

SPEISEKARTE

für die Sommersaison März bis Oktober 2024

in der GolfHütte

des Spa & GolfResort Weimarer Land

*Bei Allergien informieren Sie bitte unser
Servicepersonal oder fragen Sie nach unserer
Speisekarte mit Allergenkennzeichnung.*



GolfHütte
Weimarer Land

HÜTTENSNACKS

| | |
|---|---------|
| Tischgedeck | 12,00 € |
| <i>Steinofenbaguette, Lakudia Oliven, Aioli und mariniertes Feta</i> | |
| Bruschetta GRANDE | 14,00 € |
| <i>mit Tomate, Knoblauch, Basilikum und Parmesan</i> | |
| | 15,00 € |
| <i>mit Tomate, Knoblauch, Basilikum, Parmesan und italienischem Landschinken</i> | |
| Thüringer Hütten-Currywurst | 14,00 € |
| <i>mit hausgener Currysauce und Kartoffelpommes</i> | |
| Hütten Kartoffel | 17,50 € |
| <i>Backkartoffel mit Senf-Creme, einem Salat von Erbsen, Tomaten, Radieschen, Rucola und Kernen, dazu Schinkenstreifen, Kren und Croutons</i> | |
| Trüffel Kartoffelpommes | 27,50 € |
| <i>mit Trüffel-Öl, Fleur de Sel, Parmesan und Trüffelmayonnaise</i> | |
| Hütten Burger | 24,00 € |
| <i>mit 180g Rindfleisch, Tomate, Gurke, Salat, Käse, Bacon, BBQ-Sauce, Röstzwiebeln und Kartoffelpommes</i> | |

HÜTTENGERICHTE

| | |
|---|---------|
| Beef salad | 25,00 € |
| <i>rosa Rindfleischstreifen an einem würzigen Salat mit gestoßenen Cashewkernen, Tomate, Gurke, Frühlingslauch, Koriander, Minze, Peperoni und Zitrus-Soja-Dressing</i> | |
| Veggie salad | 21,00 € |
| <i>gebackene Süßkartoffelwürfel an einem würzigen Salat mit gestoßenen Cashewkernen, Tomate, Gurke, Frühlingslauch, Koriander, Minze, Peperoni und Zitrus-Soja-Dressing</i> | |
| Cremiger Burrata | 22,00 € |
| <i>mit Rucola, Zitronen-Thymian, Honig, Cherry-Tomaten und Croûtons</i> | |
| Saiblingsfilet | 31,50 € |
| <i>mit einem Erbsen-Sesam-Tomaten-Salat</i> | |
| Kräuter-Lamm | 32,00 € |
| <i>mit einem knusprigen Süßkartoffel-Minz-Salat, Schafskäse und Tomate</i> | |
| Rosa Rinderfilet „vital“ | 43,00 € |
| <i>200g Rinderfilet mit Blattsalat, Kernen, Kräutern, Tomaten, Gurken, Beeren, Paprika und fruchtigem Dressing</i> | |

SUPPEN

Curry-Paprika-Johannisbeersuppe 8,50 €
mit gestoßenen Cashewkernen

Tomatencremesuppe 8,50 €
mit grünem Pesto und Croûtons

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen Klassik 13,00 €
mit Sauerrahm, Zwiebeln, Speck und Lauch

Flammkuchen Veggie 14,00 €
mit Mozzarella, Tomaten, Rucola, Knoblauch und Olivenöl

Flammkuchen Hütte 15,00 €
mit Landschinken, Zwiebeln, Tomaten und Rucola

Flammkuchen Garnele 21,00 €
*mit Riesengarnelen, Joghurt, Koriander, Zwiebeln
und Zitronenöl*

SALATE

| | |
|---|---------|
| Golfersalat | 17,50 € |
| <i>mit Tomate, Gurke, fruchtiger Vinaigrette und Kernen</i> | |
| Frucht-Gemüse-Salat | 19,00 € |
| <i>mit Tomate, Gurke, Ananas, Paprika, Melone, Kernen und Parmesan</i> | |
| <i>wahlweise mit:</i> | |
| <i>italienischem Landschinken</i> | 22,00 € |
| Salat mit Hähnchenbruststreifen | 22,00 € |
| <i>mit Tomate, Gurke, Nüssen, gedörrten Aprikosen, Schafskäse und Hähnchenbrust</i> | |
| Salat mit Garnele | 24,00 € |
| <i>mit gebratenen Riesengarnelen, Parmesan und Croûtons</i> | |

