



# RESTAURANT GOLFPARK DER BACHGRUND

— SPEISEKARTE UND GETRÄNKEKARTE —

*Das Restaurant  
Der Background und sein Team  
wünschen eine frohe und  
besinnliche Weihnacht  
und einen guten Rutsch ins neue Jahr.*



# WEIHNACHTSMENÜ

Feldsalat / Speckstreifen / Walnüsse  
karamellierte Apfelscheiben / Baguette (15,80)

Barbarie Entenbrust / Sherrysoße / Kartoffelpüree mit Trüffelöl  
gebratener Brokkoli (31,50)

Spekulatius Frischkäsecreme mit Cassis Waldbeeren (10,50)

56,00 €

Maronensuppe mit Mandeln (7,50)

Wildschweinrückenfilet in Mandelkruste gebacken  
Barolosoße / Kroketten / hausgemachter Apfelrotkohl (33,50)

Crêpes Suzette und  
Orangen-Mascarpone-Creme (11,80)

51,00 €

# VEGETARISCHES WEIHNACHTSMENÜ

Maronensuppe mit Mandeln (7,50)

Gemüsepfännchen / Ziegenkäse / Knobi / Rosmarinkartoffeln (18,50)

Crêpes Suzette und  
Orangen-Mascarpone-Creme (11,80)

32,00 €

## VORSPEISEN

Kraftbrühe mit Markklößchen	6,90 €
Tomaten / Büffelmozzarella / Crema di Balsamico / Olivenöl / Baguette	14,20 €
Rotholzlachs / Wasabi Crème fraîche / Baguette	16,00 €
Ziegenkäse im Speckmantel / Honig Senfsoße / Baguette	13,90 €

## HAUPTSPEISEN

Flammkuchen Klassisch / Schmand / Speck / Zwiebeln	12,00 €
Flammkuchen Mediterran / Schmand / Schafskäse / Peperoni / Oliven	14,20 €
Gebackener Reis Thai Art / Huhn oder vegetarisch / Gemüse (vegi)	21,50 € 17,50 €
Penne / frische Champignons / Pesto / Sahne / (vegi)	14,50 €
Schweineschnitzel / Champignonsoße / Pommes / Salat	21,50 €
Schweinesteak / Birnen Preiselbeeren Camembert überbacken / Kroketten / Salat	23,80 €
Rinderbraten in Burgundersoße / Spätzle / Salat	22,80 €
Spare Ribs / Wedges / Salat / BBQ-Sauce oder Knoblauchdip	klein 19,80 € groß 23,50 €
Rumpsteak / Kräuterbutter / Pommes / Salat	31,50 €
Kalbsgeschnetztes / Champignons / Schinken / Spätzle / Salat	32,50 €
Zanderfilet knusprig gebraten / Paprikasoße / Reis / Gemüse	29,50 €
Wildgulasch mit Waldpilzen / Kartoffelknödel / hausgemachter Apfelrotkohl	28,50 €
Gänsekeule in Rotwein-Specksoße / Kartoffelknödel / hausgemachter Apfelrotkohl	29,50 €
Gänsekeule in Pfeffer Whiskey Soße / Kartoffelknödel / hausgemachter Apfelrotkohl	29,50 €
Rehbraten / Pfifferlingsoße / Kroketten / hausgemachter Apfelrotkohl	29,00 €



## KINDERESSEN KID'S MENUE

Nuggets / Pommes / Ketchup Nuggets / fries / ketchup	14,00 €
Spätzle / Rahmsoße Spaetzle / creamy beef sauce	12,00 €
Fischstäbchen / Pommes / Ketchup Fishfingers / french fries / ketchup	14,00 €

## DESSERT DESSERT

„Pinocchio“ 1 Kugel Eis nach Wahl / garniert mit Smarties	4,40 €
Gemischtes Eis nach Wahl Vanille / Schoko / Erdbeere / Mango / Stracciatella / Walnuss je Kugel Sahne	2,20 € 1,80 €
Eiskaffee / Vanilleeis / Sahne	7,80 €
Eisschokolade / Vanilleeis / Sahne	7,80 €
Schwarzwaldbecher / Vanille / Schokoeis / Schattenmorellen / Kirschwasser / Sahne	8,90 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren / Himbeergeist / Sahne	9,80 €
Warmes Schokoladensoufflé / Vanilleeis / Sahne	9,10 €
Warme Belgische Waffel / Schokosoße / Vanilleeis / Sahne	10,50 €
Crème brûlée mit Vanille / Karamellkruste von braunem Zucker / frisches Obst / Sahne	9,90 €
Walnusseis mit heißer Schokosoße / Beerenobst mit Cassis / Sahne	10,50 €
Ketchup / Majonaise / Senf	0,50 €
Portion Brot	1,50 €
Soße extra	1,50 €

