

Suppen

Tomatensuppe (i)
mit getrockneten Tomaten
6,50

Einige kleine Vorspeisen

kleiner gemischter Salat
5,50

Carpaccio vom Rinderfilet (3,g)
mit Olivenöl, Champignons, Knoblauch
Zitrone, Rucola und Parmesan
12,50

Bruschetta (a,g)
geröstetes Ciabatta mit Tomatenwürfeln, Knoblauch, Zwiebeln,
Parmesan und Kräutern
pro Scheibe 1,90

Vorspeisenplatte für 2 Personen (a,b,c,d,f,g,h,i,j,k)
Bruschetta, Rindercarpaccio, Garnelenspieß, Anti-Pasti
Räucherlachs, Kräuterquark und Honig-Senfsauce
pro Person 11,50

Für unsere kleinsten Gäste

Portion Pommes frites
4,50

Chicken Nuggets mit Pommes frites (a,c,g)
6,50

Schweineschnitzel mit Pommes frites (a,c,g)
6,50

Nudeln mit Tomatensauce
5,50

Siehe „Lebensmittelunverträglichkeiten“ auf der letzten Seite

Unsere Klassiker

Golfer Salat mit Hausdressing

9,50

wahlweise mit:

Oliven und Fetakäse (g,h) 12,50

gebratenen Hähnchenbruststreifen 13,50

gebratenen Garnelen (b,f,i,k) 14,50

„Caesar Salat“ (a,c,g,h,i)

Römersalat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen
getrockneten Tomaten und Parmesan

13,50

Currywurst(f,i,j,z)

mit Pommes frites

8,90

Frisches Wok-Gemüse (b,d,e,f,h,i,k)

mit Basmatireis

11,90

wahlweise mit:

gebratenen Hähnchenbruststreifen 15,90

gebratenen Garnelen (b,f,i,k) 16,90

Hauptgerichte

„Golfer Rösti“ (g,3)
mit Tomaten und Käse überbackene Schweinefiletmedallions auf
einem Schweizer Rösti
Champignonrahm und Salatteller

16,90

Jägerschnitzel nach Art des Hauses (a,c,g)
mit Champignonrahm
Bratkartoffeln und einem Salatteller

16,50

Rumpsteak(medium) mit Steinchampignons (f,g,h,i,j)
Süßkartoffelpommes, Kräuterquark
Salatteller

200 Gramm

25,90

300 Gramm

29,90

Tagliatelle „aglio e olio“ (a,b,c,)
Tagliatelle mit Knoblauch und Olivenöl
gebratenen Garnelen, Parmesan und Rucola

17,90

Kalbsleber „Berliner Art“(medium gebraten)(a,g,i,)
mit Kartoffelpüree, Schmorzwiebeln
gebratene Apfelringe und einem Salatteller

17,90

Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren und Zitrone
dazu hausgemachter Speck-Kartoffelsalat

21,90

Siehe „Lebensmittelunverträglichkeiten“ auf der letzten Seite

Burger Spezialitäten

„The BBQ“

Rind, Tomate, Gurke, Zwiebel, BBQ-Bacon-Sauce, Gouda, Bacon und Salat
13,00

„The Wild“

100% Wildschwein aus der Region, Feldsalat, Bergkäse, Tomate, Gurke
Preiselbeersenf
13,00

„The Vegetarian“

Süßkartoffel-Amaranth Bratling, Mangosauce, Tomate, Gurke und Salat
12,00

wahlweise zu den Burgern:

Pommes Frites	2,50
Süßkartoffelpommes mit Kräuterquark	3,50
hausgemachte Kartoffelwedges mit Kräuterquark	3,50

Flammkuchenspezialitäten

Flammkuchen des Monats (a,c,g)

Fragen Sie nach unserem Special
9,90

„Elsässer Art“ (a,c,g)

Rahm, Speck, Zwiebeln
8,90

„Parma“ (a,c,g)

Rahm, Parmaschinken, Kirschtomaten
Rucola, Parmesan
10,90

„Meeresbrise“ (a,b,c,g,i,k)

Rahm, Räucherlachs, Garnelen
Sweet-Chilisoße, Rucola
10,90

Siehe „Lebensmittelunverträglichkeiten“ auf der letzten Seite

Dessert

lauwarmer Schokoladenkuchen (a,c,g,h)
mit Beerenkompott und Vanilleeis
7,90

hausgemachtes Beerenragout (a,c,g,h)
mit Vanilleeis
5,50

Frische Waffel (a,c,g,h)
wahlweise mit:

Puderzucker	4,00
heiße Kirschen	5,00
eine Kugel Eis (nach Wahl)	5,00
heiße Kirschen und Sahne	6,00
eine Kugel Eis (nach Wahl) und Sahne	6,00
eine Kugel Eis (nach Wahl) und heiße Kirschen	6,50
heiße Kirschen, Sahne und eine Kugel Eis	7,00

Fragen Sie nach unserer separaten Eiskarte

Wir wünschen Ihnen einen schönen Tag.
Vielen Dank für Ihren Besuch, bis demnächst.

Ihr Team vom Sachsenross Golfrestaurant