

SPEISEKARTE

für die Sommersaison April bis Oktober 2020

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

HÜTTENGERICHTE

Bruschetta *GRANDE*

mit Tomate, Knoblauch, Basilikum und Parmesan

8,50 €

*mit Tomate, Knoblauch, Basilikum, Parmesan
und italienischem Landschinken*

9,90 €

Tischgedeck

Steinofenbaguette, Lakudia Oliven, Aioli & marinierter Feta

7,90 €

Thüringer Hütten-Currywurst

mit hauseigener Currysauce und Kartoffelpommes

9,90 €

Trüffel Kartoffelpommes

*mit Trüffel-Öl, Fleur de Sel und Parmesan und
Trüffelmajonaise*

18,90 €

Hütten Burger

*mit 180g Rindfleisch, Tomate, Gurke, Salat, Käse, Bacon,
Röstzwiebeln und dazu Kartoffelpommes*

19,50 €

SUPPEN

Curry-Paprika-Johannisbeer-Suppe 6,50 €
mit zerstoßenen Cashewkernen

Tomatencremesuppe 6,50 €
mit Basilikum-Pesto und Croûtons

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen Klassik 9,50 €
mit Sauerrahm, Zwiebeln, Speck und Lauch

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

Flammkuchen Hütte 12,50 €
mit Landschinken, Zwiebeln, Tomaten und Rucola

Flammkuchen Garnele 17,50 €
*mit Riesengarnelen, Joghurt, Koriander, Zwiebeln
und Zitronenöl*

SALATE

Golfer Salat	9,50 €
<i>mit Tomate, Gurke, fruchtiger Vinaigrette und Kernen</i>	
Frucht-Gemüse-Salat	13,90 €
<i>mit Tomate, Gurke, Ananas, Paprika, Melone, Kernen und Parmesan</i>	
Salat mit Hähnchenbruststreifen	16,50 €
<i>Salat mit Tomate, Gurke, Nüssen, gedörrten Aprikosen, Schafskäse und Hähnchenbrust</i>	
Salat mit Garnele	17,50 €
<i>Salat mit gebratenen Riesengarnelen, Parmesan und Croutons</i>	

PASTA

Pasta Aglio e Olio	12,90 €
<i>Spaghetti mit Knoblauch, Chili und Parmesan</i>	
Pasta Caprese	14,90 €
<i>Spaghetti mit Tomaten, Rucola, Büffelmozzarella und Basilikum-Pesto</i>	
Pasta Garnele	18,50 €
<i>mit fruchtiger Currysauce und frischem Koriander</i>	
Pasta Trüffel	18,90 €
<i>cremig fein abgerundet mit Trüffelöl und frischem Trüffel</i>	

GRILL

☉ FÜR SIE AB 18.00 UHR

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

Steak vom Kalbskarree 250g	27,00 €
<i>zartfaseriges Teilstück aus dem Rücken, welches seinen besonderen Geschmack durch das Garen am Knochen erhält</i>	
Steak vom Rinderrücken 250g	31,90 €
<i>das Rumpsteak oder Stirploin Steak ist ein Klassiker, welches durch seine Fettrand den weltweit beliebten Geschmack erhält</i>	
Filet vom Rind 200g	36,90 €
<i>das begehrteste Fleischstück vom Angus Black Beef, welches nur 2 % des Rindes ausmacht</i>	
Surf & Turf Rinderfilet 200g mit Riesengarnelen	39,90 €
<i>gereiftes Filet von der Milchkuh, gepaart mit der Süße von 4 Pazifik-Garnelen</i>	
T-Bone Steak 600g	75,00 €
<i>das durch die markante T- Form des Knochens bekannte Steak, verbindet die beiden besten Teilstücke vom Weidenvieh Die Garzeit beträgt mindestens 45 Minuten.</i>	

GRILL

☉ FÜR SIE AB 18.00 UHR

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

Steak von der Bio Hühnerbrust 250g 21,90 €
besonders zartfasrig mit einem feinen, milden Geschmack

Rückensteak vom Schwein 250g 25,00 €
zartes Fleisch mit nussigem Geschmack und kräftigem Fettdeckel vom Landuro Schwein

Hüfte vom Lamm 180g 25,00 €
fettfreies, zartfaseriges mit einer Sehne durchwachsendes Teilstück der Keule vom heimischen Lamm

Thunfischsteak 200 g 28,90 €
*Garstufe: Rare
ein aus dem Pazifik stammender Raubfisch, er kann bis zu 77 km/h schnell werden und das bei bis zu 700 kg Gewicht*

PAR 3

FÜR SIE AB 18.00 UHR

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

Curry-Paprika-Johannisbeer-Suppe
mit zerstoßenen Cashewkernen



Rückensteak vom Schwein 250g
mit Café de Paris-Butter, Ofenkartoffel und frischem Blattsalat



Zitronengras Crème Brûlée
mit Karamelkruste und Beeren

p.P. / 33,00 €

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

p.P. / 54,00 €

WEINEMPFEHLUNG

WEISSWEIN

Lugana -*Ottella*-

DOC

Tenuta Montresor, Peschiera del Garda, Venetien
spritzig-frischer Wein von der Südseite des Gardasees

