Clubhaus
1868

Vorspeisen

Kalbstafelspitz 16
Forellen-Kaviar-Creme, Rote Bete, Apfel

Graved Lachs 19
Gurke, Meerrettich, Buttermilch, Roggenbrot

Rote Bete Carpaccio 14
Ziegenkäse, karamellisierte Walnüsse

Knackiger Taco
cremiger Avocado Taco 1 oder 2 5/8
Enten Taco 1 oder 2 7/11

Klassiker

Pannfisch vom Rotbarsch 28
Bratkartoffeln, Gurkensalat, Senfsauce

3 Matjesfilets 24
Bratkartoffeln, Hausfrauensauce

Roastbeef „kalt“ 29
Bratkartoffeln, Remoulade

Wiener Kalbsschnitzel 32
Bratkartoffeln, Gurkensalat, Preiselbeeren

„Steak Frites“
Rinderfiletmedaillons 160 g oder 240 g 27/35
Pommes Frites, Pfeffersauce

Snacks

Rindfleisch-Frikadelle 120 g 5
Pommes Frites Mayo oder Ketchup 5
Chicken Karaage 200 g, Chili-Mayo 10
Clubhaus Currywurst 8
+ Pommes Frites 5

Flammkuchen
+ „Elsässer Art“, Speck, Schmand, Zwiebeln 9
+ Feta, Birne, Honig, Walnuß 11,5
+ Kürbisschmand, Rote Zwiebel, Kerne 11,5

Ente

Krosse Entenkeule 29
Halbe Ente 45
Ganze Ente für 2 Personen 85

Zu allen Gerichten servieren wir
Rotkohl, Klöße & Entenjus

Salate

Gurkensalat mit Rahmdressing, Dill 9

Caesar Salat 15
Parmesan, Kirschtomaten, Brotchips
+ Maispoularde 7
+ Rinderfilet 80 g oder 160 g 8/15
+ Avocado, Ei 5

Quinoa Bowl 15
Kürbis, eingelegtes Gemüse, Nüsse
+ Maispoularde 7
+ Rinderfilet 80 g oder 160 g 8/15

Hauptgerichte

Steckrübeneintopf 19
Ochsenbacke, Petersilie, Wurzelgemüse

Rinderroulade 28
Rotkohl, Speck, Salzkartoffeln, Jus

Geschmorte Ochsenbacke 29,5
Portweinjus, Kartoffel-Selleriestampf

Geschmorter Kohl im Ganzen 19
Nußpesto, Roggenbrot, Kräuteröl

Kürbis-Cannelloni 21
Frischkäse, getr. Tomaten, Basilikum

Auf Nachfrage bei unserem Service erhalten Sie eine Zutatenliste für deklarierungspflichtige Zusatzstoffe & Allergene, die in unseren Produkten enthalten sind. Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Aperitifs

Eimer		9
Aperol Spritz		11
Botanical Breeze oder Calm		10
Hugo Rosé alkoholfrei		11
Gin Tonic	4cl	12

Bier

König Pilsener	0,2l	2,9
	0,4l	5,4
Benedictiner Hell	0,5l	6,5
König Pilsener Alkoholfrei Flasche	0,33l	4,5
Weizenbier Benediktiner / Alkoholfrei	0,5l	5,5

Alkoholfreie Getränke

Magnus Imperial still / feinperlig	0,25l	3,7
	0,75l	7,7
Tafelwasser	0,75l	4
Coca Cola, Zero, Fanta, Sprite	0,2l	3,9
Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water, Wild Berry	0,2l	3,9
Klindworth Säfte Apfel trüb, Maracuja, Orange, Cranberry, Rhabarber	0,4l	5
Saft-Schorle	0,4l	5

Clubhaus 1868

Sekt & Champagner

	0,1l	0,75 cl
Cremant de Limoux Brut Rosé Sieur D'Arques, Limoux, Frankreich	9	59
Veuve Cliquot Brut		75
Ruinart Brut "R"		85
Ruinart Rosé		125
Ruinart Blanc de Blancs		115

Weisswein

	0,2l	0,75 cl
Grauburgunder QbA trocken Weingut Gröhl, Rheinhessen, Deutschland	9	30
Weißburgunder Chardonnay trocken Weingut Schäfer, Rheinhessen, Deutschland	9,5	32
Riesling QbA trocken Markus Pfaffmann, Pfalz, Deutschland	10	34
Sancerre trocken Domaine Pierre Prieur & Fils, Frankreich		49
Terlaner trocken Alto Adige Terlano, Italien		49
Weißweinschorle	0,3l	9

Rosewein

	0,2l	0,75 cl
Luberon Rosé trocken Orange, Vallée du Rhône, Frankreich	9,5	32
Rose Cuveé trocken Weingut Schäfer, Rheinhessen, Deutschland	11	35
Roseweinschorle	0,3l	9

Rotwein

	0,2l	0,75 cl
Rosso Cuveé IGP Torre d'Orti, Venetien, Italien	9	30
Merlot Mettenheimer QbA troken Weingut Schäfer, Rheinhessen, Deutschland	9,5	35
Das Kleine Kreuz, Rings Pfalz, Deutschland		49

Alkoholfreie Weine

	0,2l	0,75 cl
Rosé Sekt Julius Zotz, Baden-Württemberg, Deutschland	9,5	32
Grauburgunder Julius Zotz, Baden-Württemberg, Deutschland	9,5	32
Creation Rouge Julius Zotz, Baden-Württemberg, Deutschland	9,5	32

Gerne dürfen Sie auch ihre eigene Flasche Wein bei uns gegen ein Korkgeld von 25 Euro genießen.

Auf Nachfrage bei unserem Service erhalten Sie eine Zutatenliste für deklarierungspflichtige Zusatzstoffe & Allergene, die in unseren Produkten enthalten sind. Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.