PASTA

| | |
|--|---------|
| Pasta Aglio e Olio | 18,50 € |
| <i>Spaghetti mit Knoblauch, Chili und Parmesan</i> | |
| Pasta Caprese | 20,50 € |
| <i>Spaghetti mit Tomaten, Rucola, Büffelmozzarella und Basilikum-Pesto</i> | |
| Pasta Garnele | 25,00 € |
| <i>mit fruchtiger Currysauce und frischem Koriander</i> | |
| Pasta Trüffel | 26,50 € |
| <i>cremig fein abgerundet mit Trüffelöl und frischem Trüffel</i> | |

WEINEMPFEHLUNG

WEISSWEIN

Lugana -Ottella-

DOC

Francesco e Michele Montresor, Peschiera del Garda
frischer Rebsortenvertreter mit Aromen von Birne und Quitte

0,2l 9,90 €

0,75l 36,00 €

ROTWEIN

Primitivo di Manduria -Mandus-

DOP

Pietra Pura, Apulien
eleganter, fruchtbetonter Rotwein aus Süditalien

0,2l 9,90 €

0,75l 39,00 €

Für weitere Inspirationen steht Ihnen unser Serviceteam
gerne zur Verfügung.

PAR 3 Menü

Genießen Sie Ihren Sommertag ganz unbeschwert und lassen Sie sich von der Menüempfehlung unseres Küchenchefs begeistern.

Curry-Paprika-Johannisbeersuppe

mit gestoßenen Cashewkernen



Kräuter-Lamm

*mit einem knusprigen Süßkartoffel-Minz-Salat,
Schafskäse und Tomate*



Crème Brûlée

mit karamellisiertem Rohrzucker und frischen Beeren

p.P. / 43,00 €

Runden Sie Ihr PAR 3 Menü mit einem prickelnden Glas Deutz
Champagner zum Aperitif und einem Glas Primitivo zum Hauptgang
harmonisch ab.

p.P. / 66,00 €

GRILL

☉ FÜR SIE AB 18.00 UHR

Zu jedem Gericht servieren wir Zitrus-Kräuter-Butter, frischen Blattsalat und eine gebackene Ofenkartoffel oder Süßkartoffelecken mit Kräuterrahm.

| | |
|--|-------------------|
| Tomahawk vom Kalb ca. 600g | Tagespreis |
| <i>zartfaseriges Teilstück aus dem Rücken, dessen besonderer Geschmack durch das Garen am Knochen entsteht</i> | |
| Ribeye Steak 200g | 38,50 € |
| <i>Das Ribeye Steak gehört zu den klassisch amerikanischen Cuts. Es wird ohne Knochen aus der Hochrippe, dem Rinderrücken zwischen der 8 und 12 Rippe geschnitten.</i> | |
| Filet vom Rind 200g | 45,50 € |
| <i>das begehrteste Fleischstück vom Angus Black Beef, welches nur 2% des Rindes ausmacht</i> | |
| Surf & Turf Rinderfilet 200g mit Riesengarnelen | 50,00 € |
| <i>gereiftes Filet von der Milchkuh, gepaart mit der Süße von Pazifik-Garnelen</i> | |

GRILL

☉ FÜR SIE AB 18.00 UHR

Zu jedem Gericht servieren wir Zitrus-Kräuter-Butter, frischen Blattsalat und eine gebackene Ofenkartoffel oder Süßkartoffelecken mit Kräuterrahm.

Maishuhnbrust „Supreme“ 250g 29,50 €

ein Huhn, welches hauptsächlich mit Mais gefüttert wird, wodurch das Fleisch seinen vollmundigen Geschmack und seine gelbliche Farbe erhält

Hüfte vom Lamm 180g 32,00 €

fettfreies, zartfaseriges, mit einer Sehne durchwachsendes Teilstück der Keule vom neuseeländischen Lamm

Saiblingsfilet 32,00 €

mit leichten Zitrusaromen, marinierte Filet-Medaillons auf der Haut gebraten

Primecut Tagespreis

für mehr Abwechslung kauft unser Küchenchef regelmäßig besondere Specials ein. Fragen Sie gern bei unserem Servicepersonal nach dem exklusiven Angebot.

