

SPEISEKARTE

für die Sommersaison April bis Oktober 2023

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	10,90 €
<i>Steinofenbaguette, Lakudia Oliven, Aoli und mariniertes Feta</i>	
Hütten Nachos	12,90 €
<i>mit Parmesan, Cheddar und Peperoni gratinierte Nachos mit frischem Koriander und Aoli-Dip</i>	
Bruschetta GRANDE	12,90 €
<i>mit Tomate, Knoblauch, Basilikum und Parmesan</i>	
	13,90 €
<i>mit Tomate, Knoblauch, Basilikum, Parmesan und italienischem Landschinken</i>	
Thüringer Hütten-Currywurst	12,90 €
<i>mit hausgener Currysauce und Kartoffelpommes</i>	
Trüffel Kartoffelpommes	24,90 €
<i>mit Trüffel-Öl, Fleur de Sel, Parmesan und Trüffelmayonnaise</i>	
Hütten Burger	21,90 €
<i>mit 180g Rindfleisch, Tomate, Gurke, Salat, Käse, Bacon, BBQ-Sauce, Röstzwiebeln und dazu Kartoffelpommes</i>	

HÜTTENGERICHTE

Beef salad	22,50 €
<i>Rosa Rindfleischstreifen an einem würzigen Salat mit gestoßenen Cashewkernen, Tomate, Gurke, Frühlingslauch, Koriander, Minze, Peperoni und Zitrus-Soja-Dressing</i>	
Veggie salad	18,90 €
<i>Gebackene Süßkartoffelwürfel an einem würzigen Salat mit gestoßenen Cashewkernen, Tomate, Gurke, Frühlingslauch, Koriander, Minze, Peperoni und Zitrus-Soja-Dressing</i>	
Cremiger Burrata	19,90 €
<i>mit Tomaten-Erbsensalat, Croûtons und Baguette</i>	
Mediterraner Lachs	28,50 €
<i>mit Tomaten-Erbsensalat, Croûtons und Baguette</i>	
Kräuter-Lamm	29,10 €
<i>mit einem knusprigen Süßkartoffel-Minz-Salat, Schafskäse und Tomate</i>	
Rosa Rinderfilet „vital“	38,90 €
<i>200g Rinderfilet mit Blattsalat, Kernen, Kräutern, Tomaten, Gurken, Beeren, Paprika und fruchtigem Dressing</i>	

SUPPEN

Karotten Ingwer Suppe 7,90 €
mit gestoßenen Cashewkernen

Tomatencremesuppe 7,90 €
mit grünem Pesto und Croûtons

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen Klassik 11,90 €
mit Sauerrahm, Zwiebeln, Speck und Lauch

Flammkuchen Veggie 12,90 €
mit Mozzarella, Tomaten, Rucola, Knoblauch und Olivenöl

Flammkuchen Hütte 13,90 €
mit Landschinken, Zwiebeln, Tomaten und Rucola

Flammkuchen Garnele 18,90 €
*mit Riesengarnelen, Joghurt, Koriander, Zwiebeln
und Zitronenöl*

SALATE

Golfer Salat	15,90 €
<i>mit Tomate, Gurke, fruchtiger Vinaigrette und Kernen</i>	
Frucht-Gemüse-Salat	17,20 €
<i>mit Tomate, Gurke, Ananas, Paprika, Melone, Kernen und Parmesan</i>	
<i>wahlweise mit:</i>	
<i>italienischem Landschinken</i>	19,90 €
Salat mit Hähnchenbruststreifen	19,90 €
<i>mit Tomate, Gurke, Nüssen, gedörrten Aprikosen, Schafskäse und Hähnchenbrust</i>	
Salat mit Garnele	20,90 €
<i>mit gebratenen Riesengarnelen, Parmesan und Croûtons</i>	

PASTA

Pasta Aglio e Olio	16,90 €
<i>Spaghetti mit Knoblauch, Chili und Parmesan</i>	
Pasta Caprese	18,50 €
<i>Spaghetti mit Tomaten, Rucola, Büffelmozzarella und Basilikum-Pesto</i>	
Pasta Garnele	22,90 €
<i>mit fruchtiger Currysauce und frischem Koriander</i>	
Pasta Trüffel	24,00 €
<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 9,50 €

0,75l 34,00 €

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.

Karotten Ingwer Suppe

mit gestoßenen Cashewkernen



Kräuter-Lamm

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



Passionsfrucht Crème Brûlée

mit Karamellkruste und Beeren

p.P. / 38,00 €

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

p.P. / 56,00 €

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

zartfaseriges Teilstück aus dem Rücken, dessen besonderer Geschmack durch das Garen am Knochen entsteht

Steak vom Rinderrücken 220g 35,00 €

das Rumpsteak oder Striploin Steak ist ein Klassiker, welches durch seinen Fettrand den weltweit beliebten Geschmack erhält

Filet vom Rind 200g 41,00 €

das begehrteste Fleischstück vom Angus Black Beef, welches nur 2 % des Rindes ausmacht

Surf & Turf Rinderfilet 200g mit Riesengarnelen 45,00 €

gereiftes Filet von der Milchkuh, gepaart mit der Süße von Pazifik-Garnelen

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 26,90 €

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

Hüfte vom Lamm 180g 29,10 €

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

Lachsfilet 28,50 €

mit leichten Zitrus Aromen mariniertes Filet von einem Klassiker der Fische

Primecut Tagespreis

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

DESSERT

Cheesecake Crème im Glas <i>mit Knuspermüslikrokant</i>	7,90 €
Passionsfrucht Crème Brûlée <i>mit karamellisiertem Rohrzucker und frischen Beeren</i>	7,90 €
Geeiste Mango <i>mit Ragout und Joghurt</i>	7,90 €
Hausgemachte Bobby Jones Eiscreme <i>verschiedene Sorten im 125ml Becher</i>	3,80 €

