

GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

Karaffe Wasser 0,75l Still / Spritzig	7
Saftschorle 0,4l Apfel, Johannisbeere, Rhabarber, Maracuja Säfte von Wolfra	5
Softs 1, 2, 4, 6, 7, 11, 12 0,2l Cola, Cola Light, Fanta,	4,50
Thomas Henry 2, 3, 4, 8, 11, 12 0,2l Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon, Ginger Beer	4,50

BIERE

Tegernseer Helles 0,5l	5,50
Hoppe Bräu Weißbier 0,5l	5,50
Hopf Alkoholfrei 0,5l	5,50
Spaten Alkoholfrei 0,5l	5,50

DIGESTIF

Ramazzotti 4cl
Cynar 4cl

Reisetbauer
Himbeer 2cl
Karotte 2cl
Marille 2cl

Hoermann
Haselnuss 2cl

KAFFEE

6 Espresso 7	3,50
6 Cappuccino 7,13	6
Latte Macchiato 7,13	7
17 Café Creme 7	4,50
9 Affogato Espresso, Vanilleeis	8
Tee	6
6 Hafermilch	+1

WEINEMPFEHLUNG DER WOCHE

DRINKS

NON ALCOHOLIC CLUBHAUS CREATIONS

Bitter Sprizz San Bitter, frischer Orangensaft, Thomas Henry Pink Grapefruit	9,50
Solero Sprizz Crodino Aperitivo, Maracuja, Soda	9,50
Cotton Candy Thoma Henry Cherry Soda, Lime, Vanille, Soda, Beeren	9,50

SPRIZZ

Aperol Sprizz Aperol, Prosecco, Soda, Orange	12,50
Campari Sprizz Campari, Prosecco, Thomas Henry Pink Grapefruit	12,50
Italian's Sprizz Italicus Bergamotte, Prosecco, Soda, Zitrone	13,50
Amalfi Sprizz Midi Red, Grapefruit, Thomas Henry Bitter Lemon	13,50
Sunset Sprizz Midi Classic, Prosecco, Thomas Henry Tonic Water, Beeren	13,50

CLUBHAUS CLASSICS WITH A TWIST

ab 17 Uhr

Melon Fizz Midori, Thomas Henry Ginger Beer, Prosecco	14,50
Paloma/Spicy Paloma Tequila, Thomas Henry Pink Grapefruit, Lime, Meersalz /Chili	16,50
By the lake Rum, Maracuja, Lime, Minze	16,50
Clubhaus Mule Vodka, Granatapfel, Thomas Henry Ginger Beer, Minze, Lime	16,50
Negroni Gin, Campari, Vermouth	16,50
Espresso Martini Vodka, Espresso, Vanille, Vermouth, Dutch Cacao	18,50



CLUBHAUS

BACHMAIR WEISSACH

SPEISENKARTE

12.00-14.00 | 18.00-21.30

KLEINE MEZZE^{6/7/10}

Pita,
Hummus,
Oliven

10

GROSSE MEZZE^{4/6/7/10}

Pita, Baba
Ganouch, Labneh,
Hummus, Oliven

19

STARTERS

Artischocke^{1/7} 18
Würz Öl, Romescosauce,
syrische Aioli

Tunatatar^{2/4/11} 27
Kreuzkümmel, Estragon, Pistazien

Tia Maraa Austern¹⁴ Stk. 6
mit Granatapfeln und
Zitronenvinaigrette

Burrata¹¹ 18
Orange, Koriander, Lavendel

Kopfsalat und
Chicorée^{2/5/7/12} 16
Austernpilze, Pomelo, Tamarinden-
Limettendressing

JOSPER GRILL

Unsere Grillspezialitäten würzen wir mit unseren hauseigenen Gewürzmischungen.
Kombinieren Sie sie nach Herzenslust mit ihren Lieblingssides.