0,2l 9,90 €

0,75l 36,00 €

ROTWEIN

Primitivo di Manduria -*Mandus*-

DOP

Pietra Pura, Apulien
kräftig & ausgewogen, dichte Aromen von Heidelbeeren

0,2l 9,50 €

0,75l 34,00 €

DESSERT

Cheesecake Creme im Glas <i>mit Knuspermüslikrokant</i>	7,20 €
Zitronengras Crème Brûlée <i>mit Orange und Rosmarin</i>	7,20 €
Geeiste Mango <i>mit Ragout und Joghurt</i>	6,90 €
Hausgemachte Bobby Jones Eiscreme <i>verschiedene Sorten</i>	3,80 €

GETRÄNKE

☉ APERITIF

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 11,50 €
Brut, Ay, Champagne 0,75 l 79,00 €

Champagner Deutz 0,1 l 17,00 €
Rose, Ay, Champagne 0,75 l 84,00 €

☉ BITTERS

Ramazzotti 4 cl 5,50 €

Underberg 2 cl 3,00 €

☉ BIERE VOM FASS

Apoldaer Spezial Pils	0,3 l	3,10 €
<i>Das Bier aus Thüringen</i>	0,5 l	4,20 €
Apoldaer Tradition	0,3 l	3,40 €
<i>malzbetont, mild gehopft, naturbelassen</i>	0,5 l	4,50 €
Radler	0,3 l	3,10 €
	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	2,50 €

verschiedene Sorten aus dem Hause Althaus

*wie Darjeeling, Assam, Grüner-Tee, Früchte-Tee, Pfefferminze,
Kamille, Kräuter-Tee, Rooibush-Toffee oder Earl Grey*

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

ALKOHOLFREI

Fruchtsäfte	0,4 l	4,20 €
<i>Apfel, Orange, Rhabarber, Cranberry, Maracuja</i>		
Saftschorlen	0,4 l	4,20 €
<i>Apfel, Orange, Rhabarber, Cranberry, Maracuja</i>		
Golfer	0,4 l	4,20 €
<i>Grapefruit-Zitrone</i>		
Roter Golfer	0,4 l	4,20 €
<i>Rhabarbersaftschorle mit frischer Limette</i>		
Coca Cola, Fanta, Sprite oder Coca Cola light*	0,4 l	4,20 €
Eistee von Althaus		
<i>Fünffach stark aufgebrühter Tee</i>		
“Green Tea” - Wild Peach Flavor*	0,4 l	4,20 €
“Fruit Infusion” - Watermelon & Mint Flavor*	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	6,50 €
PET Rundengenränk	0,5 l	2,20 €

BRÄNDE / LONGDRINKS

Lantenhammer Edelbrand	2 cl	6,50 €
Nonino Grappa	2 cl	4,50 €
Hendrick`s Gin & Tonic	4 cl	10,00 €

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

☉ OFFENE WEINE 0,2l

WEISSWEIN

Weißburgunder 6,50 €

Qualitätswein, trocken

Weingut Kiefer, Eichstetten, Baden

Aromen von Quitte, eleganter Körper und langer Nachhall

Grauburgunder 7,00 €

Qualitätswein, trocken

Weingut Pfaffmann, Walsheim, Pfalz

fruchtige Akzente und milde Säure

Weißweinschorle 5,00 €

ROSÉWEIN

Spätburgunder Rosé 6,50 €

Qualitätswein, trocken

Weingut Kiefer, Eichstetten, Baden

Aromen von Erdbeeren und Johannisbeeren, frisch und saftig zugleich

ROTWEIN

Merlot -Les Jamelles- 6,50 €

Vin de Pays d'Occ

Les Jamelles, Marseillette, Languedoc, Frankreich

körperreicher Wein mit Charakter & Struktur

Primitivo di Manduria -Mandus- 9,50 €

DOP

Pietra Pura, Apulien

kräftig & ausgewogen, dichte Aromen von Heidelbeeren

🍷 FLASCHENWEINE 0,75l

WEISSWEIN

Sauvignon blanc -Gipskeuper- 34,00 €

Qualitätswein, trocken

*Weingut Aldinger, Fellbach, Württemberg
fruchtbetonter Wein mit frischen Aromen*

Weißburgunder -Meißener Klausenberg- 37,00 €

Qualitätswein, trocken

*Weingut Schuh, Sörnewitz, Sachsen
cremige Textur & Aromen von weißen Früchten*

Arneis -Sibilla- 38,00 €

DOC Langhe

*Agricola Molino, Treiso, Piemont
aromatischer Rebsortenvertreter mit Nuancen von knapppreifen Birnen*

Côte de Gascogne 28,00 €

IGP

*Domaine Horgelus, Montreal du Gers, Gascogne
leichte Cuvée aus Sauvignon blanc & Colombar, fruchtig frisch*

ROSÉWEIN

Rosé 29,00 €

Qualitätswein

*Weingut Pfaffmann, Walsheim, Pfalz
Aromen von Erdbeeren, frisch & sommerlich*

🍷 FLASCHENWEINE

ROTWEIN

Benchmark 28,00 €

Shiraz

Grant Burge Filsell Vineyard, Australien

Aromen von Waldbeeren mit leichter Würze

Horgelus 32,00 €

Côtes de Gascogne IGP

Domaine Horgelus, Côtes de Gascogne, Frankreich

kräftiger körperreicher Rotwein aus Merlot und Tannat

SCHAUMWEIN & CHAMPAGNER 0,75l

Riesling brut 39,00 €

Sektmanufaktur Vaux, Eltville, Rheingau

Champagner Deutz 79,00 €

brut, Ay, Champagne

Champagner Deutz 84,00 €

Rose, Ay, Champagne

Ruinart 189,00 €

Blanc de Blanc Brut

Ruinart 189,00 €

Rose Brut

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 Feininge-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