

Restaurant



am Golfplatz

Öffnungszeiten:

Montag – Sonntag 08.30 – 23.00h

Küchenzeiten:

Montag – Sonntag 09.00h – 22.00h

Frühstück

Open de France	3,50
Croissant oder Brot mit Butter & Konfitüre oder Honig	
The Open	4,50
2 Rühreier oder 2 Spiegeleier mit Schinken _{2,5,6}	
Brot & Butter	
Ryder Cup	5,90
Käse-Schinken-Teller _{2,5,6} mit Brot & Butter	
Augusta	6,90
Paar Weisswürste mit Brezel & süßer Senf	

Bitte beachten Sie unsere Kuchentheke

Suppen

Schmackhafte Nudelsuppe mit Rindfleischeinlage	5,90
Hausgemachte Kartoffelsuppe & Wienerle _{2,5}	5,90
Kalte Gazpacho	5,90
Gemüsesuppe mit Schmand	

Salate

Gemischter Beilagensalat	4,50
Knackig bunte Sommersalate	
mit Schafskäse und Oliven ₇	11,50
mit gebratenen Champignons	10,90
mit gebratenen Putenstreifen	12,50
mit Fischterrine & Räucherlachs & Dip	14,90

Wurstsalate

Elsässer Wurstsalat _{2,4,6} mit Holzofenbrot	8,90
Wurstsalat mit Käse	
Elsässer Wurstsalat _{2,4,6} mit Bratkartoffeln	9,90
Wurstsalat mit Käse	
Wurstsalat _{2,4,6} mit Holzofenbrot	7,90
Wurstsalat _{2,4,6} mit Bratkartoffeln	8,90
„Dreierlei“	11,90
Elsässer Wurstsalat _{2,4,6} , Bratkartoffeln & Bibbeleskäse ₂	

Pasta

Tagliatelle mit Tomatensauce & Basilikum	8,80
Spaghetti Bolognese mit reinem Rinderhackfleisch	11,80
Spaghetti Carbonara _{2,5,6} mit Pancetta	11,80

Herzhaftes

"Schniposa"	13,80
2 panierte Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salat	
Badisches Schäufele ₄ mit Kartoffelsalat	10,80
Maultaschen mit Jus, geschmolzenen Zwiebeln und Kartoffelsalat	9,80
Bratwürste vom heimischen Wildschwein an Jus, dazu Kartoffelsalat	12,80
Eisbeinsülze mit Bratkartoffeln _{2,6}	12,90

Herzhaftes

Wiener Schnitzel vom Kalb	16,80
Cordon Bleu vom Schwein _{2,5,6}	16,80
Cordon Bleu von der Kalbhüfte _{2,5,6}	17,80
Argentinische Roastbeef mit Kräuterbutter (ca. 280gr.)	24,90

wählen Sie dazu eine Beilage:

Pommes Frites / Bratkartoffeln / Kartoffelsalat
gemischter Salat / gebratenes Gemüse

Flammkuchen

Flammkuchen	Vegetarisch	7,90
mit Schmand, Lauch, Tomatenwürfeln und roten Zwiebeln		
Flammkuchen	Schwarzwälder Art ^{2,3,5}	7,90
mit Schmand, Speck und Zwiebeln		
Flammkuchen	Münster ^{2,3,5}	8,90
mit Schmand, Speck, Zwiebeln und herzhaftem Münsterkäse		
Flammkuchen	Golfclub	9,50
mit Schmand, Spinat, gerösteten Pinienkernen und Mozzarella		
Flammkuchen	Süß	7,90
mit Apfelscheiben und Zimt		

Dessert

Gemischtes Eis	3 Kugeln	4,50
Vanille / Schokolade / Erdbeere / Zitronensorbet		
Eiskaffe mit Sahnehaube		4,40
Eisschokolade mit Sahnehaube		4,40
Afogato		3,50
Kugel Vanilleeis mit Espresso		
Panna Cotta mit sommerlicher Fruchtsoße		4,80
Rhabarber- Topfenmousse mit Fruchtspiegel		5,20

Heiße Getränke

Seebergers Kaffee – Spezialitäten

Kaffee		2,30
Espresso		1,80
Doppelter Espresso		2,80
Espresso Macchiato	Espresso & Milchschaum	2,00
Latte Macchiato		2,90
Milchkaffee		2,90
Cappuccino	mit Milchschaum	2,50
Schoki	mit Milch	2,80
Afogato	Kugel Vanilleeis mit Espresso	3,50
Eiskaffee		4,40

Alle unsere Milchgetränke können Sie auch mit LACTOSEFREIER MILCH genießen.
Alle unsere Kaffee Spezialitäten sind auch mit „koffeinfreiem Kaffee“ erhältlich.

