

GREENSIDE

GOLF CLUBHAUS

Die besondere Empfehlung des Sommeliers: DREI³

Weiß, 2016: Drei Weissburgunder aus den exponierten Lagen Bechtheimer Hasensprung, Bechtheimer Heilig-Kreuz und Bechtheimer Stein ausgesucht und zu einem exklusiven Cuvée zusammengestellt von den drei Sommeliers aus den drei A-ROSA Resorts in Deutschland. In Zusammenarbeit mit der Familie Spiess entstand ein feiner und würziger Wein, mit üppigen Aromen gelber Früchte. Ausgewogene zarte Säure sowie leichte Cremigkeit vermitteln Trinkfreude und ergeben einen hervorragenden Speisenbegleiter!

Glas 0,2 // 8,50 €

Rot, 2015: Die Drei Rebsorten Merlot (60%), Blaufränkisch (30%) und Saint Laurent (10%) von den Drei Sommeliers der Drei deutschen A-ROSA Resorts, in Zusammenarbeit mit der Familie Kuhn, vermählt zu einem charmanten Kunstwerk! Herrliche Kirsch- und Cassis Aromen, sowie etwas Dörripflaume. Dazu würzige Kräuter- und Pfeffernoten mit einem Hauch Lebkuchen. Die 18-monatige Reifung in gebrauchten Barriques bringt eine perfekt eingebundene Holznote in dieses Aromenspiel. Samtig und trotzdem mit viel Spiel am Gaumen! Ein Gottestrank mit mediterranem Charakter... vereint mit Pfälzer Fruchtigkeit...

Glas 0,2 // 10 €

Vorspeisen

Brotkorb mit Butter, Meersalz und Sauerrahmdipp	2,50 €
Tagessuppe und Baguette	6,50 €
American Pop Corn Shrimps in krosser Maispanade mit Aioli, Tomatensalsa und Baguette kleiner Hunger 9stk.	9,50 €
großer Hunger 12stk.	12,50 €

Pasta

Entscheiden Sie sich für Ihre Lieblingspasta:
Linguine oder Penne Rigate mit gehobeltem Parmesan.

Kombinieren Sie dazu eine Sauce Ihrer Wahl:

- Tomatensauce	11,00 €
- Sauce Puttanesca	11,00 €
- Sauce Bolognese	13,00 €
- Salsiccia und frischem Bärlauch Pesto	14,00 €

Salate

„Cesar Salad“ mit Speck, gehobeltem Parmesan, Sardellen, Croûtons und Baguette	12,00 €
„Faldo“ bunter Blattsalat mit Thousand Island Dressing mit Paprika, frischen Meerrettich und gegrilltem Schottischem Lachsfilet (180g)	16,50 €
„Arnold Palmer“ bunter Blattsalat mit French Dressing, gebratene Champignons und gegrilltes Rinderhüftsteak (200g) mit Kräuterbutter	21,00 €

Für den großen Hunger

Berliner Curry Wurst (150g), mit hausgemachter Currysauce und Clubhouse Pommes	9,50 €
„Tiger“ Wings, Chicken Wings mit Tomaten-Koriander-Salsa, kleinem Cole Slaw und gerösteten Knoblauchbrot	14,50 €
Kabeljaufilet in Bierteig gebacken mit Sardellen-Aioli, Remoulade und Clubhouse Pommes	16,50 €
Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren	21,00 €

Frisch aus dem Steinofen

Flammkuchen mit roten Zwiebeln, Speck und Sauerrahm	9,50 €
Pizza knusprig im Steinofen gebacken mit hauseigenem Tomatentopping:	
„Verdure“ mit Gemüse der Saison & Mozzarella	12,00 €
Salami, Paprika & Mozzarella	12,00 €
Parmaschinken, Rucola & Mozzarella	13,00 €

Eiswahl

ICEGUERRILLA

Wir beziehen unsere Eissorten von der Eismanufaktur *Ice Guerilla* aus Beeskow, die für eine umweltschonende und nachhaltige Eisproduktion bekannt ist. So kommen zum Beispiel die Milch, als auch viele andere Zutaten aus der Region.
2012 wurde das Vanilleeis der *Ice Guerilla* als „Das beste Vanilleeis Deutschlands“ ausgezeichnet.

Vanille, Erdbeer, Schokolade, Zitrone, Kirsche, Mango, Walnuss, geröstete Mandel
Bisquit & Cookie

Jede Kugel Eis	1,80 €
Portion Sahne	1,50 €

Für unsere Naschkatzen

Vanille Panna Cotta im Weckglas mit Rhabarberkompott 7,50 €

Eine täglich wechselnde Kuchenauswahl finden Sie an unserem Tresen.