Maishähnchenbrust 22 | Rotbarschfilet² 26

Rinderfilet 220g 41 | Seesaiblingsfilet² 22

Rib Eye 300g 35 | Oktopusarme¹⁴ ca. 200g 30

CLUBHAUS KLASSIKER

Garnelen 0,5 / 1 kg^{1/3/4} 32/54 | Doppellendensteak^{6/11} 82
in der Schale serviert
Syrische Aioli
500 g Rinderfilet zum Teilen
Dattel BBQ Sauce, Pistaziencrunch

VEGETARISCHE HIGHLIGHTS

Aubergine^{4/11} 23 | Ofensellerie⁴ 23
schwarzer Knoblauch, Pinienkerne,
Joghurt
Spitzkohl, Ziegenfrischkäse, Dattel
BBQ Sauce, Würz Öl

SIDES

Neue Kartoffeln^{4/7} 6 | Wilder Brokkoli^{4/6/7/11/13} 8
Kapernbeeren, rosa Pfeffer, Knoblauch
fermentierte Bohnen, Haselnüsse

Freekeh Salat^{6/10} 6 | Grüner Spargel^{7/11} 8
Baharat, Salzzitrone, Koriander
Romesco, Mandel, Apfelbalsamico

Ofensellerie⁴ 8 | Gemüse der Saison 8
Spitzkohl, Ziegenfrischkäse, Dattel
BBQ Sauce, Würz Öl

DIP IT!

Dattel BBQ Sauce⁷ 5 | Romesco Sauce^{7/11} 5
Rauchpaprika, Kreuzkümmel
Mandeln, Chili, Tomate

Würz Öl 5 | Syrische Aioli^{1/7} 5
Peperoni, Koriander, Knoblauch
Geschmorter Knoblauch, Ingwer,
Cayenne

SWEETS

Ricottacreme^{1/4} 10
schwarze Johannisbeeren, Rhabarber

Crème Brûlée^{1/4/10} 13
Mangosorbet

Gedünstete Brombeeren^{1/4/7/10} 13
Lorbeerspuma, Vanilleeis, Gin

EIS/SORBET

Hausgemachtes Eis/Sorbet 4
mit frischen Beeren und Schokodeko

TAGESPECIALS

Jeden Tag ein neues Highlight ab 18 Uhr

Montag 32 | Freitag Tgprs.
Lammrücken | Fisch im Ganzen²

Donnerstag | Samstag 27
Clubhauspasta kl/gr | halbes Zitronenmais-
Safran, Ricotta, | hähnchen

Chili, Schalotten- | Sonntag Tgprs.
crunch^{1/4/10} 18/24 | Tomahawk Steak

Freitag, Samstag und Sonntag

Seafood Platte ab 2 Personen
Hummer, Pulpo, Calamari, Garnelen, Jakobsmuscheln,
Grünschalmuscheln, syrische Aioli^{1,2,3,4,14}

60 p. P.

passend dazu empfehlen wir eine Flasche
Ruinart Blanc de Blancs

0,375 l - 69

Allergene und Zusatzstoffe: **1** Eier und ihre Erzeugnisse aller Sorten, **2** Fisch, **3** Krebstiere,
4 Milchprodukte jeglicher Art, **5** Sellerie, **6** Sesam, **7** Schwefeldioxid und Sulfite, **8** Erdnüsse, **9** Lupinen
10 Glutenhaltiges Getreide, **11** Schalenfrüchte, **12** Senf, **13** Soja, **14** Weichtiere

RECREATION LUNCH

Montag bis Sonntag
12.00-14.00

LUNCH

Clubhaus Bowl^{4/6/10}
Freekeh Salat, Kichererbsen, Gurke, Oliven, Tomaten,
gegrillte Bete, Pistaziencrunch

18

Levante Beef^{4/10}
in würziger Tomatensauce mit Pita und Gemüse

19

Israelischer Fischeintopf^{2/3/4/7/10}
mit Pita und Gemüse

- servieren wir gerne auch abends -

24

SNACKKARTE

14:00-17:00

MEZZE^{4/6/7/11} 19
Hummus, Labneh, Baba Ganouch, Pita

Kopfsalat und Chicorée^{2/5/7/12} 16
Austernpilze, Pomelo, Tamarinden-Limettendressing

Artischocke^{1/7} 18
Würz Öl, Romescosauce, syrische Aioli

Tunatatar^{2/4/11} 27
Kreuzkümmel, Estragon, Pistazien

Burrata¹¹ 18
Orange, Koriander, Lavendel

Hähnchen Schawarma^{1/6/7/10} 19
Pita, syrische Aioli, Tahini, Koriander

KUCHEN

Tagesauswahl

5

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt. sowie in Euro.