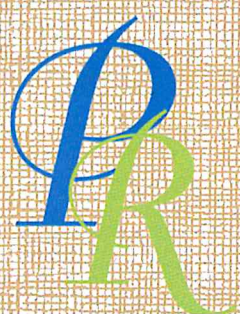


Golfers Daily

Speisen und Getränke





Suppen *soup*

Leberknödelsuppe ... 7,90
Rinderkraftbrühe mit Leberknödel
und Wurzelgemüse
Beef broth with liver dumpling and root vegetables

Hofgut Gulaschsuppe ... 7,90
Herzhafte Gulaschsuppe mit Rindfleisch,
Paprika, Kartoffel und Karotte
Hearty goulash soup with beef, red pepper, potato and carrot

Vorspeisen *starters*

Sieben Kräuter Flammkuchen ... 14,90
Flammkuchen mit Grüner Soße, Roten Zwiebeln und
Speckwürfeln am bunten Salat
*Tarte flambée with seven herb sauce, red onions,
bacon and salad*



Flasche Pommes frites ... 6,90 
Pommes frites mit hausgemachtem Ketchup
und Mayonnaise
French fries with homemade ketchup and mayonnaise


Vorspeisen


starters



Rote Bete Ziegenkäse ... 10,20 
Karamelisierter Ziegenkäse auf Rote Bete Carpaccio
mit Salatdekor und Agaven Senf Vinaigrette
*Caramelized goat cheese on beetroot Carpaccio
with salad decoration and agave mustard vinaigrette*


Hausgebeizter Lachs ... 12,90
Zart aufgeschnittene Scheiben vom hausgebeiztem
Lachs an Graved Sauce am kleinen Salat mit Baguette
*Delicately sliced slices of home-pickled Salmon with
graved sauce on a small salad, baguette*

Original Ahle Wurst... 9,40
Ahle Wurst aus Nordhausen, serviert mit Landbrot
und Butter
Ahle Wurst from Nordhausen, served with bread and butter

Hüttenberger Handkäs Dreier ... 14,90 
3 Handkäse variationen serviert mit
Landbrot und Butter
Quark cheese variation with bread and butter

 Klassisch mit Zwiebeln und Kümmel
Classic with onions and caraway

 Feurig mit Chili und Roten Zwiebeln 
Spicy with chili and red onions

 Mediterran mit Pesto und Rauke
Mediterranean with pesto and rocket

*Einzeln zum Probieren ... 5,90
Zweier Klassisch ... 11,90*



Saisonale Gerichte

Main Dish

Frankfurter Carbonara ... 19,80

Bio Bandnudeln aus Biebortal mit Speckwürfeln,
Eigelb, sieben Kräuter dazu Rucola und
Parmesan Hobel

*BOrganic tagliatelle from Biebortal with bacon cubes,
Egg yolk, herbs with rocket and Parmesan*

Schäufele mit Grüner Soße ... 25,90

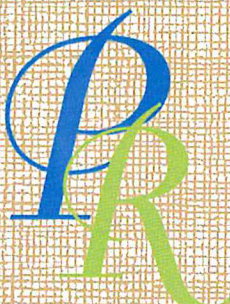
Geschmortes Schäufele mit Bratkartoffeln,
Hofgut Grüne Soße und einer Schüssel Salat

*Braised pork shoulder with fried potatoes,
Hofgut green sauce and a bowl of salad*

Benediktiner Kloster Braten ... 26,90

In Weissbräusud geschmorter Rinderbraten mit
Starkbiersoße, Serviettenknödel und einer Schüssel
Salat

*Beef beard braised in white brew stock Strong beer sauce,
napkin dumplings and a bowl salad*



Saisonale Gerichte

Main Dish

Gießener Bellschou ... 22,90

Hackbraten mit Bratensoße und Schmorzwiebeln,
dazu Bratkartoffeln und eine Schüssel Salat
*Meatloaf with gravy and braised onions,
with fried potatoes and a bowl of salad*

Frankfurter Hessenschnitzel ... 26,90

Paniertes Schnitzel aus der Oberschale mit
Bratkartoffeln, Hofgut Grüne Soße und eine
Schüssel Salat
*Breaded schnitzel from the top shell with
Fried potatoes, Hofgut green sauce and one
Bowl of salad*

Winneröder Rauch Forelle ... 20,90

Im Hofgut geräucherte Forelle mit frischem Meerrettich
am lauwarmen Kartoffelsalat
*Trout smoked in-house with fresh horseradish
on lukewarm potato salad*



Unser Fleisch kommt aus Hessen

Nachhaltig und Hochwertig. Selbst angebautes Getreide,
frei von Gen-Technik, sowie ausreichend Platz in Ställen
und auf Weiden sind Grundvoraussetzung für Qualitätsfleisch.
Die Landwirte stammen aus der Region Nord-/Mittelhessen.
Der EG-Schlacht- und Zerlegebetrieb ist QS-,
"Gutes aus Hessen"- und Bio-zertifiziert.



