



GOLFCLUB RESTAURANT
FREUDENSTADT

Tagesessen:

Spaghetti Aglio e Olio Peperoncino

mit kalt gepresstem Olivenöl, Knoblauch, frischer Chilischote und Blatt Petersilie 8,50

Sommerwurstsalat

Fleischkäsestreifen, Rucola, Radieschen, Gurken und Tomaten Streifen gewürzt mit Kräuterdressing dazu reichen wir Stangenbrot 9,00

„Caprese“

Büffelmozzarella mit Strauchtomaten gewürzt mit kalt gepresstem Olivenöl und weißem Balsamico garniert mit frischem Basilikum dazu Stangenbrot 12,50

„Tandori“ Salat

Verschiedene Blattsalate, Gurken und Möhrenstreifen gewürzt mit Kräuter Dressing dazu mit Tandori Gewürz und Joghurt marinierte und gebratene Hähnchenbruststreifen und Stangenbrot 13,50

Carpaccio von der Strauchtomaten mit gebratenen Pfifferlingen

garniert mit Rucola gewürzt mit kalt gepresstem Olivenöl und weißem Balsamico 15,50

Kartoffelsuppe

mit Wienerle und gerösteten Brotwürfeln 4,80

Pasta:

Penne All Arrabbiata

Rohrnudeln mit kalt gepresstem Olivenöl, Speck, Knoblauch, frischer Chilischoten, gehackten Tomaten und Blatt Petersilie garniert mit gehobeltem Parmesan 9,50

Agnolotti Ricotta e Spinaci

frische, mit Ricotta und Spinat gefüllte Nudelquadrate serviert mit fruchtiger Tomaten Sugo garniert mit gehobeltem Parmesan 10,50

Chili con Carne

Mexikanisches Nationalgericht mit Hackfleisch, Zwiebeln, Knoblauch, Chili, Tomaten und roten Bohnen verfeinert mit Sauerrahm garniert mit Tortilla Chips dazu Stangenbrot 11,50

Wiener Schnitzel aus dem Schweinerücken

serviert mit Pommes Frites und Salat 13,80

Matjesfilets „Hausfrauen Art“

mit Gewürzgurken und Äpfel in leichter Joghurt-Mayonnaise garniert mit roten Zwiebeln dazu servieren wir Bratkartoffeln 14,50

Roastbeef „kalt“ vom Dry Aged Simmertaler Rind

Dazu servieren wir hausgemachte Remouladensoße und knusprige Bratkartoffeln 15,50

FrISChe Pfifferlinge:

Pfifferling Rührei

serviert mit Tomatensalat dazu Stangenbrot 11,80

Spaghetti mit Pfifferlingen

ausgesucht kleine Pfifferlinge in kalt gepresstem Olivenöl gebraten, verfeinert mit Speck, Zwiebeln und frischen Kräutern 16,50

Rumpsteak von der Dry Aged Simmentaler Färs

serviert mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes Frites und Salat 22,50