

GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

Karaffe Wasser 0,75l 6
Still / Spritzig

Saftschorle 0,4l 4,50
Apfel, Johannisbeere, Rhabarber, Maracuja
Säfte von Wolfra

Softs 1, 2, 4, 6, 7, 11, 12 0,2l 4
Cola, Cola Light, Fanta,

Thomas Henry 2, 3, 4, 8, 11, 12 0,2l 4
Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon, Ginger Beer

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 5

Cynar 4cl 5

Reisetbauer

Himbeer 2cl 14

Karotte 2cl 8

Marille 2cl 8

KAFFEE

Espresso 7 3,10

Cappuccino 7,13 5

Latte Macchiato 7,13 6

Café Creme 7 4

Affogato 7
Espresso, Vanilleeis 7

Tee 6

APERITIVO 'CLOCK

von 14 - 17 Uhr

Ruinart Blanc de Blancs 0,375 l
mit Oliven

89,00

DRINKS

NON ALCOHOLIC CLUBHAUS CREATIONS

Bitter Sprizz 8,50
San Bitter, frischer Orangensaft, Thomas Henry Pink Grapefruit

Solero Sprizz 8,50
Crodino Aperitivo, Maracuja, Soda

Homemade Eistee 0,4l 4,50
Schwarzer Tee, Zitronengras, Minze

SPRIZZ

Aperol Sprizz 11,50
Aperol, Prosecco, Soda, Orange

Campari Sprizz 11,50
Campari, Prosecco, Thomas Henry Pink Grapefruit

Italian's Sprizz 12,50
Italicus Bergamotte, Prosecco, Soda, Zitrone

Amalfi Sprizz 12,50
Midi Red, Grapefruit, Thomas Henry Bitter Lemon

HIGHBALLS & LONGDRINKS

Gin Tonic Special 14,50
Schroedingers Katzensingin, Thomas Henry Tonic Water, Minze

Gin Tonic 47 15,50
Monkey 47, Thomas Henry Tonic Water, Orange

Mediterranean Gin Tonic 12,50
Malfy Gin, Tonic Water, Lemon, Rosmarin

Beirut Mule 12,50
Lion's Vodka, Sirup aus schwarzem Tee, Thomas Henry Ginger Beer, Gurke

CLUBHAUS CLASSICS WITH A TWIST

ab 17 Uhr

Palm Garden Sour 14,50
Mancino Ambrato, frischer Zitronensaft, Minze, Maraschino, Palmsirup

Jerusalem Mojito 14,50
Rum, Chambord, frischer Limettensaft, Minze, Agave, Granatapfel

Orient Negroni 14,50
Coffee infused Gin, Campari, Mancino Chinato

Spicy Levante 14,50
Arrak, frischer Zitronensaft, Salzcaramel, Ingwerlimonade

Libanese Fizz 14,50
Vodka, Wassermelone, Minze, frischer Zitronensaft, Soda

Allergene und Zusatzstoffe: **1** Konservierungsstoff, **2** Geschmacksverstärker, **3** Antioxidationsmittel, **4** Farbstoff, **5** Phosphat, **6** Süßungsmittel, **7** Koffein, **8** Chinin, **9** geschwärzt, **10** Phenylalaninquelle, **11** Säuerungsmittel, **12** Stabilisator, **13** Milchprodukte / Weinhaltige Getränke enthalten Sulfite



CLUBHAUS

BACHMAIR WEISSACH

SPEISENKARTE

12.00-14.00 | 18.00-21.30

KLEINE MEZZE^{6/7/10}

Pita,
Hummus,
Oliven

9

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

Pita,
Baba Ganouch,
Labneh,
Hummus, Oliven

19

STARTERS

Artischocke^{1/7}
Schug, Harissa, syrische Aioli

18

Kopfsalat⁶
Zitronenvinaigrette, Tahini

12

Sashimi vom
Thunfisch^{1/2/12}
Mango, Paprika, grüne Peperoni

27

Büffelmozzarella⁴
bunte Tomaten, Rose, Salzzitrone

18

Pleiade Poget Austern¹⁴ St. 6
mit Granatapfelkernen und Zitronen-
vinaigrette

JOSPER

Unsere Grillspezialitäten servieren wir mit Karottenpüree und Pickles.
Kombinieren Sie sie nach Herzenslust mit ihren Lieblingssides.