DESSERT

| | |
|--|--------|
| Kokoscreme | 8,50 € |
| <i>mit Ananas-Ragout und Knuspermüsli</i> | |
| Crème Brûlée | 8,50 € |
| <i>mit karamellisiertem Rohrzucker und frischen Beeren</i> | |
| Geeiste Mango | 8,50 € |
| <i>mit Ragout und Joghurt</i> | |
| Hausgemachte Bobby Jones Eiscreme | 4,30 € |
| <i>verschiedene Sorten im 125ml Becher</i> | |

GETRÄNKE

☉ APERITIF

Graham's Blend No.5 0,2 l 10,50 €
White Port mit Tonic Water

Aperol Spritz 0,2 l 8,90 €
Aperol mit Sekt und Orange

Hugo 0,2 l 8,90 €
Sekt mit Limette und Holunderblütensirup

Lillet Wild Berry 0,2 l 8,90 €
Lillet und Fever Tree Wild Berry

Secco Rosé 0,1 l 7,00 €
Winzervereinigung Frank & Frei
0,75 l 42,00 €

Bobby Jones Sekt 0,1 l 7,00 €
Chardonnay Brut, Exklusivabfüllung
0,75 l 42,00 €
Spa & GolfResort Weimarer Land

Champagner Deutz 0,1 l 15,00 €
Brut, Ay, Champagne
0,75 l 95,00 €

☉ BITTERS

Ramazzotti 4 cl 8,00 €

☉ BIERE VOM FASS

| | | |
|--|-------|--------|
| Apoldaer Spezial Pils | 0,3 l | 3,90 € |
| <i>Das Bier aus Thüringen!</i> | 0,5 l | 4,90 € |
| Apoldaer Tradition | 0,3 l | 3,90 € |
| <i>malzbetont, mild gehopft, naturbelassen</i> | 0,5 l | 4,90 € |
| Radler | 0,3 l | 3,90 € |
| | 0,5 l | 4,90 € |
| Schneider Weisse, Weißbier | 0,5 l | 4,90 € |

☉ BIERE IN DER FLASCHE

| | | |
|--------------------------------|--------|--------|
| Erdinger Weißbier, alkoholfrei | 0,5 l | 4,90 € |
| Warsteiner, alkoholfrei | 0,33 l | 3,90 € |

☉ HEISSGETRÄNKE

| | |
|------------------------|--------|
| Café Creme | 3,20 € |
| Cappuccino | 4,20 € |
| Espresso | 3,20 € |
| Doppelter Espresso | 4,20 € |
| Latte Macchiato | 4,20 € |
| Milchkaffee | 4,20 € |
| Tasse heiße Schokolade | 4,20 € |
| Glas Tee | 3,20 € |

verschiedene Sorten aus dem Hause Althaus

wie Darjeeling, Assam, Grüner Tee, Früchtetee, Pfefferminze, Kamille, Kräutertee, Rooibush-Toffee oder Earl Grey

🚫 ALKOHOLFREI

| | | |
|--|--------|--------|
| Fruchtsäfte | 0,4 l | 4,90 € |
| <i>Apfel, Orange, Rhabarber, Cranberry, Maracuja</i> | | |
| Saftschorlen | 0,4 l | 4,90 € |
| <i>Apfel, Orange, Rhabarber, Cranberry, Maracuja</i> | | |
| Golfer | 0,4 l | 4,90 € |
| <i>Grapefruit-Zitrone</i> | | |
| Roter Golfer | 0,4 l | 4,90 € |
| <i>Rhabarbersaftschorle mit frischer Limette</i> | | |
| Coca Cola, Fanta, Sprite oder Coca Cola light* | 0,4 l | 4,90 € |
| Eistee von Althaus | | |
| <i>Fünffach stark aufgebrühter Tee</i> | | |
| “Green Tea” - Wild Peach Flavor* | 0,4 l | 4,60 € |
| “Fruit Infusion” - Watermelon & Mint Flavor* | 0,4 l | 4,60 € |
| Tonic Water* | 0,2 l | 3,90 € |
| Ginger Ale* | 0,2 l | 3,90 € |
| Thüringer Waldquell classic, medium, pur | 0,25 l | 2,90 € |
| Thüringer Waldquell classic, medium, pur | 0,75 l | 6,90 € |
| PET Rundengenränk | 0,5 l | 2,50 € |

🚫 BRÄNDE / LONGDRINKS

| | | |
|---|------|---------|
| Scheibel Edelbrand | 2 cl | 7,00 € |
| <i>Williamsbirne, Himbeere, Nussler, Mirabelle, Kirsch, Obstler</i> | | |
| Nonino Grappa | 2 cl | 7,00 € |
| Bobby Jones Gin & Tonic | 4 cl | 13,90 € |

*enthält Zusatzstoffe (Gern gibt Ihnen unser Servicepersonal weitere Auskünfte.)

