

SPEISEKARTE

für die Sommersaison März bis Oktober 2018

in der GolfHütte

des Spa & GolfResort Weimarer Land



GolfHütte
Weimarer Land

HÜTTENGERICHTE

Bruschetta *GRANDE*

mit Tomate, Knoblauch und Basilikum

7,50 €

mit Tomate, Knoblauch, Basilikum und italienischem Landschinken

9,50 €

Trüffel Kartoffelpommes

17,50 €

mit Trüffel-Öl, Fleur de Sel und Parmesan

Thüringer Hütten-Currywurst

9,50 €

mit hausgener Currysauce und Kartoffelpommes

Hütten Burger

18,90 €

mit 200g Rindfleisch, Tomate, Gurke, Salat, Käse, Bacon, Röstzwiebeln, und dazu Kartoffelpommes

Pulled Pork BBQ Burger

17,50 €

mit 200g Schweinenacken, Tomate, Gurke, Salat, Käse, Bacon, Röstzwiebeln, und dazu Kartoffelpommes

SUPPEN

Karotten-Ingwer-Süppchen 6,50 €
mit nativem Olivenöl und eingelegtem Ingwer

Tomatencremesüppchen 6,50 €
mit Crôutons

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen Klassik 8,90 €
mit Sauerrahm, Zwiebeln, Speck und Lauch

Flammkuchen Veggie 10,90 €
mit Mozzarella, Tomaten, Rucola und Olivenöl

Flammkuchen Fisch 10,90 €
mit Räucherlachs, Spinat, Knoblauchöl und Zwiebeln

Flammkuchen Hütte 10,90 €
mit Landschinken, Zwiebeln, Tomaten und Rucola

Flammkuchen Mediterran 10,90 €
mit Feta, Tomate, Chorizo, Olive und Zwiebel

SALATE

Golfer Salat	11,90 €
<i>mit Vinaigrette und Kernen</i>	
Frucht-Gemüse-Salat	13,90 €
<i>mit Melone, Kernen und Parmesan</i>	
<i>mit gebratener Chorizo</i>	16,90 €
Salat mit Hähnchenbrust	14,90 €
<i>Salat, Nüsse, gedörnte Aprikose, Schafskäse, Hühnerbrust</i>	
Salat mit Garnele	17,50 €
<i>Salat, Paprika, Riesengarnelen, Tomaten, Kerne, gedörnte Cranberries</i>	

PASTA

Pasta Aglio e Olio	12,50 €
<i>Spaghetti mit Knoblauch und Chili</i>	
Pasta Chorizo	13,50 €
<i>Orecchiette mit Chorizo, Ratatouille und Kräutern</i>	
Pasta Caprese	14,50 €
<i>Spaghetti mit Tomaten, Rucola, Büffelmozzarella</i>	
Pasta Lachs à la Carbonara	16,50 €
<i>Orecchiette mit Lachs, Ei, Blattspinat, Champignons, Zitronenöl, Sahnesauce</i>	

GRILL

☉ FÜR SIE AB 18.00 UHR

Zu jedem Gericht servieren wir Café de Paris-Butter, frischen Blattsalat und eine gebackene Ofenkartoffel mit Kräuterrahm.

Galizische Kalbsflanke 250g	27,00 €
<i>Teilstück aus dem Bauchlappen des Blondviehs - langfaseriges, durchwachsenes Fleisch</i>	
Filet vom Rind 200g	32,00 €
<i>das begehrteste Fleischstück vom Angus Black Beef, welches nur 2 % des Rindes ausmacht</i>	
Surf & turf Rinderfilet 200g mit Riesengarnelen	38,00 €
<i>gereiftes Filet von der Milchkuh, gepaart mit der Süße von 4 Pazifik-Garnelen</i>	
Rinderrückensteak 250g	28,00 €
<i>zartes, feinfaseriges Fleisch vom Angus Black Beef, sehr saftig durch aufliegenden Fettdeckel</i>	
Steak aus der Kalbshülfe 250g	26,00 €
<i>fettarmes, zartfaseriges Teilstück von der Keule vom Limousin-Milchkalb</i>	

GRILL

🕒 FÜR SIE AB 18.00 UHR

Zu jedem Gericht servieren wir Café de Paris-Butter, frischen Blattsalat und eine gebackene Ofenkartoffel mit Kräuterrahm.

