

# Speisekarte

<b>Vorspeisen</b>	<b>€</b>
BAGUETTE mit französischer Salzbutter	2,50
Hausgebeizter Norweger LACHS mit Honig-Senfsauce und Kartoffelpuffern	12,50
LANDBROT mit Emmentaler Käse und Tiroler Schinkenspeck, Gewürzgurke und Salatbouquet	9,50
CAESAR-SALAT mit Truthahnstreifen, Parmesan und Croutons	11,50
KAISERSÜLZE mit grüner Sauce und Bratkartoffeln	14,50
FLAMMKUCHEN Elsässer Art oder vegetarisch	9,50

\*\*\*\*\*

## Suppen

CONSOMMÉ mit Maultaschen und Gemüsestreifen	7,--
GEMÜSECREMESUPPE mit Schwarzbrot-Croutons	7,50
GAZPACHO Andaluz mit Knoblauchcroutons	7,50

*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 Golf-Club Neuhof e.V.*

## Hauptgänge

€

Vegetarisches THAICURRY mit Basmatireis und frittierten Papadams	16,--
Gebratene GARNELEN an Spaghetti mit Tomatensauce	21,--
CORDON BLEU vom Hähnchen mit Wirsinggemüse und Kräuterkartoffeln	17,00
PUTENSTEAK mit Tomate und Käse überbacken, an Schinkenspaghetti mit Tomatensauce	17,50
RUMPSTEAK mit Zwiebelsauce, Country potatoes Gärtnersalat	24,--

\*\*\*\*\*

## Desserts

OBSTSALAT mit Vanilleeis	7,--
SCHOKOLADENPARFAIT mit Eierlikörschaum	7,--

*Fisch und weitere Speisen nach Tagesangebot*