No pictures on the scorecard



Golfpark BBQ

Main Dish

Hofgut SpareRibs ... 24,90

Mit BBQ Sauce marinierte SpareRibs frisch aus dem Ofen mit Steakhouse fritten, Krautsalat und Knoblauchtunke

Spare ribs marinated with BBQ sauce from the oven with steakhouse fries, coleslaw and garlic dip

Bio Hähnchenteile ... 26,90

Biebertaler Bio Hähnchenteile frisch aus dem Ofen mit Steakhouse fritten, Krautsalat und Knoblauchtunke

Biebertaler organic chicken pieces fresh from the oven with steakhouse fries, coleslaw and garlic dip

Cheddar Cheese Bacon Bellschou ... 25,90

Bellschou im Speckmantel gratiniert mit Cheddar Käse, dazu Steakhouse fritten, Krautsalat und Knoblauchtunke

Bellschou wrapped in bacon gratinated with cheddar cheese, with steakhouse fries, coleslaw and garlic dip

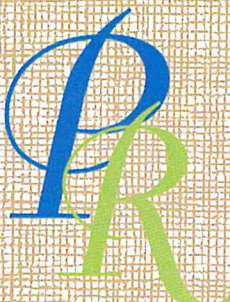


Golfpark Pfefferrücken ... 34,90

Rumpsteak mit gestoßenem Pfefferrand (sous vide) vom Grill, dazu Bratkartoffeln, Kräuterbutter, Schmorzwiebeln und Dekorsalat

Rump steak with cracked pepper crust (sous vide) from the grill, with fried potatoes, herb butter, Braised onions and decorative salad

Hole in one!



Schnitzel

Main Dish



Hessenschnitzel mit Zitrone ... 22,90

Paniertes Schweineschnitzel aus der Oberschale mit Bio Zitronen Spalte, Pommes frites und einer Schüssel Salat

Breaded pork schnitzel from the top shell with organic lemon wedge, French fries and a Bowl of salad



Hessenschnitzel mit Zwiebeln ... 24,90

Paniertes Schweineschnitzel aus der Oberschale mit Schmorzwiebeln, Pommes frites und einer Schüssel Salat

Breaded pork schnitzel from the top shell with braised onions, French fries and a Bowl of salad




Hessenschnitzel mit Rahmsoße ... 25,90


Paniertes Schweineschnitzel aus der Oberschale mit Rahmsoße, Pommes frites und einer Schüssel Salat

Breaded pork schnitzel from the top shell with cream sauce wedge, French fries and a Bowl of salad



Vegetarisch 
Vegetarian main Dishes

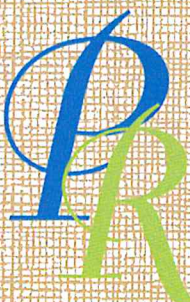
Serviettenknödel mit Ziegenkäse... 24,90 
Hausgemachte Serviettenknödel mit karamelisiertem
Ziegenkäse am Frühlingsalat mit Rohkost und
sieben Kräuter Dip
*Homemade napkin dumplings with caramelized Goat cheese,
salad with raw vegetables and seven herb dip*

Grüne Soße Ei ... 15,90 
2 gekochte Bio Eier mit Hofgut Grüne Soße
und Salzkartoffeln
*two boiled organic eggs with Hofgut green sauce
and boiled potatoes*

Sweet Chili Bowl ... 19,90  **Vegan Deluxe**
Poke Bowl mit Sweet Chili Erdnuss Tofu, Reissalat,
Rohkost und Blattsalaten
*Poke bowl with sweet chili peanut tofu, rice salad,
Raw vegetables and leaf salads*



Hole in one!



Salate

Salad



Hofgut Salat Vogelsberg ... 20,90 

Bunte Blattsalate mit Rohkost, Bratkartoffeln
und Bio Spiegeleier

*Colorful leaf salad with raw vegetables, fried potatoes
and organic fried eggs*



Biebertaler Salat Vital ... 23,90

Bunte Blattsalate mit Bio Hähnchenbrust
vom Grill, dazu Baguette und Dip

*Colorful leaf salads with organic chicken breast
from the grill, with baguette and dip*



Golfparksalat ... 26,90

Bunte Blattsalate mit Rohkost, Roastbeef
Streifen vom Grill, dazu Baguette und Dip

*Colorful leaf salads with raw vegetables, roast beef
strips from the grill, with baguette and dip*



Unser Bio Geflügel, Nudeln und Eier kommen vom Bio Bauernhof March in Biebertal. Sebastian March und seine Familie stehen für nachhaltige und biologische Geflügelzucht.



Der Kurs ist schwieriger geworden

Nachtisch
Dessert



Hausgemachter Kaiserschmarrn ... 9,50



Kaiserschmarrn aus Bio Eiern mit Vanillesoße und
Wettenberger Apfelkompott

*Kaiserschmarrn made from organic eggs with vanilla sauce and
Wettenberg apple compote*

Lauwarmer Schokokuchen ... 8,20



Frisch gebackener Schokokuchen mit flüssigem
Kern, dazu Vanilleeis und Schlagrahm

*Freshly baked chocolate cake with liquid
Core, with vanilla ice cream and whipped cream*