

SPEISEKARTE GOLFCLUB THURNAU

Vorspeisen

Italienisch Französisch 5,90
Frische Pellkartoffel-Pommes mit hochwertigem Öl von weißem Albatrüffel und Grana Padano g

Orientalische Falaffel Ⓟ 7,40
Gebackene Kugeln aus Kichererbsen und Weizenbulgur, Alpro Minzjoghurt und Salatbouquet mit Balsamicodressing f,j,a1

Salat Bowl's

Fruchtig nussiges Grün 11,40
Gemischter Blattsalat mit Walnüssen, Trauben, Ziegenkäse, Paprika und Honig- Senf- Passionsfruchtdressing, dazu Sauerteigbaguette h3,g,j,a1

Kleines gemischtes Salatschälchen 4,70
Blattsalat / Paprika / Trauben und Honig-Senf-Passionsfruchtdressing j

Gehobene Standards

Hausgemachter Obazda	7,50
Brietorte mit Butter, Paprika, Kümmel, Salz, Pfeffer und Zwiebel, dazu Brez'n <small>g,a1</small>	
Feldgold	7,90
Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Salatbouquet mit Honig-Senf-Passionsfruchtdressing <small>g,j</small> , + Gebackene Hähnchenbrust	
Curry Zucchini <small>Ⓟ Berlin Style</small> oder Currywurst	9,40
Im ganzen gegrillte Zucchini oder Wurst, mit fruchtig-pikanter Currysoße, Röstzwiebeln und frischen Pellkartoffel-Pommes <small>a1,2,8</small>	
Käse Fritz (Flammkuchen)	10,40
Knusprig dünner Flammkuchen mit Creme fraiche, 4 gemischten Käsesorten und Kräutern im Steinofen gebacken <small>a1,g</small>	
Berühmtheit (Flammkuchen)	10,70
Knusprig dünner Flammkuchen mit Creme fraiche, Speck, Zwiebeln und Kräutern im Steinofen gebacken <small>a1,g</small>	
Leuchtendes Indien <small>Ⓟ</small>	11,60
Rotes Linsen-Spinatdhal (Indischer Linseneintopf) aus asiatischen Gewürzen wie Ingwer, Zitronengras, Kardamom, Koriander, Knoblauch, Tomaten, Curry, Kurkuma, Spinat und Kokosmilch dazu Reis <small>a1,g,c</small>	
Bauernfrische (Pasta)	10,30
Nudeln mit Putenschinken, Zwiebeln, Ei und geriebenem Käse. <small>c,g,a1,8</small>	
Veganer Hit <small>Ⓟ</small> (Pasta)	9,70
Nudeln mit getrockneten Tomaten, Knoblauch und Kräuter <small>a1</small>	
Di Bologna (Pasta)	11,60
Nudeln mit Bolognesesoße aus reinem deutschen Rindfleisch mit Karotten, Sellerie, Tomaten, Lauch und Zwiebeln. <small>A1, i</small>	

Dessert

Apple-Crumble ①	5,80
Geriebene Äpfel, Zimt und Vanille mit Streuseln im Töpfchen gebacken dazu eine Kugel Toffeeeiscreme h,g,f,a1	
Amarettini Becher	5,40
Champagne Trüffeleiscreme mit Sahne, Eierlikör und Amarettinicrunch h,g	
Sichere Kugeln	je 1,80
Marc de Champagne-Trüffel / Veganes Toffee / Waldfruchtsorbet / Vanille h,g,f	
Kuchen pro Stück	3,50
Frische Schlagsahne a1,c,h	0,50

Stand: August 2021, Preise in EUR inkl. MwSt.

① = Vegan