

HUTHMANN'S

– GOLFCLUB RESTAURANT –

VORSPEISEN & KLEINIGKEITEN

Kartoffelwaffel mit Schnittlauchquark	5,80 €
Gebratenes Antipasti Gemüse mit gehobeltem Grana Padano & grünem Pesto	6,80 €
Bulgursalat mit italienischen Gemüsestreifen & Basilikumpesto.....	6,80 €
Stefanos Champignonpfanne mit Gemüse-Fleischhaschee & mit Käse gratiniert	8,80 €

SUPPEN

Kürbissuppe mit Curry und Kokosmilch	6,80 €
Champignonrahmsuppe mit Kräutern	5,80 €

SALATE & MEHR

Bauernsülze mit Bratkartoffeln & kleinem Beilagensalat.....	10,80 €
Gebratener Ziegenkäse im Serrano Schinkenmantel auf Rucola mit Balsamico und Ratatouille	13,80 €
Hacksteak mit Schmorzwiebeln, Spiegelei, Bratkartoffeln & kleinem Beilagensalat.....	10,80 €

Großer bunter Vitalsalat mit Balsamico oder Honig-Senfdressing, Pinienkernen & Croutons	6,80 €
--	--------

wählen Sie dazu:

Ziegenkäse mit Waldblütenhonig mariniert	10,80 €
gebratene Hähnchenbruststreifen	12,80 €
sautierte Garnelen	13,80 €

HUTHMANN'S

– GOLFCLUB RESTAURANT –

PASTA & RISOTTO

Tagliolini aglio olio mit sautierten Garnelen, Frühlingslauch, Cocktailtomaten, Chili & gehobeltem Grana Padano.....	14,80 €
Quadroni Caprese in Butter geschwenkt mit gerösteten Pinienkernen, Tomaten & frischem Rucola	13,80 €
Tagliolini mit Gemüse-Fleischhaschee	8,80 €
Risotto vom Steinpilzchampignon mit feinen Kräutern, Pesto & Grana Padano	12,80 €

FLEISCH

Odenwälder Kalbstafelspitz mit Meerrettichsoße, Pannehipper & Gemüsewürfelchen	15,80 €
Paniertes Schweineschnitzel mit lauwarmen Kochkäse auf Bratkartoffeln & feinen Kräutern.....	14,80 €
Argentinisches Rumpsteak mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln & kleinem Salat	20,80 €
Winzerhähnchenbrust im Majoran-Weißwein-Zwiebelsud mit Frühkartoffeln & Trauben	16,80 €

FISCH

Erhalten Sie nach der Tagesempfehlung

HUTHMANN'S

– GOLFCLUB RESTAURANT –

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

Tagliolini in Butter oder in Rahmsoße geschwenkt.....	5,80 €
Kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes.....	6,80 €
Portion Pommes Frites	3,50 €

SÜSSE KLEINIGKEITEN

Crème brûlée von der Bourbon Vanille	6,80 €
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Ananasragout & Vanilleeis.....	7,80 €
Hausgemachte Waffeln mit lauwarmen Schattenmorellen & Bourbon Vanilleeis.....	8,00 €

Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.

Gerne stellen wir Ihnen unsere speziell ausgezeichnete Karte zur Verfügung!

HUTHMANN'S

– GOLFCLUB RESTAURANT –

EMPFEHLUNGEN VON STEFANO

Als Aperitif empfehlen wir den Aperitivo Rosato auf Eis mit Basilikum & Zitrone.....	0,2 l	4,80 €
Stefanos Angus Beef-Burger mit Schmorziebeln, Spiegelei und Käse überbacken dazu Pommes Frites		12,80 €
Tortelloni mit Wildschwein und Apfel gefüllt in Maronen-Rotweinsauce geschwenkt mit Grana Padano.....		14,80 €
Gebratener Victoriabarsch auf Frankfurter Kräuter-Risotto & sautierten Zucchini.....		16,80 €

Abschalten. Wohlfühlen. Genießen.

