

FÜR GOLFER

HAUSGEMACHTE FRIKADELLE mit Senf & Brot	4.5 €
CURRYWURST mit Pommes & Mayo	9 €
CHILI CON CARNE mit Brot & Sauerrahm	10 €
STRAMMER MAX	10 €
BAGUETTE mit knusprigen Hähnchen	10 €
BRATKARTOFFELN mit zwei Spiegeleiern & Grünzeugs	12 €

KLEINIGKEITEN UND VORSPEISEN

FETARÖLLCHEN in Serrano-Schinken mit Grünzeugs & Focaccia	7 €
CREMIGER BURRATA geschmolzene Tomaten & Focaccia	12 €

FÜR SÜSSES ...

DESSERT im Gläschen	5 €
-------------------------------	-----

**WIR WÜNSCHEN EINEN
GUTEN APPETIT!**

WENN ES EIN WENIG MEHR SEIN DARF ...

BURGER

Käse, Tomaten, Zwiebelgemüse & Grünzeugs mit Veggi-Patty und vegane Aioli	14 €
mit Hähnchenfleisch & Asia Sauce	14 €
mit Rinder-Patty	14 €
als BBQ-Burger mit Bacon und BBQ Sauce	15 €
mit Pommes und einem Dip nach Wahl	+ 3 €

5 GAMBAS AL AJILLO

mit Tomaten, Knoblauch & Focaccia	15 €
-----------------------------------	------

BUNTER SALAT

mit Focaccia	10 €
mit Falafel Nocken	+ 4 €
mit gegrillten Hähnchenbruststreifen	+ 6 €

CEASAR-SALAD

mit Parmesan, Kirschtomaten, Croutons & Hähnchenbruststreifen	18 €
--	------

HOMEMADE PASTA

mit Tomatensoße, Parmesan & Rucola	14 €
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	+ 6 €

HOMEMADE RAVIOLI

mit Bärlauch-Ricotta Füllung	24 €
------------------------------	------

ZANDERFILET AUF DER HAUT GEBRATEN

mit Bärlauch Risotto	27 €
----------------------	------

KNUSPRIGES SCHNITZEL VOM SCHWEIN

mit Paprika-Sauce, Pommes & Grünzeugs	22 €
---------------------------------------	------

SAFTIGES RUMPSTEAK

mit Pommes & Grünzeugs	29 €
------------------------	------

BRESSER'S

DRI NKs

GEHT IMMER

GRAF METTERNICH WASSER	0,25l	2.5 €
medium / still	0,75l	5.5 €
COCA-COLA	0,33l	3.5 €
Classic / Light / Zero		
LANDLUST	0,33l	4.0€
Streuobst Apfelschorle / Rhabarber		
SAFT	0,2l	2.5 €
Banane / Kirsche / Orange		
GOLFER	0,4l	4.5 €

DIE HEISSEN GETRÄNKE (TASSE)

CAFÉ CREMÈ	2 €
CAPPUCCINO	3.5 €
MILCHKAFFEE	3.5 €
LATTE MACCHIATO	4.0 €
ESPRESSO	2.5 €
ESPRESSO MACCHIATO	2.8 €
DOPPELTER ESPRESSO	3.5 €
HEISSE SCHOKOLADE	4 €
TEE	2.5 €
TEE MIT FRISCHER MINZE	3.5 €

HELLES VOM FASS

VELTINS	0,2l	2 €
VELTINS	0,4l	3.8 €
RADLER / ALSTER	0,2l	2 €
RADLER / ALSTER	0,4l	3.8 €

GUTES AUS DER FLASCHE

GREVENSTEINER ORIGINAL	0,3l	3 €
VELTINS ALKOHOLFREI	0,3l	2.8 €
VELTINS FASSBRAUSE		
Zitrone / Bitterlemon	0,3l	3.2 €
VITAMALZ	0,3l	2.8 €
MAISEL'S WEISSE ORIGINAL	0,5l	4.5 €
MAISEL'S WEISSE ALKOHOLFREI	0,5l	4.5 €

SPRITZIGES FÜR ZWISCHENDURCH

APEROL SPRITZ	0,2l	7.5 €
LILLET WILDBERRY	0,2l	7.5 €
mit / ohne		
WEISSWEINSCHORLE	0,2l	5 €
PROSECCO FRIVOLO GOLD	0,1l	4 €

ZUM RUNTERKOMMEN

WOODLAND SAUERLAND DRY GIN & FEVER-TREE MEDITERRANEAN TONIC	10 €
WOODLAND SAUERLAND PINK GIN & FEVER-TREE MEDITERRANEAN TONIC	10 €
BOMBAY SAPPHIRE DRY GIN & SCHWEPPE'S DRY TONIC	8.5 €
JOHNNIE WALKER & COLA	6 €
GIN TONIC ALKOHOLFREI	8 €

DER VERTEILER

PRINZ ALTE MARILLE	2cl	4.5 €
PRINZ ALTE WILLIAMS BIRNE	2cl	4.5 €
PRINZ ALTE WALD-HIMBEERE	2cl	4.5 €
PRINZ HASELNUSS SCHNAPS	2cl	4.5 €
JÄGERMEISTER	2cl	2 €
AVERNA	2cl	2 €
OUZO	2cl	2 €
BAILEYS IRISH	2cl	2.5 €
RAMAZZOTTI	2cl	2.5 €
SAUERLÄNDA KORN	2cl	2 €
GRAPPA	2cl	3 €
AQUAVIT	2cl	3 €

FÜR DIE RUNDE AUF DEM PLATZ

AQUINTÉLL WASSER	0,5l	2.5 €
SINALCO ISOSPORT	0,5l	2.5 €

WEINE VOM WEINGUT GRES

Das Weingut Gres um den Jungchef und Kellermeister **Klaus Gres** liegt in **Rheinhessen** und baut in und um die Gemeinde Appenheim auf 14 Hektar verschiedenste Rebsorten an. Das Weingut verarbeitet ausschließlich **Trauben aus den eigenen Weinbergen**, daher sind diese Weine keine Massenware, sondern **charaktervolle Edelweine mit geringeren Erträgen**.

WEISSWEIN

GRAUER BURGUNDER	0,2l	7.5 €
geschmeidiger Burgunder	0,75l	25 €
SAUVIGNON BLANC	0,2l	7.5 €
belebende Aromen und exotische Früchte	0,75l	25 €
ROSÉ TROCKEN	0,2l	7.5 €
ausgesuchte Trauben von Blauer Portugieser und Merlot	0,75l	25 €

ROTWEIN

SPÄTBURGUNDER TROCKEN 2019	0,2l	7.5 €
feine Cassis-Aromen, Pinot in reinster Form	0,75l	25 €
GRES NUMMER 1 2018	0,2l	8 €
Kultrotwein - im Barriquefass gereiftes Cuvée aus Merlot, Frühburgunder und Cabernet	0,75l	25 €
MERLOT TROCKEN 2018	0,2l	8 €
kräftig-eleganter Rotwein 18 Monate im Barriquefass gereift	0,75l	25 €