



HERZLICH WILLKOMMEN!

*Es gibt eine alte Weisheit, die besagt:
„Das beste Essen ist das, das man mit Freunden und Familie
teilt.“*

Mein Name ist **Ifigenia Sara Patsatzi** und ich heiße Sie **herzlich** in meinem Restaurant am Golfplatz willkommen. Ich freue mich sehr, dass Sie hier sind.

Wir bieten **hausgemachte Spezialitäten** aus der deutschen und mediterranen Küche an. **Regionalität und Saisonalität** werden bei mir großgeschrieben und ich kaufe meine Ware möglichst nur bei Partnern aus der nahen Umgebung ein.

Gerne können Sie bei mir auch **Feste feiern**, sowohl private als auch geschäftliche Anlässe - sprechen Sie mich hierzu einfach an.

Bezüglich Allergien, Unverträglichkeiten, Wünsche oder Feedback jeglicher Art **freuen wir uns**, wenn Sie uns direkt ansprechen. Uns ist eine offene und ehrliche Kommunikation sehr wichtig.

Ich liebe und lebe meine Gastgeber-Rolle und lade Sie nun ein, sich bei mir wie zu Hause zu fühlen und wünsche Ihnen einen **guten Appetit** und eine **wundervolle Zeit**.

“Gastfreundschaft ist eine der schönsten Tugenden des Menschen.”

Plato



RESTAURANT AM GOLFPLATZ

regional . mediterran

VORSPEISEN

KALTE SPINATSUPPE

Crème Fraîche – frische Minze ^{3,7}

€ 6,90

CARPACCIO

Hauchdünnes Rinderfilet

kaltgepresstes Olivenöl – gehobelter Parmesan

€ 11,90

VITELLO TONNATO

Kalbsrolle hauchdünn geschnitten – Sardellen – Kapern
marinierter Rucola ³

€ 14,90



RESTAURANT AM GOLFPLATZ

regional . mediterran

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

WURSTSALAT

Geschnittene Schinkenwurst – Schnitzgurken – frisches Brot ^{1,7,8,9}

€ 10,90

wahlweise mit

Schweizer Wurstsalat – geschnittener Emmentaler ^{1,3,7,8,9}

€ 12,90

Schwäbischer Wurstsalat – geschnittener Blutwurst ^{1,3,7,8,9}

€ 12,90

CLUB SANDWICH

Gerösteter Toast – Trancen von der Putenbrust – gebratener Bacon

Spiegelei – Mayonnaise – Salat – Pommes Frites ^{1,2,8}

€ 14,90

FLAMMKUCHEN

Elsässer Art: Schmand – Speck – Rote Zwiebeln ^{1,3,8}

€ 9,90

VEGETARISCHER FLAMMKUCHEN

Schmand – Rote Zwiebeln – gegrilltes Gemüse ^{1,3}

€ 12,90

SALATE

GROSSER GEMISCHTER SALAT

mit hausgemachtem Dressing ⁹

€ 10,90

wahlweise mit

gebratenen Rinderstreifen vom Roastbeef

€ 15,90

gebratenen Putenstreifen

€ 15,90

gebratenen Garnelen (entdarnt und ohne Schale) ⁵

€ 16,90

mit Kichererbsen - Bällchen ^{7,12} (vegan)

€ 15,90

NIZZA SALAT

Marktfrischer Blattsalat – Thunfisch – gekochtes Ei – Sardinen ^{5,9,11}

€ 16,90



RESTAURANT AM GOLFPLATZ

regional . mediterran

HAUPTSPEISEN

CLUB BURGER

Rindfleisch Burger aus eigener Kreation von der Familienmetzgerei
Holzinger – Brioche Brötchen – knackige Blattsalate – hausgemachte rote
Zwiebelmarmelade – Fleischtomate – Avocado Dip
Barbecue Soße – Pommes Frites ^{1,2,3,6,7,8}

€ 15,90

wahlweise mit

Käse € 17,50

Bacon € 17,50

Käse – Bacon € 19,10

ZWIEBELROSTBRATEN

180g saftiges Rindfleisch – geschmälzte Zwiebeln – hausgemachte Spätzle
^{1,2,7}

€ 24,90

WIENER SCHNITZEL

Kalbsrücken paniert mit hauseigener Panade – Preiselbeeren – Zitrone
Kapern – hausgemachter Kartoffel-Blattsalat^{1,2,7,9}

€ 25,90

GESCHMÄLZTE MAULTASCHEN

selbstgemachte Maultaschen – geschmälzte Zwiebeln –
lauwarmer, hausgemachter Kartoffelsalat – Bratenjus ^{1,7,9}

€ 14,90



RESTAURANT AM GOLFPLATZ

regional . mediterran

HAUPTSPEISEN

KALBSKOTELETT

Vom Grill – hausgemachte Erbsencreme – Kartoffeln – Thymianjus

24,90 €

OKTOPUS IM PERGAMENTPAPIER

Mariniert vom Grill – selbst gemachtes Knoblauchöl – Kartoffeln

22,90 €

PICCATA MILANESE

paniertes Kalbsschnitzel – Parmesan – Spaghetti

selbstgemachter Tomatensauce^{1,2}

25,90 €

PASTA MIT PFIFFERLINGEN

Pasta – Pfifferlingen – hausgemachte Rahmsoße

18,90 €

KABELJAU NACH ART DES HAUSES

Gebratenes Kabeljaufilet – Pak Choi – hausgemachte Karottensoße

23,90 €

Änderungen der Beilagen bieten wir gerne für 1,50 € an.



RESTAURANT AM GOLFPLATZ

regional . mediterran

BEILAGEN

HAUSGEMACHTE SPÄTZLE

€ 5,20

MARKTFRISCHES GEMÜSE

€ 5,90

SÜßKARTOFFEL- POMMES

€ 5,90

BRATKARTOFFELN

€ 5,60

GEMISCHTER BEILAGENSALAT

€ 4,80

EXTRA BRATENSOSSE

€ 1,50

Wir machen unsere Bratensoße selbst: Knochen und Gemüse wird 5 Tage gekocht und anschließend reduziert: So entsteht die beste Bratensoße – komplett selbst gemacht, ohne Fertigprodukte.

Wir danken für Ihre Wertschätzung.

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE

karamellisiert – frische Früchte^{1,2,3,4}

€ 8,20

MATCHA CHEESECAKE

Mascarpone - Creme

Fraiche - Matcha ^{1,2,3,4}

7,90 €

FRISCHE KUCHEN

Tägliche Auswahl – sprechen Sie uns gerne an^{1,2,3,4,6}

€ 3,90 - € 4,50

ERFRISCHENDE EISCREME

Sprechen Sie uns gerne an^{3,4}