Keine Garantie auf Vollständigkeit; Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden;  
Produkt- Rezeptur- und Preisänderungen sind möglich; Sollten Sie einen Allergie oder Unverträglichkeit haben, sprechen Sie  
unbedingt unser Personal darauf an. Wir werden uns gerne darum kümmern und Sie darauf hin beraten

## WASSER

	0,25 l	0,75 l
Flasche Elisabethen Mineralwasser	2,90 €	6,50 €
Flasche Elisabethen medium	2,90 €	6,50 €
Flasche Elisabethen pur	2,90 €	6,50 €

## SÄFTE UND ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,2 l	0,4 l
Apfelsaft	3,50 €	5,50 €
Bananennektar	3,50 €	5,50 €
Grapefruitaft	3,50 €	5,50 €
Johannisbeernektar	3,50 €	5,50 €
Kirschnektar	3,50 €	5,50 €
KiBa (Kirsch- & Bananennektar)	3,50 €	5,50 €
Maracujanektar	3,50 €	5,50 €
Traubensaft rot	3,50 €	5,50 €
Orangensaft	3,50 €	5,50 €
Beliebiger Saft als Schorle	3,40 €	5,30 €
Golfer (Bitter Lemon & Pink Grapefruitsaftschorle)	3,90 €	5,20 €
Schweppes Ginger Ale / Tonic Water / Bitter Lemon	4,10 €	
Hausgemachte Limonaden verschiedene Sorten		5,50 €
Mango / Zitrone / Himbeere / Cranberry		
		0,33 l
Coca Cola / zero / Limonade / Spezi / Sprite		4,30 €
Ice Tea Trade Island Lemon / Peach		4,30 €

## BIERE VOM FASS

	0,3 l	0,4 l	0,5 l
Warsteiner Pils	3,40 €	4,30 €	
Warsteiner Radler / Diesel	3,40 €	4,30 €	
Paulaner Hefeweizen hell	3,50 €		4,50 €
König Ludwig Hell	3,50 €		4,50 €

## FLASCHENBIERE

	0,3 l	0,5 l
Malzbier	3,50 €	
Warsteiner alkoholfrei	3,50 €	
Paulaner Kristallweizen		4,50 €
Paulaner Hefeweizen dunkel		4,50 €
Paulaner Hefeweizen hell, alkoholfrei		4,50 €
Paulaner Hefeweizen Zitrone hell, alkoholfrei		4,50 €

## APFELWEIN VOM FASS

	0,25 l	0,5 l
Apfelwein pur	3,50 €	5,30 €
Apfelwein sauer oder süß gespritzt	3,30 €	4,90 €

## HEISSGETRÄNKE

	Tasse	mit Sahne
Schokolade	3,80 €	4,10 €
Apfelwein mit Zimt und Nelke verfeinert	4,00 €	
Glühwein mit Zimt und Nelke verfeinert	4,20 €	

## KAFFEESPEZIALITÄTEN

(ALLE AUCH ENTKOFFEINIERT ERHÄLTlich)

	Tasse	Kännchen
Kaffee	3,20 €	5,50 €
Espresso	3,10 €	
Espresso Macchiato	3,30 €	
Cappucino	3,70 €	
Latte Machhiato	3,90 €	
Milchkaffee	3,50 €	
Affogato mit Vanilleeis	4,60 €	
Kaffeespezialitäten auch mit Hafermilch möglich	0,50 €	



## TEE

	Tasse
Earl Grey / Schwarzer Tee mit Bergamottegeschmack	3,80 €
English Breakfast / Schwarzer Broken Tee	3,80 €
Darjeeling / Schwarzer Blatt Tee	3,80 €
Refreshing Mint / Pfefferminz-Kräuter Tee	3,80 €
Fruity Camomile / Kamille-Kräuter Tee	3,80 €
Rooibos Cream Orange / Kräuter Tee mit Vanille-Orangengeschmack	3,80 €
Green Dragon / Grüner Blatt Tee	3,80 €
Morgentau / Grüner Tee mit Mango-Zitrusgeschmack	3,80 €
Sweet Berries / Früchte Tee mit Erdbeer-Himbeergeschmack	3,80 €
Bergkräuter	3,80 €
Herbs and Ginger	3,80 €