Gönnen Sie sich eine besondere Mittagspause. Lassen Sie sich von uns in entspannter Atmosphäre mit einem leckeren Mittagsmenü verwöhnen. Das Huthmanns-Mittagsmenü bieten wir Ihnen von Dienstag bis Freitag in der Zeit von 12 Uhr bis 14:30 Uhr an. (Nicht an Feiertagen)

10x Abschalten. Wohlfühlen. Genießen.

Die 10er Karte für das Mittagsmenü.

Statt 128 € nur 99 €, weitere Infos erhalten Sie bei unserem Servicepersonal.

HUTHMANN'S

– GOLFCLUB RESTAURANT –

WEINKARTE

APERITIF

SECCO VERDE deutscher Perlwein trocken	0,1 l	4,20 €
CUVEE ROUGE deutscher Perlwein Rot Rhein	0,1 l	4,80 €
SECCO Blanc de Noir.....	0,1 l	4,90 €
Freepearl – alkoholfreier Schaumwein.....	0,1 l	4,10 €
Spritz Aperol	0,2 l	4,80 €
Hugo	0,2 l	4,80 €
Campari Orange	0,2 l	4,80 €
Weißweinschorle	0,2 l	4,20 €

OFFENE WEIßWEINE

2014er Riesling Rauenthaler Steinmächer	0,2 l	3,80 €
trocken, Weingut Hirt-Gebhardt, Rheingau	1,0 l	8,80 €

Von der Sonne geküsst, von Mandelbäumen umsäumt
und von gutem Boden genährt. Prächtige Säure, blitzsaubere
Pfirsicharomen macht den Riesling der Familie Hirt-Gebhardt aus.

2014er Grauburgunder Hausmarke	0,2 l	4,80 €
trocken, Kabinett, Weingut Schumann-Nägler	0,75l	16,00 €

Ein frischer, feinwürziger Grauburgunder mit feinfruchtigen Noten,
die an gelbe Äpfel und Birnen erinnern.
Passt zum Salat, zu Fisch und Gemüsegerichten.

2015 Auxerrois QbA	0,2 l	5,80 €
trocken, Weingut Holz-Weisbrodt, Pfalz	0,75l	21,80 €

Freundlich fruchtige Aromen reifer gelber Früchte, zurückhaltende Säure
und ein leicht blumiger Anklang.

HUTHMANN'S

– GOLFCLUB RESTAURANT –

OFFENE WEIßWEINE

2015 Merlot Blanc de Noir QbA..... 0,2 l5,80 €

trocken, Weingut Holz-Weisbrodt, Pfalz 0,75 l 21,80 €

Ein „weißer“ Wein aus roten Merlot-Trauben. Er zeigt intensive Beerenaromen, bleibt dabei aber feinfruchtig mit einer leichten Mineralität. Passt zum Salat, zu Vorspeisen und Fisch.

2013er Nussdorfer Herrenberg, Riesling 0,2 l4,80 €

halbtrocken, Qualitätswein, Weingut Markus Pfaffmann, Pfalz 0,75 l 16,80 €

Aromen von reifen Zitrusfrüchten und gelbem Steinobst mit einer deutlichen Mineralität.

Der Riesling wirkt saftig mit einer deutlichen Fruchtsüße, der sehr ausgewogen eine frische Säure entgegensteht. Passt zu Vorspeisengerichten und Gemüsegerichten.

2013er Sauvignon Blanc „Pfandturm“ 0,2 l5,20 €

trocken, Qualitätswein, Dr. Koehler, Rheinhessen 0,75 l ... 18,50 €

Deutliche Kräuternoten gepaart mit Anklängen von süßen rosa Grapefruits und Cassis zeigen die sortentypischen Aromen dieser Rebsorte, die Säure wirkt sehr animierend. Passt zu Fisch und Geflügel.

2013er 448 s.l.m. IGT Bianco dei Vigneti Dolomiti 0,2 l6,20 €

trocken, Qualitätswein, Dr. Koehler, Rheinhessen 0,75 l ... 22,50 €

Eine kraftvolle cremige Cuvée aus Weißburgunder, Chardonnay und Sauvignon kommt leuchtend gelb daher. Eine reiche Fruchtpalette wird von einer leichten Mineralität und einer feinen, frischen Säure ergänzt. Passt zu Pasta, Risotto und hellem Fleisch.

