



GOLFCLUB RESTAURANT
FREUDENSTADT

Tagesessen:

Penne mit geschmortem Mediterranem Gemüse

verfeinert mit frischen Kräutern dazu gehobelter Parmesan 11,50

Sommerwurstsalat

Fleischkäsestreifen, Gurken, Tomaten, Radieschen und Rucola gewürzt mit Kräuter Dressing dazu Stangenbrot 9,50

Sommer Salat

verschiedene Blattsalate, Tomate, Gurke, Möhren gewürzt mit Melonen-Joghurt Dressing dazu gekühlte Wassermelone und Stangenbrot 11,50

Toskanischer Tomaten-Brotsalat

Verschiedene Tomaten, mit Olivenöl und mediterranen Kräutern geröstete Brotwürfel gewürzt mit Balsamico Dressing dazu gezupfter Ziegenfrischkäse und Stangenbrot 13,50

Frische Pfifferlinge auf Strauchtomaten Carpaccio und Rucola

gewürzt mit kalt gepresstem Olivenöl und weißem Balsamico dazu Stangenbrot 13,50

Vitello Tonnato

Rosa gegarte Kalbfleischscheiben aus der Semmerrolle mit hausgemachter Thunfisch-Kapern Mayonnaise garniert mit Kapernäpfel dazu servieren wir Baguette 14,50

Aufgeschlagene Broccoli Rahmsuppe

mit gerösteten Brotwürfeln und frischen Kräutern verfeinert 4,80

Pasta:

Spaghetti Napoletana

mit fruchtiger Tomatensoße und gehobeltem Parmesan 8,50

Spaghetti „Gamberoni“

mit Riesengarnelen, kalt gepresstem Olivenöl, Knoblauch, frischer Chilischote, gehackten Tomaten und Blatt Petersilie 17,50

Schwäbischer Ochsenmaulsalat

verfeinert mit Essig Gurken und roten Zwiebeln dazu servieren wir Bratkartoffeln 11,00

Frische Pfifferlinge:

Spaghetti mit frischen Pfifferlingen

extra kleine Pfifferlinge mit kalt gepresstem Olivenöl, Speck, Zwiebeln und Kräuter 17,00

Matjesfilets „Hausfrauen Art“

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

Wiener Schnitzel aus dem Schweinerücken

dazu Pommes Frites und Salat 14,50

Roastbeef „kalt“ vom Dry Aged Simmertaler Rind

rosa gebarten mit hausgemachter Remouladensoße dazu servieren wir knusprige Bratkartoffeln 16,50

Well Fit Gericht: mit wenig Kohlenhydraten

Paillard vom Dry Aged Simmertaler Rind

Plattiertes Rumpsteak kurz gegrillt serviert auf Strauchtomaten Carpaccio und Rucola gewürzt mit weißem Balsamico und kalt gepresstem Olivenöl garniert mit gehobeltem Parmesan 20,50

Rumpsteak vom Dry Aged Simmertaler Rind

dazu servieren wir hausgemachte Kräuterbutter, Pommes Frites und Salat 23,50