

GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

Karaffe Wasser 0,75l 5
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 0,3l 3,90

Hoppe Bräu Weißbier 0,5l 5,50

Hopf Alkoholfrei 0,5l 5,50

Spaten Alkoholfrei 0,5l 5,50

DIGESTIF

Ramazotti 4cl

5

Reisetbauer
Himbeer 2cl

14

Karotte 2cl

8

Liedschreiber
Williams 2cl

6,50

Aprikose 2cl

6,50

Hörmann
Haselnuss 2cl

6,50

KAFFEE

Espresso 7

2,90

Cappuccino 7, 13

3,90

Latte Macchiato 7, 13

4,40

Kaffee Crème 7

3,50

Affogato
Espresso, Vanilleeis

5,50

Tee

5

DAY-DRINK

erfrischend und mit wenig Alkohol

Levante Sparkling Tea

Copenhagen Sparkling Green Tea,
Yuzu, Soda

9,90

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

Cardinale Sprizz 12,50
Classic Sunset, Thomas Henry Tonic Water, Beeren

HIGHBALLS & LONGDRINKS

Gin Tonic Special 14,50
Schroedingers Katzensing, 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

GROBE 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

Clubhaus Ceviche
vom Kabeljau²
Zitrone, Kokos, Granatapfel

22

Büffelmozzarella^{4/6/11}
Feigen, Pinienkerne, Red Zataar

18

JOSPER

Unsere Grillspezialitäten servieren wir mit Dead Sea Kartoffeln.
Kombinieren Sie sie nach Herzenslust mit ihren Liebessides.

Onglet 200g

32

Maishendlbrust

21

Rinderfilet 180g

38

Seesaiblingsfilet²

21

Kalbsrücken 180g

28

Skreifilet²

24

CLUBHAUS KLASSIKER

Garnelen 1 kg^{1/3/4}
in der Schale serviert
Syrische Aioli

50

Dry aged Tomahawk¹²⁰
1,2 kg mit zwei Beilagen
und einer Sauce nach Wahl

120

VEGETARISCHE HIGHLIGHTS

Aubergine^{6/11}
Salzmandeln, Kräuteröl,
Tahini

22

Gegrillter Ofensellerie²²
Kakichutney, Ingwer,
Pecannüsse^{4/5/7/10}

22

SIDES

„Dead Sea“ Kartoffeln⁴
Feta, Petersilie

6

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

8

Tabouleh^{10/11}
Petersilie, Minze, Rose, Pistazie

6

Kräuterseitlinge^{4/6}
Labneh, Tahini, Pul Biber

8

Sellerie^{4/5/7/10}
Kaki, Ingwer, Pecannüsse

8

Gemüse der Saison

8

DIP IT!

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

5

Harrissa
BBQ Paprika, Tomate

5

Schug
Grüne Pepperoni, Kräuter

5

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

5

SWEETS

Malabi⁴
Milchcreme, Rosenblüten, Dattelsirup

10

Mousse von Valrhona Manjari^{1/4/7}
Ananaskompott, Chilifäden

14

Pochierte Birne^{1/4/11}
in Safran-Kardamomsud, Joghurt, Tahinieis

14

EIS/SORBET

Hausgemachtes Eis/Sorbet
mit frischen Beeren und Schokodeko

4

TAGESPECIALS

Jeden Tag ein neues Highlight

Montag

Hummerschwanz^{3/4} St. 40

Freitag

Catch of the day Tgprs.

Mittwoch

Trüffelpasta kl/gr^{4/10} 26/34

Samstag

Flat Iron Steak⁴ 28

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

Pleiade Poget Austern¹⁴
mit Granatapfelkernen und
Zitronenvinaigrette

St. 6

RECREATION LUNCH

Montag bis Samstag
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^{1/4/11}
mit Arganöl, dazu ein Espresso

6

SNACKKARTE

14:00-17:00

MEZZE^{4/6/7/11}

Hummus, Labneh, Baba Ganouch, Pita

19

Kopfsalat⁶

Zitronenvinaigrette, Tahini

12

Artischocke^{1/7}

Schug, Harissa, Syrische Aioli

18

Clubhaus Ceviche vom Kabeljau²
Zitrone, Kokos, Granatapfel

22

Büffelmozzarella^{4/6/11}

Feigen, Pinienkerne, Red Zataar

18

KUCHEN

Kuchen der Saison^{4/7/10}

6

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.