US Wagyu Tafelspitz 180g 45

Maishendlbrust 21

Rinderfilet 250g 42

Seesaiblingsfilet² 21

Kalbs Entrecôte 180g 28

Oktopusarme¹⁴ ca. 200 g 28

CLUBHAUS KLASSIKER

Garnelen 0,5 / 1 kg^{1/3/4} 30/50
in der Schale serviert
Syrische Aioli

Dry aged Tomahawk 120
1,2 kg mit zwei Beilagen
und einer Sauce nach Wahl

VEGETARISCHE HIGHLIGHTS

Aubergine^{6/11} 22
Harissa, Salzmandeln, Tahini

Gegrillter grüner
Spargel^{4/6/11} 26
Rote Bete Labneh,
Macadamia, Pfirsich

SIDES

„Dead Sea“ Kartoffeln⁴ 6
Feta, Petersilie

Wilder Brokkoli^{4/6/7/11/13} 8
Fermentierte Bohnen, Haselnüsse

Freekeh Salat^{6/10} 6
Baharat, Salzzitrone, Koriander

Gegrillte Salatherzen^{4/6} 8
Labneh, Papadam, red Zataar

Grüner Spargel^{4/6/11} 8
Rote Beete, Macadamia, Pfirsich

Gemüse der Saison 8

DIP IT!

Amba^{7/12} 5
Fermentierte Mango, Koriander, Chili

Harrissa 5
BBQ Paprika, Tomate

Schug 5
Grüne Pepperoni, Kräuter

Syrische Aioli^{1/7} 5
Geschmorter Knoblauch, Ingwer,
Cayenne

SWEETS

Malabi⁴ 10
Milchcreme, Rosenblüten, Dattelsirup

Mousse von Valrhona Ivoire und Passionsfrucht^{1/4} 14
Ananas, gerösteter Kokos

Clubhaus Sommer^{4/10} 14
Pfirsich, Kalamansi, Joghurt, Olivenöl, Crumble

EIS/SORBET

Hausgemachtes Eis/Sorbet 4
mit frischen Beeren und Schokodeko

TAGESPECIALS

Jeden Tag ein neues Highlight

Montag
Markknochen 18

Freitag
Catch of the day^{2/3/14} Tgprs.

Mittwoch
Trüffelpasta kl/gr^{4/10} 26/34

Samstag
Hummerschwanz^{3/4} St. 40

Donnerstag
Beef Tatar^{1/2/4/7/10/12}
Vor-/Hauptspeise 24/33
klassisch mariniert

Sonntag
Cut of the Day Tgprs.
Sonntagsbraten im Clubhaus-
Style vom Jospergrill

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.

RECREATION LUNCH

Montag bis Sonntag
12.00-14.00

LUNCH

Wildkräutersalat⁷
mit Zitronenvinaigrette, Granatapfelkernen, Berberitzen,
Gurke, Oliven und Kichererbsen

16

Levante Beef¹⁰
in würziger Tomatensauce mit Pita und Gemüse

22

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

22

Vanilleeis^{1/4/10/11}
mit Buttercrumble, Pistazien, Beeren und Arganöl

6

SNACKKARTE

14:00-17:00

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

Kopfsalat⁶ 12
Zitronenvinaigrette, Tahini

Artischocke^{1/7} 18
Schug, Harissa, syrische Aioli

Sashimi vom Thunfisch 27
Mango, Paprika, grüne Peperoni

Büffelmozzarella^{4/6/11} 18
bunte Tomaten, rose, Salzzitrone

Hähnchen Schawarma^{6/10} 18
Pita, Harissa, Tahini, Koriander

KUCHEN

Kuchen der Saison^{4/7/10}

5

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

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