

# SPEISEKARTE

**für die Sommersaison April bis Oktober 2022**

*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

<b>Tischgedeck</b>	8,90 €
<i>Steinofenbaguette, Lakudia Oliven, Tomatencreme und marinierter Feta</i>	
<b>Bruschetta GRANDE</b>	10,90 €
<i>mit Tomate, Knoblauch, Basilikum und Parmesan</i>	
	11,90 €
<i>mit Tomate, Knoblauch, Basilikum, Parmesan und italienischem Landschinken</i>	
<b>Thüringer Hütten-Currywurst</b>	10,90 €
<i>mit hausgener Currysauce und Kartoffelpommes</i>	
<b>Trüffel Kartoffelpommes</b>	24,90 €
<i>mit Trüffel-Öl, Fleur de Sel, Parmesan und Trüffelmayonnaise</i>	
<b>Hütten Burger</b>	21,50 €
<i>mit 180g Rindfleisch, Tomate, Gurke, Salat, Käse, Bacon, Röstzwiebeln und dazu Kartoffelpommes</i>	

# HÜTTENGERICHTE

<b>Beef salad</b>	21,90 €
<i>Rosa Rindfleischstreifen an einem würzigen Salat mit gestoßenen Cashewkernen, Tomate, Gurke, Frühlingslauch, Koriander, Minze, Peperoni und Zitrus-Soja-Dressing</i>	
<b>Veggie salad</b>	16,90 €
<i>Gebackene Süßkartoffelwürfel an einem würzigen Salat mit gestoßenen Cashewkernen, Tomate, Gurke, Frühlingslauch, Koriander, Minze, Peperoni und Zitrus-Soja-Dressing</i>	
<b>Cremiger Burrata</b>	18,90 €
<i>mit Tomaten-Erbsensalat, Croûtons und Baguette</i>	
<b>Mediterraner Lachs</b>	26,50 €
<i>mit Tomaten-Erbsensalat, Croûtons und Baguette</i>	
<b>Kräuter-Lamm</b>	26,90 €
<i>mit einem knusprigen Süßkartoffel-Minz-Salat, Schafskäse und Tomate</i>	
<b>Rosa Rinderfilet „vital“</b>	38,90 €
<i>200g Rinderfilet mit Blattsalat, Kernen, Kräutern, Tomaten, Gurken, Beeren, Paprika und fruchtigem Dressing</i>	

## SUPPEN

Mais-Curry-Suppe 7,90 €  
*mit Mais-Croûtons*

Tomatencremesuppe 7,90 €  
*mit grünem Pesto und Croûtons*

## FLAMMKUCHEN

Flammkuchen Klassik 10,90 €  
*mit Sauerrahm, Zwiebeln, Speck und Lauch*

Flammkuchen Veggie 11,90 €  
*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

<b>Golfer Salat</b>	14,90 €
<i>mit Tomate, Gurke, fruchtiger Vinaigrette und Kernen</i>	
<b>Frucht-Gemüse-Salat</b>	15,90 €
<i>mit Tomate, Gurke, Ananas, Paprika, Melone, Kernen und Parmesan</i>	
<i>wahlweise mit:</i>	
<i>italienischem Landschinken</i>	18,90 €
<b>Salat mit Hähnchenbruststreifen</b>	18,90 €
<i>mit Tomate, Gurke, Nüssen, gedörrten Aprikosen, Schafskäse und Hähnchenbrust</i>	
<b>Salat mit Garnele</b>	19,90 €
<i>mit gebratenen Riesengarnelen, Parmesan und Croûtons</i>	

## PASTA

<b>Pasta Aglio e Olio</b>	15,90 €
<i>Spaghetti mit Knoblauch, Chili und Parmesan</i>	
<b>Pasta Caprese</b>	17,50 €
<i>Spaghetti mit Tomaten, Rucola, Büffelmozzarella und Basilikum-Pesto</i>	
<b>Pasta Garnele</b>	21,90 €
<i>mit fruchtiger Currysauce und frischem Koriander</i>	
<b>Pasta Trüffel</b>	23,00 €
<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.

### Mais-Curry-Suppe

*mit Mais-Croûtons*



### Kräuter-Lamm

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



### Crème Brûlée

*mit Karamellkruste und Beeren*

p.P. / 36,00 €

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

p.P. / 54,00 €

# 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 300g 31,20 €

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

Steak vom Rinderrücken 250g 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 25,90 €

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

Hüfte vom Lamm 180g 26,90 €

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

Lachsfilet 27,90 €

*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 €
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 7,50 €  
*Aperol mit Sekt & Orange*

Hugo 0,2 l 7,50 €  
*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 -Mehringener 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 €

### ROSÉWEIN

**Spätburgunder Rosé** 0,2 l 7,50 €

*Qualitätswein, trocken*

*Weingut Kiefer, Eichstetten, Baden*

*Aromen von Erdbeeren und Johannisbeeren, frisch und saftig zugleich*

### ROTWEIN

**Merlot -Les Jamelles-** 0,2 l 7,50 €

*Vin de Pays d'Oc*

*Les Jamelles, Marseillette, Languedoc, Frankreich*

*körperreicher Wein mit Charakter & Struktur*

## 🍷 FLASCHENWEINE 0,75l

### 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, fitnessreich & elegant*

**Chenin Blanc -Big Easy-** 34,00 €

*W. O. Western Cape*

*Ernie Els Wines, Stellenbosch*

*Duft nach grünen Limetten, erfrischende Säurestruktur*

### ROSÉWEIN

**AIX Rosé** 34,00 €

*Maison Saint-Aix*

*Coteaux d'Aix-en-Provence, Frankreich*

*lachsfarbene Erscheinung mit einem Korb roter Früchte*

## 🍷 FLASCHENWEINE 0,75l

### ROTWEIN

Primitivo di Manduria -*Mandus-* 34,00 €

*DOP*

*Pietra Pura, Apulien*

*eleganter, fruchtbetonter Rotwein aus Südtalien*

Ernie Els Proprietor's Blend 74,00 €

*W. O. Stellenbosch*

*Ernie Els Wines, Stellenbosch*

*komplexer Wein im Bordeaux-Stil*

### SCHAUMWEIN & CHAMPAGNER 0,75l

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