

# Speisekarte

## Vorspeisen

	€
Großer bunter Salat mit gebratenen TRUTHAHNSTREIFEN	9,50
Hausgebeizter LACHS mit Senf-Dill-Sauce und Kartoffelpuffern	11,--
GEMISCHTER SALAT mit Schinken, Käse und Ei	9,50
TAFELSPITZSÜLZE vom Jungbullen mit Frankfurter grüner Sosse	11,50
MATJESFILETS Hausfrauenart mit Salzkartoffeln	12,--
RINDFLEISCHSTREIFEN auf Rucolasalat mit Cherrytomaten gehobelter Grana Padano	17,--
FLAMMKUCHEN Elsässer	8,--
BÜFFELMOZZARELLA mit Tomatenscheiben und Basilikum Balsamicoessig	11,--
THUNFISCHSTEAK in Miso-Sesammantel auf Algensalat Wasabischmand	14,--

\*\*\*\*\*

## Suppen

CONSOMMÉ vom Rind mit Pfannkuchenstreifen	8,--
GAZPACHO mit Knoblauchcroutons und Szechuan-Pfeffersorbet	8,--
GEEISTE GURKENSUPPE mit Crevetten und Rauchlachseis	8,--

*Sehr geehrte Gäste,  
über Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können,  
informieren wir Sie gern in einem speziellen Exemplar unserer Speisekarte.  
Die Küchenleitung der Clubgastronomie Golfclub Neuhof.*

## Hauptgänge

SPAGHETTI Aglio Olio	10,50
PENNE RIGATE mit Tomaten-Gemüseragout	10,50
RUMPSTEAK vom Argentinischen Rind in Senf-Zwiebelkruste, Pommes frites, Cole slaw	24,--
Geschnetzelte Hühnerbrust in roter Thaicurry-sauce mit Gemüse, Koriander und Basmatireis	19,--
WIENER SCHNITZEL vom Kalbsrücken Pommes frites, gemischter Salat	24,--
KALBSSAHNEGULASCH mit Linguine und Coburger-Schinken	18,50
GEFÜLLTER PFANNKUCHEN mit Spinat und Ricotta auf Tomatensauce	10,50
BACKHÄHNCHENBRUST, Kartoffel-Gurkensalat, Sauce Tatar	14,50
RIB-EYE vom Milchkalb auf Rahmpfifferlingen, Butternudeln	26,50

\*\*\*\*\*

## Desserts

Marinierte ERDBEEREN mit Vanilleeis	7,--
BLAUBEERPFANNKUCHEN mit Vanillesauce und Eis	12,--
BEERENGRÜTZE, Vanillesauce	7,--

*Fisch und weitere Speisen nach Tagesangebot*