☉ OFFENE WEINE

WEISSWEIN

Weißburgunder 0,2 l 7,50 €

Qualitätswein, trocken

Weingut Kiefer, Eichstetten, Baden

Aromen von Quitte, eleganter Körper und langer Nachhall

Ventoux “Les Terrasses” blanc 0,2 l 9,50 €

AOC

Château Pesquié, Mormoiron, Ventoux

Fruchtiger Weißwein mit Aromen von Tropenfrüchten

Grauburgunder 0,2 l 9,90 €

Qualitätswein, trocken

Weingut Nik Weis, Leiwen, Mosel

komplexer Wein mit Struktur und langem Nachhall

Weißweinschorle 0,2 l 5,00 €

ROSÉ

Spätburgunder Rosé 0,2 l 7,50 €

Qualitätswein, trocken

Weingut Kiefer, Eichstetten, Baden

Aromen von Erdbeeren und Johannisbeeren, frisch und saftig zugleich

ROTWEIN

Cinsault „Le Paradou” 0,2 l 9,00 €

AOC

Château Pesquié, Mormoiron, Ventoux

Leichte Noten von Himbeere, aromatischer Rotwein mit Finesse

🍷 FLASCHENWEINE 0,75 l

WEISSWEIN

Auxerrois „Sonnenberg Excellence“ 42,00 €

Qualitätswein, trocken

Thüringer Weingut Bad Sulza, Saale Unstrut

Aromen von saftiger Birne, frisch & fruchtbetont

Grauburgunder 36,00 €

Qualitätswein, trocken

Weingut Nik Weis, Leiwen, Mosel

komplexer Wein mit Struktur und langem Nachhall

Grüner Veltliner „Urgestein“ 39,00 €

Qualitätswein, trocken

Weingut Jurtschitsch, Kamptal, Österreich

gelbe Fruchtaromen mit einem Hauch von Zitrus & weißem Pfeffer

Sauvignon Blanc 42,00 €

Qualitätswein, trocken

Sattlerhof, Gamlitz, Österreich

Frischer, aromatischer Wein mit langem Nachhall

🍷 FLASCHENWEINE 0,75 l

ROSÉ

AIX Rosé 44,00 €

Maison Saint-Aix

Coteaux d'Aix-en-Provence, Frankreich

lachsfarbene Erscheinung mit einem Korb roter Früchte

ROTWEIN

Primitivo di Manduria -*Mandus-* 39,00 €

DOP

Pietra Pura, Apulien

eleganter, fruchtbetonter Rotwein aus Südtalien

SCHAUMWEIN & CHAMPAGNER 0,75l

Champagner Deutz 95,00 €

Brut, Ay, Champagne

Champagner Deutz 110,00 €

Rosé Brut, Ay, Champagne

DIE GOLFHÜTTE

Anfang 2010 war der Start für den Um- und Ausbau der Scheune des alten Guts zur GolfHütte. Die Grundmauern der Scheune wurden erhalten, genauso wie das Grund-Holz-Gerüst. Für die weitere Holzverkleidung wurden alte Scheunen der Umgebung aufgekauft und mit verbaut. Sie ist somit unter strengen denkmalpflegerischen Gesichtspunkten saniert und erweitert worden und bewahrt den Charakter des Landschaftsbildes, in das sie inmitten des Golfplatzes eingebettet liegt.

Mit einem spektakulären Blick von der Terrasse des Restaurants in die Weite der Landschaft und einem exponierten Blick von gleicher Stelle auf das Können der Golfer rund um Loch 18 im Feininger-Course heißen wir Sie willkommen.

Neben dem GolfOffice und einem ProShop können Sie sich in stilvollem Ambiente des Restaurants der GolfHütte kulinarisch verwöhnen lassen.

Ob als Golfer oder Gast des Resorts, das Team der GolfHütte freut sich auf Ihren Besuch!

Und wenn Sie Ihrer nächsten Familienfeier oder Tagung einen ganz besonderen Charakter verleihen möchten - der große Festsaal unter dem Dach oder einer der kleineren gemütlichen Räume der GolfHütte, bieten dafür die besten Voraussetzungen.



...bis bald

*in der GolfHütte
des Spa & GolfResort Weimarer Land*



GolfHütte
Weimarer Land