Dry Aged Rinder Tomahawk 1000g	89,00 €
<i>das Königssteak aus der Hochrippe vom Angus Black Beef, extra langem Knochen, saftig und durchzogen von hellem Fettäderchen</i>	
Rückensteak vom Schwein 300g	25,00 €
<i>zartes Fleisch mit nussigem Geschmack und kräftigem Fettdeckel vom Landuro Schwein</i>	
Hüfte vom Lamm 180g	25,00 €
<i>fettfreies, zartfaseriges mit einer Sehne durchwachsendes Teilstück der Keule vom heimischen Lamm</i>	
Bömlo Lachsfilet 180g	22,00 €
aus einer norwegischer Fjord-Aquakultur, mit 20 % Fettanteil	
Secreto 220g	29,00 €
<i>grobfasriger, fächerförmiger Muskel vom iberischen Schwein mit starker Marmorierung</i>	

PAR 3

☉ FÜR SIE AB 18.00 UHR

Genießen Sie Ihren Sommerabend ganz unbeschwert und lassen Sie sich von unserer charmanten Menüempfehlung begeistern.

Karotten-Ingwer-Süppchen

mit nativem Olivenöl und eingelegtem Ingwer



Rückensteak vom Schwein 300g

mit Café de Paris-Butter, Ofenkartoffel und frischem Blattsalat



Joghurt-Panna-Cotta

Himbeeren, Himbeermark

p.P. / 33,00 €

Runden Sie Ihr PAR 3 Menü mit einem prickelnden Glas Deutz Champagner zum Aperitif und einem Glas Barbera d'Asti zum Hauptgang harmonisch ab.

p.P. / 54,00 €

WEINEMPFEHLUNG

WEISSWEIN

Lugana -Ottella-

*DOC Tenuta Montresor, Pesciera del Garda, Venetien
spritzig-frischer Wein von der Südseite des Gardasees*

0,2l 9,90 €

0,75l 36,00 €

ROTWEIN

Barbera d'Asti -Loreto-

*Agricola Molino, Treiso, Piemont
intensiver Geschmack nach Schattenmorellen, vollfruchtig & saftig*

0,2l 9,50 €

0,75l 34,00 €

KINDERGERICHTE

Spaghetti	5,50 €
<i>mit Tomatenfruchtsauce und Parmesan</i>	
Chicken Nuggets	7,50 €
<i>mit Kartoffelpommes</i>	
Flammkuchen	7,90 €
<i>mit Schmand, Tomaten und Käse</i>	
Little Bobby Burger	9,50 €
<i>mit saftigem Hähnchenfleisch, Tomate, Gurke und Käse</i>	

DESSERT

Cocos-Creme	6,50 €
<i>Mit Ananas – Minz – Salat und gerösteten Kokosflocken</i>	
Crème brûlée	6,50 €
<i>gebrannte Crème, Früchte</i>	
Joghurt Panna Cotta	6,50 €
<i>Himbeeren, Himbeermark</i>	

GETRÄNKE

● APERITIF

Aperol Spritz	0,2 l	7,50 €
<i>Aperol mit Sekt & Orange</i>		

Hugo	0,2 l	7,50 €
<i>Sekt mit Limette & Holunderblütenlikör</i>		

Secco Rosé	0,1 l	6,00 €
<i>Winzervereinigung Frank & Frei</i>		
	0,75 l	34,00 €

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

Champagner Deutz	0,1 l	11,50 €
<i>Brut, Ay, Champagne</i>		
	0,75 l	79,00 €

● BITTERS

Ramazzotti	4 cl	5,50 €
------------	------	--------

Underberg	2 cl	3,00 €
-----------	------	--------

☉ **BIERE VOM FASS**

Apoldaer Spezial Pils	0,3 l	2,90 €
<i>Das Bier aus Thüringen</i>	0,5 l	4,20 €
Apoldaer Tradition	0,3 l	3,20 €
<i>malzbetont, mild gehopft, naturbelassen</i>	0,5 l	4,50 €
Radler	0,3 l	2,90 €
	0,5 l	4,20 €
Schneider Weisse, Weißbier	0,5 l	4,20 €

☉ **BIERE IN DER FLASCHE**

Erdinger Weißbier, alkoholfrei	0,5 l	4,20 €
Warsteiner, alkoholfrei	0,33 l	2,90 €

☉ **HEISSGETRÄNKE**

Café Creme	2,50 €
Cappuccino	2,90 €
Cappuccino mit eigenem Foto*	3,40 €
Espresso	2,10 €
Doppelter Espresso	3,10 €
Latte Macchiato	3,30 €
Milchkaffee	3,10 €
Milchkaffee mit eigenem Foto*	3,60 €
Tasse heiße Schokolade	2,90 €
Glas Tee	2,30 €

verschiedene Sorten aus dem Hause Eilles, wie Darjeeling, Assam, Grüner-Tee, Früchte-Tee, Kräuter-Tee, Roibusch-Vanille oder Earl Grey

*Unser Service-Team erklärt Ihnen gern, wie Sie ein eigenes Foto auf Ihre Kaffeespezialität gezaubert bekommen.