## WEIN- UND SCHAUMWEINSCHORLEN

	0,2 l	0,3 l	0,4 l
Weinschorle sauer / süß mit Heppenheimer Riesling (Weinäderungen 1,50 € Aufpreis)	4,80 €		6,90 €
Bauernschorle mit Riesling und Prosecco (Weinäderungen 1,50 € Aufpreis)	4,90 €		7,40 €
Sprizz Aperol mit Prosecco		7,10 €	
Max / Prosecco, Tonic Water und Maracujanektar		6,90 €	
Hugo / Holunderblütensirup, Prosecco, Soda, Minze (auch alkoholfrei erhältlich)		6,90 €	
Lillet Wild Berry, Schweppes Wild Berry, rote Beeren		7,50 €	

## APERITIF / CHAMPAGNER

	5 cl	0,1 l	0,75 l	1,5 l
Martini bianco, rosso	4,50 €			
Sherry Sandeman medium, dry	4,90 €			
Campari / Orangensaft / Soda	6,30 €			
Kir		5,80 €		
Kir Royal		7,70 €		
Peach Royal		6,70 €		
Prosecco DOC Tenuta Ca Bolani, Spumante, Brut	5,30 €	30,50 €	59,50 €	
Champagner Veuve Clicquot Ponsardin		87,00 €		

## UNGEKÜHLTE VERDAUER

	2 cl
Obstler	3,70 €
Williams Christ	3,90 €
Zwetschge	3,90 €
Mirabelle	3,90 €
Kirsch	3,90 €
Haselnuss	3,90 €
Himbeergeist	4,10 €



# WEISSWEINE

	0,2 l	0,75 l
<b>Pinot Grigio trocken</b> Delle Venezie / Italien	5,90 €	
<b>Heppenheimer Steinkopf Riesling Kabinett trocken</b> Eleganter, fein geschliffener Riesling mit Finesse und viel Spiel. Knackige frische Säure, elegante Apfel-Pfirsicharomen, leichter Anflug von Grapefruit und exotischen Früchten.	6,10 €	
<b>Heppenheimer Steinkopf Riesling Kabinett feinherb</b> Helles Strohgelb mit grünem Schimmer. Sehr sortentypisch, harmonische, erfrischende Säure mit eleganten Apfel-Pfirsicharomen und leichtem exotischem Fruchtanklang. Feiner ausgewogener, harmonischer Wein.	6,10 €	
<b>Riesling halbtrocken</b> Weingut Margarethenhof, Pfalz. Herzhafter, frischer Wein mit Aromen von Citrus und grüner Birne, dezente Restsüße. Ein toller Essensbegleiter der leichten Küche.	6,40 €	
<b>„Pinot Gris“ Grauburgunder trocken</b> Weingut Frey, Rheinhessen Q.B.A.. Ein vielschichtiger und vielseitiger Grauburgunder mit Tiefgang und dem Duft reifer gelber Früchte. Im Mund fruchtig, mit Ananas, reifen Aprikosenaromen und einem Huch Quitte. Sehr weich im Nachhall.	7,30 €	25,50 €
<b>Sauvignon Blanc „Von Winning“ trocken</b> Weingut von Winning, Deidesheim, Pfalz. Trocken, leuchtendes Grüngelb, frische elegante Säure, knackig animierender Duft nach Stachelbeeren, Grapefruit, Cassis und grünem Paprika.	8,10 €	27,60 €
<b>Sauvignon Blanc trocken</b> Weingut Mäurer, Pfalz, Gutswein. Das ist ein Muntermacher! Fruchtig, frisch, trocken, herrlich im Säurespiegel.	7,30 €	25,10 €
<b>Dackenheimmer Weißburgunder, trocken</b> Weingut Mäurer, Pfalz, Gutswein. Duft nach reifen Äpfeln, ganz sanft und mild-fruchtig am Gaumen, schmeichelnd und frisch.	7,30 €	25,10 €
<b>Grauburgunder, Kabinett trocken</b> Weingut Moosmann, Baden. Dezentestes Gelb mit leicht grünlichen Reflexen, im Geruch ist eine feine Apfelaromatik mit Burgunderaromen und leichter Mandelnote erkennbar. Eine Erinnerung an Akazienhonig und Fruchtaromen.	7,10 €	
<b>Ca Dei Frati Lugana trocken</b> Trebiano di Lugana DOC Azienda Agricola Cà dei Frati, Italien. Trocken, helles Strohgelb, elegante feine Säure, zarte Aromen von Aprikosen, weißen Mandeln, feiner Anklang von Kräutern und Blumen, weicher sanfter Abgang.		38,50 €

