



# CLUBHAUS

BACHMAIR WEISSACH

## SPEISENKARTE

12.00-14.00 | 18.00-21.30

### KLEINE MEZZE

Pita,  
Hummus,  
Oliven

10

### GROßE MEZZE

Pita,  
Baba Ganouch,  
Labneh,  
Hummus, Oliven

24

### STARTERS

Artischocke  
Schug, Harissa, Syrische Aioli

19

Kopfsalat  
Zitronenvinaigrette, Tahini

9

Tuna Salad  
Sashimi-Style, Mango,  
Lauchcrunch

27

Burrata  
Gegrillte Trauben, Red Zaatar,  
Zitronenvinaigrette

15

### JOSPER

Rib Eye  
Pistazie, roter Pfeffer

38

Seeforellenfilet  
Spinatsalat, Dukkah Nuss Crunch,  
Olivenölvinaigrette

30

Rinderfilet  
Geschmorte Schalotte, Pimientos,  
Berberitze

44

Filet der  
Gelbschwanz Makrele  
Staudensellerie, Mandarine,  
Pinienkerne

28

Wolfsbarschfilet  
Fenchel, Tomate

34

Aubergine  
Harissa, Salzmandeln, Kräuterjus

27

Gegrillte  
Maishendl Brust  
Urkarotte, Harissa, Rosenwasser

28

Gegrillte Bete  
Grüner Spargel, Fetacrumble

26

Lamm Chops  
Mediterranes Gemüse

33

### SIDES

„Dead Sea“ Kartoffeln  
Feta, Petersilie, Schalotten

6

Gebackene Steckrübe  
Walnuss, Korianderpesto, Nussbutter

8

Süßkartoffel  
Ahornsirup, Labneh

8

BBQ Spargel  
Labneh, Zaatar, Pepperoni

8

Wilder Broccoli  
Joghurt, Fermentierte Bohne,  
Haselnüsse

8

Ur-Karotten  
Karotten Hummus, Granatapfel,  
Ras el Hanout

8

### DIPS & Creams

Levante Jus  
Kubebenpfeffer, Macis

5

Amba  
Fermentierte Mango, Koriander, Chili

5

Schug  
Grüne Pepperoni, Kräuter, Cumin

5

Harrissa  
BBQ Paprika, Tomate

5

Syrische Aioli  
Geschmorter Knoblauch, Ingwer,  
Cayenne

5

### KUCHEN

Blechkuchen der Saison

5

### SWEETS

Malabi  
Milchcreme, Rosenblüten, Dattelsirup

10

Levantes Oliventörtchen  
Bourbon Vanille, Rote Beeren, Schafsjoghurt

10

Gegrillte Aprikose  
Honig Thymian Crumble, Sweet Tahini

10

Blechkuchen der Saison

5

## SNACKKARTE

14:00-18:00

### SNACKS

MEZZE  
Hummus, Labneh, Baba Ganouch, Pita

24

Kopfsalat  
Zitronenvinaigrette, Tahini

9

Artischocke  
Schug, Harissa, Syrische Aioli

19

Tuna Salad  
Sashimi-Style, Persimone, Lauchcrunch

27

### EIS/SORBET

Hausgemachtes Sorbet

3,50

## BUSINESS LUNCH

Montag, Mittwoch, Donnerstag, Freitag  
12.00-14.00

### MENÜ

Wildkräuter, Radicchio und Chicorée  
mit Granatapfel, Berberitzen und Rote Beete  
dazu Sesamdressing

---

Tages Fisch oder Fleisch mit Beilage

---

Kleines Dessert  
und Espresso

29

## TAGES SPECIALS

Jeden Tag ein neues Highlight

### MONTAG

Grillspieße 39

### SAMSTAG

4 Austern & 1 Glas O,1l  
Laurent Perrier Cham-  
pagner Brut 33

### MITTWOCH

Israelischer  
Fischeintopf 39

### SONNTAG

Porterhouse  
1.000g 159

### DONNERSTAG

Catch of the day 45

### FREITAG

Surf&Turf 49

### TAGESPASTA

klein 16  
groß 24

-nur Samstag und Sonntag-

1 kg Riesengarnelen in der Schale

Kräuter-Knoblauchöl

45

Liebe Gäste, unsere Service-Mitarbeiter informieren Sie  
gerne über mögliche Allergene und Unverträglichkeiten in unserem  
sorgfältig ausgewählten Angebot an Speisen und Getränken.

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

## GETRÄNKE

### ALKOHOLFREI

Karaffe Wasser 0,75l Still / Spritzig	5
Saftschorle 0,4l Apfel, Johannisbeere, Rhabarber, Maracuja Säfte von Wolfra	4,50
Softs 1, 2, 4, 6, 7, 11, 12 0,2l Cola, Cola Light, Fanta,	4,00
Thomas Henry 2, 3, 4, 8, 11, 12 0,2l Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon, Ginger Beer	4,00

### 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	5,00

### 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 San Bitter, frischer Orangensaft, Thomas Henry Pink Grapefruit	8,50
Solero Sprizz Crodino Aperitivo, Maracuja, Soda	8,50
Homemade Eistee 0,4l Schwarzer Tee, Zitronengras, Minze	4,50

### SPRIZZ

Aperol Sprizz Aperol, Prosecco, Soda, Orange	11,50
Campari Sprizz Campari, Prosecco, Thomas Henry Pink Grapefruit	11,50
Italian's Sprizz Italicus Bergamotte, Prosecco, Soda, Zitrone	12,50
Amalfi Sprizz Midi Red, Grapefruit, Thomas Henry Bitter Lemon	12,50
Cardinale Sprizz Classic Sunset, Thomas Henry Tonic Water, Beeren	12,50

### HIGHBALLS & LONGDRINKS

Gin Tonic Special Schroedingers Katzensing, Thomas Henry Tonic Water, Minze	14,50
Gin Tonic 47 Monkey 47, Thomas Henry Cherry Blossom Tonic Water, Orange	15,50
Mediterranean Gin Tonic Malfy Gin, Thomas Henry Tonic Water, Lemon, Rosmarin	12,50
Beirut Mule Lion's Vodka, Sirup aus schwarzem Tee, Thomas Henry Ginger Beer, Gurke	12,50

### CLUBHAUS CLASSICS WITH A TWIST

ab 17 Uhr

Palm Garden Sour Mancino Ambrato, frischer Zitronensaft, Minze, Maraschino, Palmsirup	14,50
Jerusalem Mojito Rum, Chambord, frischer Limettensaft, Minze, Agave, Granatapfel	14,50
Orient Negroni Coffee infused Gin, Campari, Mancino Chinato	14,50
Spicy Levante Arrak, frischer Zitronensaft, Salzcaramel, Ingwerlimonade	14,50
Libanese Fizz Vodka, Wassermelone, Minze, frischer Zitronensaft, Soda	14,50

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