3 l	0,5 l
Radeberger Pilsner	4,00 €	5,50 €
Starnberger Helles ^(A)	4,50 €	6,00 €
Weihenstephan ^(A) (Weizen alkoholfrei)	4,00 €	5,50 €

aus der Flasche

	0,33 l	0,5 l
Weihenstephan, Hefeweizen		5,50 €
Weihenstephan, Kristall Weizen		5,50 €
Krombacher Alkoholfrei	4,00 €	

Gemischtes

	0,3 l	0,5 l
Alster ^(1,3,9,16)	4,00 €	5,50 €
Sauer Gespritztes	4,00 €	5,50 €
Hefe / Grapefruit (A)	4,00 €	5,50 €

Apéritif

	0,2 l
Aperol Spritz ^(D,1,2,4,16)	10,50 €
Lillet Wildberry ^(D,1,3,16)	10,50 €
DejaVu Tonic Spritz ^(D,1,2,3,10,16)	10,50 €
Hugo ^(D,1,2,3,4,16)	10,50 €
Aperol Spritz Alkoholfrei ^(D,1,2,4,16)	8,50 €
DejaVu Alkoholfrei ^(D,1,2,3,10,16)	8,50 €
Hugo Abstinert ^(2,3,10,11,16)	8,50 €

Offene Weine

Weißwein

	0,2 l
Grauburgunder, 2025, Jülg, Pfalz, trocken	8,50 €
Château Haut-Pasquet, 2024, Escoussans, Bordeaux AC	8,50 €
Weinschorle (Grauburgunder mit Sprudel)	6,50 €
Letzte Flasche / Wein pro Glas	8,00 € - 12,00 €
Fragen Sie unser Servicepersonal	

Roséwein

	0,2 l
Rosato IGT "Flower Power 414, 2024, Podere, Toscana, trocken	9,50 €

Rotwein

	0,2 l
Merlot, Pfaffmann, Pfalz, trocken	7,50 €
La Segreta, Il Rosso, Italien, trocken	8,50 €

Prickelnd zum Start

	0,1 l
Prosecco Vino Frizzante Bianco, Semi Sparkling	6,50 €
Veuve Ambal, Crémant de Bourgogne, Brut	10,00 €
Veuve Ambal, Crémant de Bourgogne, Rosé	12,50 €
Piccolo Moët & Chandon Brut Imperial (0,2 l Flasche)	30,00 €

Alle Weine & Schaumweine können Sulfite ^(D) enthalten.

Champagner & Cremant	0,75 l
De Saint Gall, Tradition, Brut, Champagne	89,00 €
De Saint Gall, Tradition, Rosé, Champagne	99,00 €
Laurent Perrier, Brut, Champagne	120,00 €
Ruinart „R“, Brut, Champagne	145,00 €
Ruinart Rose, Champagne	165,00 €
Veuve Ambal, Crémant de Bourgogne, Brut	56,00 €
Veuve Ambal, Crémant de Bourgogne, Rosé	61,00 €
Piccolo Moët & Chandon Brut Imperial (0,2 l Flasche)	30,00 €
Prosecco Vino Frizzante Bianco, Semi Sparkling	26,50 €

Cocktails / Longdrinks / Alkoholfreie Drinks

Espresso Martini ^(1,9,16)	12,50 €
Espresso Tonic ^(2,3,9,10,16)	8,50 €
Campari Orange ^(1,3) / Soda ⁽¹⁾	10,50 €
Bombay Gin Tonic ^(0,1,2,3,4,11,16)	10,50 €
Hendrick`s Gin Tonic ^(0,1,2,3,4,11,16)	14,50 €
Absolut Vodka Lemon ^(1,2,3,4,9,11,16)	10,50 €
Cuba Libre ^(1,3,11,16)	10,50 €
Ipanema ^(1,2,11,16)	8,50 €
Gordon`s Wild Berry 0,0% alkoholfrei ^(1,2,4,16)	9,50 €