# ROTWEINE

	0,2 l	0,75 l
<b>Primitivo Puglia trocken</b> Indicazione Geografica Tipica / Italien	6,10 €	
<b>Spätburgunder Rotwein trocken</b> Weingut Moosmann, Baden. Dunkles rubinrot mit violetten Schattierungen, fruchtige, Aromen wie Kirsche, Waldfrucht und Brombeere. Durch die Maischegärung geprägt, zeigt er im Abgang viel Rotweincharakter.	7,20 €	25,00 €
<b>Trollinger-Lemberger feinherb</b> Weingut Eberbach-Schäfer, Württemberg. Fruchtig-weicher, leichter und sehr harmonischer Rotwein mit dezenter Restsüße. Feine Fruchtnoten von Kirschen und roten Johannisbeeren, wenig Gerbstoffe.	6,50 €	22,00 €
<b>Philipp Kuhn „incognito“ trocken</b> Laumersheim, Pfalz. Dornfelder, Regent, Merlot, Cabernet Dorsa. Sattes Sauerkirschrot mit violetter Schimmer. Weiches harmonisch-rundes Tannin, vielseitiges Aromenspiel von roten Früchten und Steinobst. Zarte Gewürzklänge und leichte Noten dunkler Schokolade. 18 Monate in Holzfässern gelagert.	8,30 €	28,50 €
<b>Anciens Temps, Cabernet &amp; Syrah trocken</b> Producteurs Réunis de Cébazan, Frankreich. Ein sehr fruchtbetonter, unkomplizierter und vollmundiger Rotwein, trotzdem frisch und nicht überladen. Bemerkenswertes Bouquet von Kirschen, Pflaumen und feinen, leicht pfeffrigen Noten.	7,10 €	24,00 €
<b>Malbec La Belle Enseigne trocken Frankreich, Languedoc</b> Deutlich nach reifen roten und schwarzen Früchten duftend, im Geschmack schwarze Johannisbeeren und saftige Kirsche. Ein feiner, eleganter Wein. Sanft mit runden Gerbstoffen.	6,90 €	24,00 €
<b>Shiraz Wine of Origin Paarl trocken</b> Niel Joubert, Süd Afrika. Kräftiges Purpurrot. Ein sanfter, warmer, weicher Wein. Intensive Aromen von Pflaumen, dunklen Beeren, Vanille und würzige Noten im Finale mit einem Hauch von Pfeffer.	7,20 €	25,00 €

## ROSÉWEINE

	0,2 l	0,75 l
Bardolino Chiaretto trocken Castellnuovo des Garda, Italien	5,90 €	
Knipser Johannishof Rosé trocken Weingut Knipser, Pfalz, Gutswein. Cuvée aus Dornfelder, Sankt Laurent D.Q. Trocken, kräftiger Roséton mit violetter Schimmer, frische, filigrane Säure, ausdrucksvolles Aromenspiel von roten Früchten und reifen roten Beeren.	7,80 €	27,00 €
fifty-fifty trocken Weingut Mäurer, Pfalz, Gutswein. Fruchtig, beerig und das schön frisch. Eine Cuvée aus hellgekelterten Spätburgunder, Schwarzriesling und Shiraz-Trauben.	6,70 €	23,00 €
AIX Rosé trocken Domaine de la Grande Séouve, Maison Saint AIX. Cuvée aus Grenache, Syrah, Cinsault, zarte rosa Farbe, frische, elegant-spritzige Säure, Aromen von Erdbeeren, Himbeeren, frische Zitrusnoten und ein feiner Duft frischer wilder Blumen. Ein zartes süßes Säure Spiel am Gaumen.		38,00 €

## SPIRITUOSEN

Wir halten für Sie eine ständig wechselnde Auswahl an **Whisky, Rum, Bränden** und anderen Spezialitäten bereit. Bitte fragen Sie das Personal.

2 cl

Calvados	5,10 €
Jack Daniels	7,10 €
Malteser Aquavit	4,10 €
Linie Aquavit	4,10 €
Fernet Branca	4,10 €
Baileys Irish Cream	4,10 €
Ramazotti	4,20 €