

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

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 Tonic Water, Orange	15,50
Mediterranean Gin Tonic Malfy Gin, 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



CLUBHAUS

BACHMAIR WEISSACH

SPEISENKARTE

12.00-14.00 | 18.00-21.30

KLEINE MEZZE

Pita,
Hummus,
Oliven

10

GROÙE 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, Kapern

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

6

Gemüse der Saison

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

5

Harrissa
BBQ Paprika, Tomate

5

Syrische Aioli
Geschmorter Knoblauch, Ingwer,
Cayenne

5

KUCHEN

Kuchen 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

EIS/SORBET

Hausgemachtes Eis/Sorbet

3,50

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, Mango, Lauchcrunch

27

Burrata
Gegrillte Trauben, Red Zaatar, Zitronenvinaigrette

15

BUSINESS LUNCH

Montag, Mittwoch, Donnerstag, Freitag
12.00-14.00

MENÜ

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

Tages Fisch oder Fleisch mit Beilage

Kleines Dessert
und Espresso

33

TAGES SPECIALS

Jeden Tag ein neues Highlight

MONTAG

GrillspieÙe 39

SAMSTAG

4 Austern & 1 Glas
0,1 l Laurent Perrier
Champagner Brut 33

MITTWOCH

Israelischer
Fischeintopf 39

SONNTAG

Flanksteak
300g 39

DONNERSTAG

Catch of the day 45

TAGESPASTA

FREITAG
Surf&Turf 49

klein 16
groß 24

-Freitag, Samstag und Sonntag-

1 kg Riesengarnelen in der Schale

Syrische Aioli

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.