

## **Liebe Golferinnen und Golfer, liebe Mitglieder, liebe Gäste.**

Wir freuen uns sehr, dass Sie heute unser Gast sind,  
und wir werden alles daransetzen, dass Sie sich  
bei uns wohl fühlen.

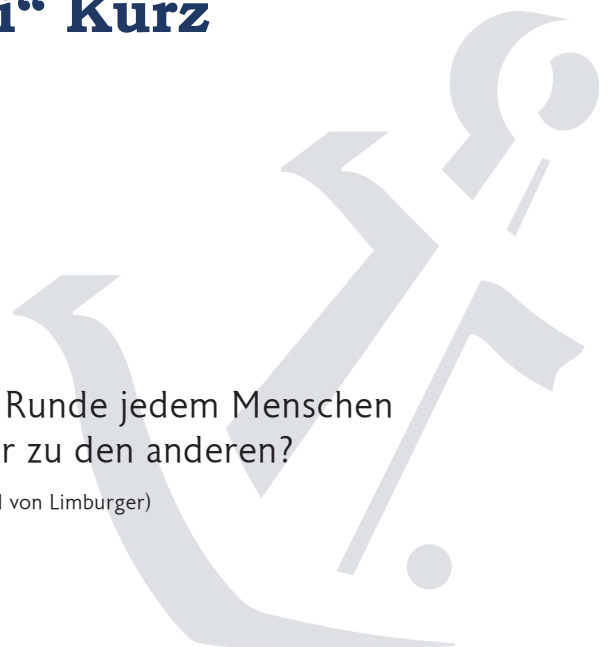
Zusätzlich zum folgenden Speisenangebot bieten wir Ihnen  
auf Vorbestellung gerne täglich Frühstück mit vielen  
„Schmankerln“, sowie – für unsere Golfspieler – entsprechende  
Rundenverpflegung an!

Gerne richten wir Ihre persönliche Veranstaltung aus!  
Geburtstag, Hochzeit, Jubiläum, .... Sprechen Sie uns an.

Ihre

**Stephanie „Steffi“ Kurz  
& Team**

„Gehört er zu den Golfern, die nach jeder Runde jedem Menschen  
jeden Schlag erzählen oder gehört er zu den anderen?  
- Welchen anderen..? (Bernhard von Limburger)



# Speisekarte

Tageseintopf	8,90
Caesar's Salad	9,50
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	13,90
Curry-Wurst mit Pommes	10,90
Hausgemachte Frikadellen mit Kartoffelsalat	13,50
Krabbenrührei auf Friesenbrot	17,50
Reibekuchen - mit Apfelkompott	6,90
mit Lachs und Sahnemeerrettich	13,90
Club Sandwich mit Pommes	15,50
Linguine Bolognese	13,90
Marine Burger (200gr.)	16,90
Rindfleisch, mit Romana Salat, rote Zwiebel, Bacon, Cheddarkäse und Burgersauce, dazu Pommes	
Ofenkartoffel mit Sour creme	9,80
- gebr. Garnelen	16,90
Gemischter Salat mit Ziegenkäse	15,50
Matjesfilet Hausfrauen Art mit Bratkartoffeln	16,90
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade und Bratkartoffeln	18,50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und Gurkensalat	25,90
Pastramiburger mit Krautsalat, Tomate, Rauchdressing und kl. Salat	14,50

*Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung / 1) koffeinhaltig 2) chininhaltig 3) Farbstoff / Weine enthalten Sulfite*  
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.  
Weitere Details unter [www.sylt-golf.de](http://www.sylt-golf.de)

# SüBes

Milchreis	
mit Zimt   Zucker	5,90
mit hausgemachtem Apfelkompott	7,90
Hausgemachter Kuchen	4,00
mit Sahne	4,50
Kugel Eis	2,90
- Vanille - Walnuss - Mango/Melone - Himbeersorbet - Schokolade	

*Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung | 1) koffeinhaltig 2) chininhaltig 3) Farbstoff | Weine enthalten Sulfite*  
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.  
Weitere Details unter [www.sylt-golf.de](http://www.sylt-golf.de)



# Getränkekarte

## Bier „ein frisches Veltins“

Veltins Pilsener vom Fass	0,2l	2,80
	0,3l	3,60
	0,4l	4,60
Veltins Pilsener Alkoholfrei	Fl. 0,33l	3,60
Alsterwasser	0,20l	2,80
	0,40l	4,60
Grevensteiner vom Fass	0,3l	3,60
Vollmundig und harmonisch im Geschmack		
Maisel' s Weißbier	Fl. 0,5l	4,60
Maisel' s Weißbier	Fl. 0,3l	3,50
Maisel' s Alkoholfrei	Fl. 0,5l	4,60