Tee Spezialitäten

samaova Space Premium-Teebeutel

High Darjeeling Space	2,80
Schwarzer Tee Darjeeling 100% biologisch	
Jasmine Green Space	2,80
Grüner Tee Jasmin aus biologischem Anbau	
Master Mint Space	2,80
Reine Pfefferminze aus biologischem Anbau	
Maybe Space Früchtetee	2,80
Verschiedene Früchten aus biologischem Anbau	
Team Spirit Space	2,80
„Jogis Jungs-Tee“ wurde für die Nationalmannschaft kreiert	

Alkoholfreie Erfrischungen

In der Flasche

Coca-Cola ^{1,3,4,11}	0,33l	2,50
Coca-Cola Light ^{1,3,4,11}	0,33l	2,50
Coca-Cola Zero ^{1,3,4,11}	0,33l	2,50
Spezi ^{1,3,4,11}	0,33l	2,50
Proviant Rabarber Schorle	0,33l	2,90
Proviant Zitrone	0,33l	2,90
Proviant Apfelschorle naturtrüb	0,33l	2,90
Orangina ¹	0,2l	2,90
Lieler Schlossbrunnen CLASSIC	0,33l	2,50
Lieler Schlossbrunnen NATUR	0,33l	2,50
Lieler Schlossbrunnen CLASSIC	0,75l	3,90
Lieler Schlossbrunnen Vital	0,75l	3,90
Lieler Schlossbrunnen NATUR	0,75l	3,90

Im Glas

	0,25l	0,5l
Apfelsaft	2,00	3,80
Johannisbeernektar ³	2,00	3,80
Orangensaft ³	2,00	3,80
Saft – Schorle	1,80	3,50
Golfer ^{3,12}	2,00	3,80

Frische Biere vom Fass

Im Glas

Waldhaus Pils	0,3l	2,90
Waldhaus Pils im Steinkrug	0,5l	4,20
Radler ²	0,3l	2,90
Radler ²	0,5l	4,20
Radler alkoholfrei	0,5l	3,90
Waldhaus Ohne Filter	0,3l	2,90
9er	0,2l	18,00
Erdinger Urweizen	0,3l	2,90

In der Flasche

Erdinger alkoholfreies Weizen	0,33l	2,90
Waldhaus alkoholfreies Pils	0,33l	2,90

Sekt & Champagner & Co.

Geldermann Rosé	0,1l	4,90
Geldermann Rosé	0,75l	29,00
ABRIL Crémant Brut	0,1l	4,90
ABRIL Crémant Brut	0,75l	29,00
Perrier St. Joseph Champagner	0,1l	9,50
Perrier St. Joseph Champagner	0,75l	59,00

...oder

HUGO ₃		5,50
Aperol Spritz ₁		5,50
Campari & Soda _{1,2}		5,50
Bacardi Carta Negra & Coca-Cola _{1,3,4,11}		5,50
Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin & Tonic		5,50
Ramazotti _{1,2}		3,50
Porto Don Pablo White		4,50

MARDER Edelbrände Genuss aus dem Südschwarzwald

Mirabellenbrand	2cl	3,00
Zwetschgenbrandt	2cl	3,00
Williams Birnenbrand	2cl	3,50
Grafensteiner Apfelbrand holzfassgelagert	2cl	3,50
Zibartenbrand	2cl	4,90

FASSWEIN

Fasswein Weingut Heinemann	0,25l	Karaffe 0,5l
Gutedel (Fasswein)	3,90	7,80
Weinschorle	2,90	

2er Flight

0,5l Fasswein Heinemann & 1 Flasche Wasser		11,00
--------------------------------------------	--	-------

WEINE

TUNIBERG

0,25l 0,75l

Weingut Baumann, Tuniberg

2016er Weißer Burgunder / Kabinett trocken 4,50 13,00

Weingut C. Lang, Munzingen

2015er Rosé / Kabinett trocken 4,50 15,00

2015er Grauer Burgunder / Kabinett trocken 4,00 13,50

2014er Spätburgunder / trocken 5,20 16,00

MARKGRÄLERLAND

Weingut Heinemann, Scherzingen

2015er Weißer Burgunder / Kabinett trocken 6,50 19,00

2016er Spätburgunder Rosé / Kabinett trocken 6,50 19,00

2015er Blauer Spätburgunder / QbA trocken 6,20 18,00

Weingut Martin Waßmer, Schlatt

2016er Sauvignon Blanc / QbA trocken 24,00

KAISERSTUHL

Öko – Weingut Abril, Bischoffingen

2016er FRUCHT Müller Thurgau / trocken 5,60 16,50

2016er FRUCHT Rosé / trocken 23,00

2014er STEIN Spätburgunder „Magmatit“ / trocken 39,00

2014er ZEIT Cabernet & Merlot / trocken / Barrique 55,00

Weingut Engist, Achkarren

2016er Weißburgunder / Kabinett trocken 4,80 15,00

2016er Grauburgunder / Kabinett trocken 4,90 15,00

2016er ROSA-LIE / Kabinett trocken 5,10 15,00

2015er Spätburgunder / trocken 5,40 16,00

Weingut Heger, Ihringen

2015er Weißburgunder „VITUS“ / trocken / Barrique 29,00

INTERNATIONAL

La Purisima / Spanien

2015er Monastrell 7,50 22,00

Rioja Luis Canas / Spanien

2010er Reserva 42,00

Alle Preise sind in € (Euro) & incl. 19% MwSt.

1 Farbstoff	2 Konservierungsstoff
3 Süßungsmittel	4 Phosphat
5 Antioxidationsmittel	6 Geschmacksverstärker
7 geschwärzt	8 geschwefelt
9 gewachst	10 enthält Phenylalaninquelle
11 Coffeinhaltig	12 Chininhaltig

Bitte fragen Sie nach unserer extra Karte mit den gekennzeichneten Allergenen