HUTHMANN'S

– GOLFCLUB RESTAURANT –

Offene Rosé- / Rotweine

2015er St. Laurent Rosé ObA..... 0,2 l 5,20 €

trocken, Stammhaus Weingut Holz-Weisbrodt, Pfalz 0,75 l 18,50 €

Sehr würziger, saftiger Spätburgunder mit einer kräftigen Kirschfrucht und würzigen Aromen, die unter anderem an geröstete Mandeln erinnern.
Passt zu Fisch und hellem Fleisch.

Cuvée Augenblick..... 0,2 l 4,80 €

trocken, Weingut Holz-Weisbrodt, Pfalz

Ein fruchtiger, ausgewogener Merlot mit Anklängen von Kirschen und Waldbeeren, im Nachhall etwas Pflaume.
Passt zu Fleisch und Pasta.

2013er Spätburgunder..... 0,2 l 6,00 €

trocken, Qualitätswein, Weingut Landgraf, Rheinhessen 0,75 l 21,50 €

Sehr würziger, saftiger Spätburgunder mit einer kräftigen Kirschfrucht und würzigen Aromen, die unter anderem an geröstete Mandeln erinnert.
Passt zu Rind, Kalb und zu Pasta

2009er „Viñanza“ Finca la Estacada, Tinto 24 meses 0,2 l 4,80 €

0,75 l 17,80 €

Kirschrot, reife Frucht, gut im Holz assembliert, Räucher- und Röstaromen am Gaumen voll, satt, der 24-monatige Ausbau im amerikanischem Barrique zähmt die Tannine der Frucht.
Passt zu Wild, Reisgerichten und gereiftem Käse

2012er Fuente del Ritmo Merlot, D.O. La Mancha..... 0,2 l 5,80 €

trocken, Bodegas Centro Españolas, D.O. La Mancha 0,75 l 23,50 €

Der Merlot zeigt sich jugendlich mit feiner Waldbeeren- und Pflaumenfrucht. Würzige Tannine und eine angenehme Säure geben diesem Merlot eine kraftvolle Struktur.

HUTHMANN'S

– GOLFCLUB RESTAURANT –

Offene Rosé- / Rotweine

2011er Primitivo di Manduria, DOC 0,2 l 5,80 €

trocken, Vini Menhir, Minervino di Lecce, Apulien 0,2 l 22,50 €

Der Primitivo kommt dunkelrot-violett im Glas daher. Deutliche Kirschnoten,
eine Spur von Anis mit einem langen, warmen und weichen Nachhall.

Die für den Primitivo typisch kräftigen Tannine sind durch die reife
und die opulente Frucht sehr schön eingebunden.

Passt zu kräftigen Speisen, Fleisch- und Schmorgerichten, Pasta.

2012er Marqués de la Mancha, 6 meses barrica, Vdt..... 0,2 l 4,80 €

0,75 l 19,80 €

Finca La Estacada, Tarancón, Cuenca.

Dieser Tempranillo zeigt Aromen
von reifen roten Früchten gepaart mit einer feinen Mineralität.

Eine feine Barriquenote ist erkennbar.

Passt zu Fleischgerichten.

HUTHMANN'S

– GOLFCLUB RESTAURANT –

SCHNÄPSE

Jägermeister	2 cl	2,50 €
Ramazzotti.....	2 cl	2,50 €
Amaretto.....	2 cl	2,50 €
Baileys.....	2 cl	3,80 €
Grand Marnier.....	2 cl	3,20 €
Glenmorangie Single Malt.....	4 cl	5,20 €

PRIVATBRENNEREI „PRINZ“

Alte Marille.....	2 cl	5,50 €
Alte Williams Christ Birne.....	2 cl	5,50 €
Alte Wald-Himbeere	2 cl	5,50 €
Alte Haus-Zwetschke.....	2 cl	5,50 €