## Spirituosen

Hardenberg Korn 32%	2cl	2,00
Hardenberg Obstler 38%	2cl	2,00
Helbing Kümmel 35%	2cl	2,40
Malteser Aquavit 40%	2cl	2,40
Jubiläums Aquavit 42%	2cl	2,50
Linie Aquavit 41,5%	2cl	3,00
Osborne 103 36%	2cl	3,80
Wodka Moskovskaja 40%	2cl	2,20
Fernet Branca 40%	2cl	2,20
Jägermeister 35%	2cl	2,20
Sambuca Molinari 40%	2cl	2,20
Amaretto di Saronno 28%	2cl	2,20
Baileys 17%	4cl	4,00
Averna 32%	4cl	4,00
Ramazotti 30%	4cl	4,00
Campari *** 21%	4cl	4,00
Williamsbirne, Etter, Schweiz 40%	2cl	5,70
Himbeere, Etter, Schweiz 40%	2cl	5,70
Haselnussbrand, Haas 40%	2cl	7,00
Schwarze Johannisbeere, Haas 40%	2cl	8,00
Grappa Sarpa di Poli Barrique, Jacobo Poli 40%	2cl	4,00

# Weinkarte

Auf unserer Weinkarte, die Sie auf den folgenden Seiten finden, halten wir für Sie eine überschaubare Anzahl Weinen bereit, auf die Sie immer zählen können und von deren Qualitäten wir uns mehrfach überzeugt haben.

Weinschorle	0,2l	5,80
-------------	------	------

## Offene Weißweine

2019 Grauburgunder trocken Weingut Fritz Waßmer, Baden	0,2l	7,50
---	------	------

2019 Weißburgunder trocken Weingut Jürgen Hofmann, Rheinhessen	0,2l	7,50
---	------	------

2019 Riesling feinherb Weingut Margarethenhof, Mosel	0,2l	7,50
---	------	------

2019 Chardonnay trocken Marrenon Winery, Rhone, Frankreich	0,2l	6,50
---	------	------

## Offene Roséweine

2019 Spätburgunder Rosé trocken Weingut Emrich-Schönleber, Nahe	0,2l	7,50
--	------	------

## Offene Rotweine

2019 Spätburgunder trocken Weingut Fritz Waßmer, Baden	0,2l	7,80
---	------	------

2017 Altano tinto Symington Family Estates, Douro, Portugal	0,2l	8,50
--	------	------

2017 Estate Red trocken (Cabernet Sauvignon/ Shiraz) Kaapzicht, Stellenbosch, Südafrika	0,2l	9,10
--	------	------

# Flaschenweine

## Flaschenweine Weiß

2019 Grauburgunder Gutswein Weingut Christmann, Pfalz	Fl. 0,75l	31,00
2019 Weißburgunder trocken Weingut Jürgen Hofmann, Rheinhessen	Fl. 0,75l	28,00
2016 Haus Klosterberg, Riesling feinherb Weingut Markus Molitor, Mosel	Fl. 0,75l	28,00
2019 Riesling Gutswein Weingut Emrich-Schönleber, Nahe	Fl. 0,75l	27,00
2019 Pinot Blanc Elena Walch, Südtirol, Österreich	Fl. 0,75l	34,00
2016 Chardonnay Grayson Cellars, Napa Valley, Kalifornien	Fl. 0,75l	32,00
2019 Sauvignon Blanc Hole in the water, Marlborough, Neuseeland	Fl. 0,75l	29,00

### Grundsätzlich gilt: Trinken Sie, was Ihnen schmeckt

Der Leitsatz Weißwein zu Fisch und hellem Fleisch, Rotwein zu dunklem Fleisch ist heute nicht mehr mit einem klaren Ja oder Nein zu beantworten. Unser Essen ist facettenreicher als früher, Zutaten sowie Zubereitungsarten aus der ganzen Welt haben in unsere Küche Einzug genommen. Auch das Weinangebot ist vielfältiger geworden. Der Leitsatz hat somit sicherlich noch seine Berechtigung und ist eine erste Orientierungshilfe, doch für die moderne Küche zu einseitig. (Quelle: [www.weinbimmerle.de](http://www.weinbimmerle.de))

# Flaschenweine

## Flaschenweine Rosé

2019 Rotling feinherb Weingut Hans Wirsching, Franken	Fl. 0,75l	23,00
2019 Lugana Rosa Ca dei Frati, Lombardei, Italien	Fl. 0,75l	31,00

## Flaschenweine Rot

2016 Spätburgunder „Alte Reben“ Weingut Alexander Laible, Baden	Fl. 0,75l	40,00
2015 Rioja Crianza Bodegas LAN, Rioja, Spanien	Fl. 0,75l	26,00
2015 Merlot Alois Lageder, Südtirol, Italien	Fl. 0,75l	33,00
2014 Zinfandel Zinfandelic, Sierra Foothill, Kalifornien	Fl. 0,75l	42,00
2016 „Big Easy“ (Shiraz, Cabernet, Grenache) Ernie Els, Stellenbosch, Südafrika	Fl. 0,75l	44,00

Der Name „Big Easy“ ist der Spitzname des US-Open-Siegers Ernie Els und zugleich die önologische Aufforderung an alle, es etwas leichter zu nehmen ...

Der Ernie Els „Big Easy“ zeigt konzentrierte Aromen von Heidelbeere mit Karamell und eine leichte Würze. Sehr ausgewogen und schön integrierte Tannine mit großer Tiefe. Dunkle Beerenfrüchte mit einem Schokoladenkuchen und einem Hauch von Mokka. Der Abgang ist lang und fruchtig.