GETRÄNKE

🍷 APERITIF

Graham's Blend No.5 0,2 l 10,00 €
White Port mit Tonic Water

Aperol Spritz 0,2 l 7,90 €
Aperol mit Sekt & Orange

Hugo 0,2 l 7,90 €
Sekt mit Limette & Holunderblütensirup

Secco Rosé 0,1 l 6,00 €
Winzervereinigung Frank & Frei 0,75 l 34,00 €

Bobby Jones Sekt 0,1 l 6,50 €
Chardonnay Brut, Exklusivabfüllung 0,75 l 39,00 €
Spa & GolfResort Weimarer Land

Champagner Deutz 0,1 l 12,00 €
Brut, Ay, Champagne 0,75 l 89,00 €

Graham's Blend No.5 5 cl 7,50 €
White Port

🍷 BITTERS

Ramazzotti 4 cl 6,00 €

Underberg 2 cl 3,00 €

☉ BIERE VOM FASS

Apoldaer Spezial Pils	0,3 l	3,50 €
<i>Das Bier aus Thüringen</i>	0,5 l	4,60 €
Apoldaer Tradition	0,3 l	3,70 €
<i>malzbetont, mild gehopft, naturbelassen</i>	0,5 l	4,90 €
Radler	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	4,60 €
Schneider Weisse, Weißbier	0,5 l	4,60 €

☉ BIERE IN DER FLASCHE

Erdinger Weißbier, alkoholfrei	0,5 l	4,50 €
Warsteiner, alkoholfrei	0,33 l	3,50 €

☉ HEISSGETRÄNKE

Café Creme	2,90 €
Cappuccino	3,50 €
Espresso	2,50 €
Doppelter Espresso	3,50 €
Latte Macchiato	3,90 €
Milchkaffee	3,50 €
Tasse heiße Schokolade	3,50 €
Glas Tee	2,80 €

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	4,60 €
<i>Apfel, Orange, Rhabarber, Cranberry, Maracuja</i>		
Saftschorlen	0,4 l	4,60 €
<i>Apfel, Orange, Rhabarber, Cranberry, Maracuja</i>		
Golfer	0,4 l	4,60 €
<i>Grapefruit-Zitrone</i>		
Roter Golfer	0,4 l	4,60 €
<i>Rhabarbersaftschorle mit frischer Limette</i>		
Coca Cola, Fanta, Sprite oder Coca Cola light*	0,4 l	4,60 €
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	2,90 €
Ginger Ale*	0,2 l	2,90 €
Thüringer Waldquell classic, medium, pur	0,25 l	2,50 €
Thüringer Waldquell classic, medium, pur	0,75 l	6,90 €
PET Rundengenränk	0,5 l	2,50 €

🚫 BRÄNDE / LONGDRINKS

Scheibel Edelbrand	2 cl	6,50 €
<i>Williamsbirne, Himbeere, Nussler, Mirabelle</i>		
Nonino Grappa	2 cl	5,50 €
Bobby Jones Gin & Tonic	4 cl	12,50 €

*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

Cabernet Blanc 0,2 l 9,50 €

Qualitätswein, trocken

Weingut Pawis, Zscheiplitz, Saale/Unstrut

Aromen von knappreifem Apfel mit erfrischender Säure

Riesling -Mehringers Alte Reben- 0,2 l 9,90 €

Qualitätswein, trocken

Weingut Nik Weis, Leiwen, Mosel

Aromen von Quitte und Limette, frisch & fruchtbetont

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

Côtes du Rhône Réserve 0,2 l 9,50 €

AOC

Famille Perrin, Orange, Rhône

aromatisch-intensiver Rotwein mit Struktur & Finesse

🍷 FLASCHENWEINE 0,75 l

WEISSWEIN

Cabernet Blanc 34,00 €

Qualitätswein, trocken

Weingut Pawis, Zscheiplitz, Saale/Unstrut

Aromen von knappreifem Apfel mit erfrischender Säure

Grauburgunder 34,00 €

Qualitätswein, trocken

Weingut Nik Weis, Leiwen, Mosel

komplexer Wein mit Struktur und langem Nachhall

Lugana 36,00 €

DOC

Tenuta Francesco & Michele Montresor, Venetien

Duft nach kandierten Zitrusfrüchten, finessenreich & elegant

3 rios 34,00 €

DOC Vinho Verde

Anselmo Mendes, Melgaço, Portugal

Duft nach grünen Limetten, erfrischende Säurestruktur

ROSÉ

AIX Rosé 34,00 €

Maison Saint-Aix

Coteaux d'Aix-en-Provence, Frankreich

lachsfarbene Erscheinung mit einem Korb roter Früchte

🍷 FLASCHENWEINE 0,75 l

ROTWEIN

Primitivo di Manduria -*Mandus-* 34,00 €
DOP
Pietra Pura, Apulien
eleganter, fruchtbetonter Rotwein aus Südtalien

SCHAUMWEIN & CHAMPAGNER 0,75 l

Riesling brut 39,00 €
Sektmanufaktur Vaux, Eltville, Rheingau

Sauvignon Blanc brut 43,00 €
Sektmanufaktur Vaux, Eltville, Rheingau

Champagner Deutz 89,00 €
brut, Ay, Champagne

Ruinart 199,00 €
Blanc de Blanc Brut

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