

Restaurant



am Golfplatz

Öffnungszeiten:

Montag – Sonntag

08.30 – 22.00h

Frühstückszeiten:

09.00 – 12.00

Küchenzeiten:

Warme Küche 12.00h – 21.00h

Restaurant



am Golfplatz

Spargelkarte

Hausgemachte Spargelcremesuppe mit Croutons

5,90 €

Kräuterpfannkuchen mit Spargel und

Sauce Hollandaise

14,80 €

Kräuterpfannkuchen mit Spargel, gekochtem Schinken und

Sauce Hollandaise

15,80 €

Portion vom Tuniberger Stangenspargel

mit Butter oder Hollandaise/Kartoffeln oder Kratzete

16,80€

+gemischter Schinkenteller	4,80€
+Schnitzel vom Schwein	5,80€
+Kalbschnitzel	7,40€
+gebratenes Zanderfilet	6,80€

Frühstück

Open de France	3,50
Croissant oder Brot mit Butter & Konfitüre oder Honig	
The Open	4,90
2 Rühreier oder 2 Spiegeleier mit Schinken _{2,5,6}	
Brot & Butter	
Ryder Cup	6,60
Käse-Schinken-Teller _{2,5,6} mit Brot & Butter	
Augusta	6,90
Paar Weißwürste mit Brezel & süßem Senf	

Bitte beachten Sie unsere Kuchentheke

Suppen

Schmackhafte Nudelsuppe mit Rindfleischeinlage	5,90
Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Kracherle und Wienerle _{2,5}	5,90
Kräftige Rinderbrühe mit Flädle	5,90

Salate

Gemischter Beilagensalat	4,90
Grüner Beilagensalat	3,90
Knackig bunte Frühlingsalate	
mit gebratenen Champignons	10,90
mit gebratenen Putenstreifen	12,90
mit Räucherlachs und Dipp	14,90

Wurstsalate

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

Pasta & Co.

Spaghetti Bolognese mit Pancetta und frisch gehobeltem Parmesan	11,80
Spaghetti Carbonara _{2,5,6}	11,80
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet auf Blattspinat mit Linguine	18,90
Putengeschnetzeltes mit gebratenen Steinchampignons und Linguine	14,90

Klassiker

"Schniposa"	13,80
2 panierte Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Salat	
Badisches Schäuferle ₄ mit Kartoffelsalat	10,80
Gebratene Maultaschen an Zwiebeljus mit Kartoffelsalat	9,80
Pfannkuchen mit Rahmspinat und gebratenen Steinchampignons	11,80
Clubsandwich mit gebratener Putenbrust, Ei, Bacon und Pommes	14,80

Herzhaftes

Wiener Schnitzel vom Kalb	16,80
Cordon Bleu vom Schwein ^{2,5,6}	16,80
Cordon Bleu von der Kalbshüfte ^{2,5,6}	17,80
Rumpsteak vom argentinischen Rind mit hausgemachter Kräuterbutter (ca. 280gr.)	24,90

wählen Sie dazu eine Beilage:

Pommes Frites / Bratkartoffeln / Kartoffelsalat / gemischter Salat

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	Tuniberg ^{2,3,5}	8,90
mit Schmand, Speck, Zwiebeln und gebratenen Champignons		
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
Eiskaffee mit Sahnehaube		4,80
Eisschokolade mit Sahnehaube		4,80
Vanilleeis mit heißen Himbeeren		4,60
Vanilleeis mit Eierlikör		4,80
Afogato		3,50
Kugel Vanilleeis mit Espresso		
Apfelstrudel mit einer Kugel Vanilleeis		4,80
Zitronensorbet mit ABRIL Crémant Brut		5,90

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

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 Früchte 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 Rhabarber Schorle	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	4,20
Waldhaus Ohne Filter	0,3l	2,90
9er Kranz Bier (9 kleine Biere)	0,2l	18,00
Erdinger Urweizen	0,3l	2,90
Erdinger Urweizen	0,5l	4,20

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
HUGO ₃		6,50
Aperol Spritz ₁		6,50
Port Tonic		6,50
Vermount Tonic		6,80
Campari & Soda _{1,2}		6,00
Campari & Orange _{1,2}		6,50
Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin & Tonic		8,50
Ramazotti _{1,2}		3,50

MARDER

Edelbrände Genuss aus dem Südschwarzwald

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

„Deutscher Grappa“

Tresterbrand „im Holzfass gereift“	2cl	3,60
Weingut Engist		
Marc vom Gewürztraminer	2cl	3,60
Weingut Heinemann		

WHISKEY

The Balvenie	2cl	6,00
Single Malt Scotch Whisky / 12 Jahre alt		
Bowmore	2cl	6,50
Islay Single Malt Scotch Whisky / 15 Jahre alt		
Ardbeg Uigeadail	2cl	7,50
Islay Single Malt Scotch Whisky / non chill-filtered		

FASSWEIN

Fasswein Weingut Heinemann	0,25l	Karaffe 0,5l
Gutedel (Fasswein)	3,90	7,80
Weinschorle	2,90	
Sommerschorle (Weinschorle mit Eis & Zitrone)	3,90	

2er Flight

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

WEINE

TUNIBERG 0,25l 0,75l/1L

Weingut Baumann, Tuniberg

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

Winzerverein Munzingen eG

2015er Weißer Burgunder	4,50	18,00
-------------------------	------	-------

Weingut C. Lang, Munzingen

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	23,00
Weingut Martin Waßmer, Schlatt		
2016er Sauvignon Blanc / QbA trocken		24,00

KAISERSTUHL

Öko – Weingut Abril, Bischoffingen		
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		27,50

INTERNATIONAL

La Purisima / Spanien		
2015er Monastrell	6,90	20,00
Giobatta		
2015er Chianti Colli Senesi		29,00
Doppio Passo / Italien		
2016er Primitivo	6,70	19,50

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