🍷 ALKOHOLFREI

Fruchtsäfte	0,2 l	2,50 €
<i>Apfel, Orange, Rhabarber, Cranberry, Maracuja</i>	0,4 l	4,20 €
Saftschorlen	0,2 l	2,50 €
<i>Apfel, Orange, Rhabarber, Cranberry, Maracuja</i>	0,4 l	4,20 €
Golfer	0,4 l	4,20 €
<i>Grapefruit-Zitrone</i>		
Roter Golfer	0,4 l	4,20 €
<i>Rhabarbersaft mit frischer Limette</i>		
Coca Cola, Fanta, Sprite oder Coca Cola light*	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	4,20 €
Tonic Water*	0,2 l	2,50 €
Ginger Ale*	0,2 l	2,50 €
Thüringer Waldquell Pur, Classic, Medium	0,25 l	2,20 €
Thüringer Waldquell Pur, Classic, Medium	0,75 l	6,00 €
PET Rundengenränk	0,5 l	2,20 €

🍷 BRÄNDE / LONGDRINKS

Lantenhammer Edelbrand	2 cl	6,50 €
<i>Williams, Marille, Zwetschge</i>		
Lantenhammer Obstler aus dem Holzfass	2 cl	4,50 €
<i>Apfel - Birne</i>		
Nonino Grappa Chardonnay	2 cl	4,50 €
Hendrick`s Gin & Tonic	4 cl	10,00 €

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

☉ OFFENE WEINE

WEISSWEIN

Weißburgunder 0,2 l 6,50 €

Qualitätswein, trocken

Weingut Kiefer, Eichstetten, Baden

Aromen von Quitte, eleganter Körper und langer Nachhall

Sylvaner -Gipskeuper- 0,2 l 8,50 €

Qualitätswein, trocken

Weingut Weltner, Rödelsee, Franken

mineralischer Klassiker mit gut eingebundener Säure und Textur

Gutedel „Freyburger Schweigenberg“ 0,2 l 8,50 €

Qualitätswein, trocken

Weingut Böhme & Töchter, Gleina, Saale/Unstrut

unsere regionale Empfehlung: fruchtbetonter Wein mit Struktur und Rasse

Weißweinschorle 0,2 l 5,00 €

ROSÉWEIN

Spätburgunder Rosé 0,2 l 6,50 €

Qualitätswein, trocken

Weingut Kiefer, Eichstetten, Baden

Aromen von Erdbeeren und Johannisbeeren, frisch und saftig zugleich

ROTWEIN

Merlot -Les Jamelles- 0,2 l 6,50 €

Vin de Pays d'Oc

Les Jamelles, Marseillette, Languedoc, Frankreich

körperreicher Wein mit Charakter & Struktur

🍷 OFFENE WEINE

ROTWEIN

Barbera d'Asti -Loreto- 0,2 l 9,50 €
Agricola Molino, Treiso, Piemont
intensiver Geschmack nach Schattenmorellen, vollfruchtig & saftig

🍷 FLASCHENWEINE 0,75l

WEISSWEIN

Weißburgunder „Freyburger Schweigenberg“ 34,00 €
Qualitätswein, trocken
Weingut Böhme & Töchter, Gleina, Saale/Unstrut
fruchtiger Rebsortenvertreter mit Aromen von Birne und Apfel

„Den Tag versüßen“ 29,00 €
Qualitätswein
Weingut Kiefer, Eichstetten/Kaiserstuhl, Baden
frische, feinfruchtige Cuvée aus Rivaner, Muskatella und Scheurebe

Côte de Gascogne 28,00 €
IGP
Domaine Horgelus, Montreal du Gers, Gascogne
leichte Cuvée aus Sauvignon blanc & Colombard, fruchtig frisch

Terre di Tufi 49,00 €
Tenuta Teruzzi & Puthod, San Gimignano, Toskana
dicht & stoffig, exotische Aromen mit einem Hauch Vanille

🍷 FLASCHENWEINE

ROSÉWEIN

Dornfelder Rosé 29,00 €

Qualitätswein, trocken

Weingut Markus Pfaffmann, Walsheim, Pfalz

frisch & fruchtig mit angenehmer Säurestruktur, rote Früchte im Bukett

ROTWEIN

Primitivo di Manduria -Mandus- 34,00 €

Tenuta Pietrapura, Castellina, Apulien

kräftig und ausgewogen, Aromen von Heidelbeeren und Gewürzen

Tinto -Fabelhaft- 38,00 €

Niepoort Vinhos, Villa Nova de Gaia, Portugal

zarte Kakaoaromen, komplexes Bukett & weiche Tanninstruktur

SCHAUMWEIN & CHAMPAGNER 0,75l

Riesling brut 39,00 €

Sektmanufaktur Vaux, Eltville, Rheingau

Champagner Deutz 79,00 €

brut, Ay, Champagne

Billcart-Salmon, Epernay

brut

85,00 €

brut Rosé

94,00 €

Roederer Cristal

289,00 €

Millesimé 2006

DIE GOLF HÜTTE

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