Am Rande des österreichischen Bodenseeufer, unter besonderen klimatischen Bedingungen reifen Äpfel, Birnen, Zwetschken, Kirschen, Marillen, Quitten und andere Frucht- und Obstarten mit ausgeprägtem Sortencharakter. Seit 1886 werden diese Schätze der Natur dazu genutzt, um mittlerweile mit der Erfahrung von vier Generationen Destillate von höchstem Fruchtgenuss herzustellen. Modernste Brennereitechnik hilft dem Brennmeister dabei die Bedingungen so einzuhalten, dass er sich ausschließlich auf das Feinbrennen der Destillate konzentrieren kann. Dies stellt höchste Qualität und gleich bleibenden Standard sicher. Die Feinbrände reifen in Edelstahltanks, Steingutbehältern, Glasballons und Holzfässern bis zur optimalen Genussreife.

HUTHMANN'S

– GOLFCLUB RESTAURANT –

GETRÄNKE

BIERE

Braustüb'l vom Fass.....	0,3 l ... 2,60 €.....	0,5 l 3,70 €
Braustüb'l alkoholfrei	0,33 l ... 2,60 €.....	0,5 l 3,70 €
Grohe Hell vom Fass	0,3 l ... 2,90 €.....	0,5 l 3,90 €
Braustüb'l Hefe.....		0,5 l 3,60 €
Braustüb'l Hefe alkoholfrei		0,5 l 3,60 €
Sion Kölsch vom Fass.....		0,2 l 2,10 €
Radler & Cola-Bier & Sommer-Bier		0,3 l 2,60 €
Grohe kleine Fassbrause alkoholfrei, Flasche.....		0,33 l 2,60 €

MINERALWASSER

Elisabethenquelle medium	0,25 l ... 2,50 €.....	0,75 l ... 5,50 €
Elisabethenquelle pur	0,25 l ... 2,50 €.....	0,75 l 5,50 €

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Sinalco Zitrone / Orange (3).....	0,2 l ... 2,30 €.....	0,4 l 3,90 €
Sinalco Cola / light (2, 3, 4).....	0,2 l ... 2,30 €.....	0,4 l 3,90 €
Sinalco Mix (2, 3, 4).....	0,2 l ... 2,20 €.....	0,4 l 3,80 €
Bitterlemon (1).....	0,2 l ... 2,50 €.....	0,4 l ... 4,40 €
Tonic Water (1)	0,2 l ... 2,50 €.....	0,4 l ... 4,40 €

1 - chininhaltig, 2 - koffeinhaltig, 3 - mit Farbstoff, 4 - mit Süßungsmittel

HUTHMANN'S

– GOLFCLUB RESTAURANT –

SÄFTE

Orangensaft	0,2 l ...2,80 €.....	0,4 l ...4,80 €
Apfelsaft	0,2 l ...2,80 €.....	0,4 l ...4,80 €
Bananensaft	0,2 l ...2,80 €.....	0,4 l ...4,80 €
Grapefruitsaft	0,2 l ...2,80 €.....	0,4 l ...4,80 €
Johannisbeersaft	0,2 l ...2,80 €.....	0,4 l ...4,80 €
Kirschsft.....	0,2 l ...2,80 €.....	0,4 l ...4,80 €
Tomatensaft.....	0,2 l ...2,80 €.....	0,4 l ...4,80 €

Gerne servieren wir Ihnen alle Säfte pur oder als Schorle!

APFELWEIN

Apfelwein pur, süß oder sauer gespritzt.....	0,25 l ...2,20 €.....	0,5 l ... 4,00 €
--	-----------------------	------------------

KAFFEE, TEE & CO.

Tasse Kaffee	2,20 €
Espresso.....	2,10 €
Espresso Macchiato.....	2,30 €
Cappuccino	2,80 €
Latte Macchiato.....	2,90 €
Milchkaffee	2,90 €
Glas Tee - Darjeeling, Grüntee, Sommerbeere, Pfefferminz, Kamille	2,80 €
Heiße Schokolade mit Sahne	3,50 €