



DAS RESTAURANT IM
HEITLINGER GOLF RESORT

WEINEMPFEHLUNGEN

AUXERROIS 2018

WEINGUT HEITLINGER | GUTSWEIN | TROCKEN
0,1L 3,50€ ODER ZUM TEILEN 0,75L 22,00€

HEITLINGER ROSÉ

WEINGUT HEITLINGER | GUTSWEIN | TROCKEN
0,1L 3,00€ ODER ZUM TEILEN 0,75L 18,00€

SULZFELDER BLAUFRÄNKISCH

WEINGUT BURG RAVENSBURG | ORTSWEIN | TROCKEN
0,1L 3,50€ ODER ZUM TEILEN 0,75L 22,00€

CUVÉE RED 2016

WEINGUT HEITLINGER | GUTSWEIN | TROCKEN
0,1L 3,00€ ODER ZUM TEILEN 0,75L 18,00€



DAS RESTAURANT IM
HEITLINGER GOLF RESORT

VORSPEISEN

SPARGELCREMESUPPE

MILD GERÄUCHERTE FORELLE MIT WASABI - SCHMAND

ZARTE MATJESFILETS MIT ÄPFELN UND ZWIEBELN

HAUSGEBEIZTER LACHS MIT SCHNITTLAUCHCRÉME

COCKTAIL VON SPARGEL, SHRIMPS, MELONE UND AVOCADO

VITELLO TONNATO MIT KAPERN UND ZITRONE

ROSA RINDERHÜFTE MIT ESSIGGEMÜSE UND SAUCE REMOULADE

TERRINE VOM ZIEGENKÄSE MIT PESTO

WÜRZIGE ANTIPASTI-GEMÜSE

BUNTE TOMATEN MIT BASILIKUM UND MOZZARELLA

ROHKOSTSALATE UND BLATTSALATE MIT DRESSING

HAUPTGERICHTE

KNUSPRIGE HÄHNCHENKEULEN,

LEIPZIGER ALLERLEI MIT SPARGEL, ERBSEN UND KAROTTEN

GEFÜLLTE LAMMSCHULTER "BASQUAISE"

MIT MEDITERRANEM GEMÜSE

GETRÜFFELTE KALBSBRATWURST AUF APRIKOSEN-SPITZKOHL

FEINES AUS DEM WASSER MIT FENCHEL UND SAFRAN

DESSERT:

ALLERLEI VON ERDBEERE, RHABARBER UND TOPFEN

PRO PERSON 39,00€