Weißwein	0,75 l
2025 Grauburgunder, trocken Selektion Walsheimer Silberberg, Karl Pfaffmann, Pfalz	29,00 €
2023 Sauvignon Blanc, „Kaitui“, trocken Markus Schneider, Pfalz	54,00 €
2024 Grauburgunder, Oktav, trocken Weinhaus Heger, Baden	48,00 €
2024 Chardonnay, DOC, Laviv, trocken Alois Lageder, Südtirol	49,00 €
2023 Weißer Burgunder, trocken, VDP Gutswein BIO, Wittmann Rheinhessen	48,00 €
2022 Riesling, trocken Hermann Dönnhoff, Nahe	52,00 €
2023 Grüner Veltliner, Ott am Berg, BIO, trocken Bernhard Ott, Wagram	52,00 €
2022 Baron de L, Pouilly-Fumé, De Ladoucette, trocken Loire, Frankreich	195,00 €
2021 Chardonnay, Löwengang, trocken Alois Lageder, Südtirol	117,00 €
Roséwein	0,75 l
2024 Rosato Toscana IGT “Flower Power“, trocken Podere, 414, Toscana	38,00 €
2023 Sancerre AC Rosé, La Grange Dimiere, trocken Jean-Max Roger, Loire	62,00 €
2024 Bandol AC Rosé BIO, trocken Domaine de la Tour du Bon, Provence	80,00 €
2024 “Clarette” Cuvée Rose QbA, Knipser, Pfalz, fruchtig	48,00 €

Rotwein	0,75 l
2021 Valpolicella DOC Classico Superior Fratelli Tesdeschi, Venetien	40,00 €
2020 Jechtinger Spätburgunder, VDP, trocken Bercher, Baden	46,00 €
2018 Chateau Tessendey Fronsac AC Bordeaux	60,00 €
2022 Syrah Signe, Collines Rhodaniennes IGP Cave Yves Cuilleron, Rhône	66,00 €
2022 Vino Nobile di Montepulciano DOCG, Poderi Boscarelli, Toskana	80,00 €
2019 Löwengang, Uvaggio Strorico Rosso, IGT Margreid, Südtirol	219,00 €

Alle Weine & Schaumweine können Sulfite ^(D) enthalten.

Digestif

	2 cl	4 cl
Jägermeister	3,00 €	5,00 €
Averna	3,00 €	5,00 €
Ramazotti	3,00 €	5,00 €
Baileys Irish Cream ^(8,16)	3,00 €	5,00 €
Sambuca ⁽¹⁾	3,00 €	5,00 €
Grappa Nonino Io Chardonnay ^(D)	4,50 €	8,00 €
Grappa Nonino il Moscato ^(D)	4,50 €	8,00 €
Williamsbirne*	4,50 €	8,00 €
Marille*	4,50 €	8,00 €

* Obstler können Spuren von Nüssen enthalten

Whisky

Johnnie Walker Black Label	6,00 €	11,00 €
Maker`s Mark ⁽¹⁾	5,00 €	9,00 €
Woodford Reserve Rye Whiskey	8,00 €	14,00 €

Vodka

Absolut	3,50 €	6,00 €
---------	--------	--------

Rum

Havana Club 3 Jahre ⁽¹⁾	3,50 €	6,00 €
Havana Club 7 Jahre ⁽¹⁾	4,50 €	8,00 €
Bacardi Carta Negra ⁽¹⁾	3,50 €	6,00 €

Aquavit

Jubiläums Aquavit	3,00 €	5,00 €
-------------------	--------	--------

Unsere Speisen & Getränke können Allergene enthalten.
Für weitere Informationen fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

Allergene (Allergenkennzeichnung)

A) glutenhaltig, B) Milch, C) Eier, D) Schwefeldioxide und Sulfide, E) Soja, F) Sesam,
G) Senf, H) Erdnuss, I) Sellerie, J) Fisch, K) Krebstiere, L) Lupine, M) Schalenfrüchte,
N) Weichtiere, O) Formfleischvorderschinken

Zusatzstoffe (Ausweisungspflichtige Lebensmittelzusatzstoffe):

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoffen, 3) mit Antioxidationsmitteln,
4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) mit Phosphat,
8) mit Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig,
11) mit Süßungsmittel, 12) enthält eine Phenylalaninquelle, 13) gewachst,
14) mit Taurin, 15) mit Nitritpökelsalz, 16) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel,
17) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 18) mit Nitrat,
19) gentechnisch veränderter Rohstoff

Alle Preise in Euro (€) inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Rechtschreibfehler,
Änderungen & Irrtümer vorbehalten.