



Herzlich Willkommen  
im  
Stuttgarter Golf-Club  
Solitude e.V.

Unser Team um

Küchenchef **Riccardo Melis**

&

Restaurantleiter **Zoran Ostojic**

heißen Sie herzliche Willkommen und  
wünschen Ihnen einen angenehmen  
Aufenthalt und einen guten Appetit!

# Aperitiv

## Klassiker

<b>Prosecco Borgo Molino</b>	0,1l € 4,90 0,7l € 26,00
<b>Kessler Hochgewächs Rosé</b>	0,1l € 6,50 0,7l € 31,00
<b>Kessler Jägergrün Riesling</b>	0,1l € 6,90 € 31,00
<b>Lambrusco</b>	0,1l € 5,50 0,7l € 32,00
<b>Campari Soda oder Orange</b>	0,25l € 5,50
<b>Martini Bianco oder Rosso</b>	5 cl € 3,90
<b>Hugo</b> Holundersirup / Prosecco / Soda	0,25l € 5,90
<b>Aperol Spritz</b> Aperol / Prosecco / Soda	0,25l € 5,90
<b>Crodino Spritz</b> Crodino / Prosecco	0,25l € 5,50
<b>Crodino auf Eis (alkoholfrei)</b>	0,1l € 3,90
<b>Prisecco (alkoholfrei)</b> Früchtecocktail mit Kohlensäure versetzt	0,1l € 3,90
<b>Gin Tonic – Gin STR</b> GinStr aus S / Tonic Water / Rosmarin	0,25l € 10,90
<b>Gin Tonic / Monkey 47</b> Monkey 47 / Tonic Water / Orangenzeste	0,25l € 12,90

## Unsere Empfehlung

<b>Rosato Mio</b> Ramazotti Rosato/Prosecco	0,25l € 6,50
<b>Ramazotti Duo</b> Ramazotti Rosato / Indian Tonic Water	0,25l € 6,20
<b>Sanbitter Passion</b> Limette / Maracuja / Saft / Sanbitter	0,25l € 5,50
<b>Lillet wild Berry</b> Lillet Blanc / russian Wild Berry / Beeren	0,25l € 5,50
<b>Lillet Reine</b> Lillet Blanc / Grapefruitsaft / Soda / Minze	0,25l € 6,20
<b>Pampelle Spritz</b>	0,25l € 6,90
<b>Pampelle Tonic</b> Pampelle / Tonic	0,25l € 6,20
<b>Riva Spritz</b> Ginger Ale / Limette / Picco Rosso / Minze	0,25l € 5,90
<b>Limoncello Spritz</b> Prosecco / Soda / Limoncello	0,25l € 5,90
<b>Mirtillo Spritz</b> Heidelbeerlikör / Tonic Water	0,25l € 6,50

# Getränkekarte

## Offene Rotweine

### **Lemberger, trocken**

Amalienhof, Württemberg

0,1l € 2,60 / 0,2l € 4,90

### **Spätburguner**

Mayerle, Württemberg

0,1l € 3,50 / 0,2l € 6,90

### **Primitivo di Manduria**

Vigneti del Salento Zolla, Apulien – Italien

0,1l € 4,00 / 0,2l € 7,90

### **Epico**

Dominio de Eguren, Laguardia – Spanien

0,1l € 3,00 / 0,2l € 5,90

## Offene Weißweine

### **Riesling trocken**

Amalienhof, Württemberg

0,1l € 2,60 / 0,2l € 4,90

### **Grauer Burgunder**

Wassmer, Baden

0,1l € 3,50 / 0,2l € 6,90

Sauvignon José Pariente, rueda – Spanien

0,1l € 3,50 / 0,2l € 6,90

### **Lugana**

Ca de Frati, Lombardei – Italien

0,1l € 4,60 / 0,2l € 8,70

## **Offene Roséweine**

Rosanoir

Catrina, Gardasee – Italien

0,1 € 3,50 / 0,2l € 6,90

### **Chiaretto**

Bulagrini, Gardasee – Italien

0,1l € 4,00 / 0,2l € 7,90

## **Softdrinks**

### **Ensinger Gourmet Bio – Mineralwasser**

0,2l € 2,50 / 0,5l € 4,70 / 0,75l € 5,90

### **Coca-Cola, Coca-Cola zero, Fanta, Mezzo Mix, Sprite**

0,33 € 3,20

### **Saft-, Nektarschorle**

Mit Apfel-, Oranger-, Grapefruit-, Johannisbeer-, Maracujasaft bzw. Nektar

0,3l € 3,20 / 0,5l € 4,90

### **Frisch gepresster Orangensaft**

0,3l € 4,50

### **Golfer**

Grapefruit mit Bitter Lemon

0,3l € 3,20 / 0,5l € 4,90

### **Ice Tea Elephant Bay**

0,33l € 3,60

## Klassiker des Golfsports

### **Weinschorle**

Rot, weiß oder rosé

0,25l € 3,90

### **Sommerschorla**

Weißweinschorle sauer mit Zitrone und eis

0,25l € 4,00

### **Proseccoschorle mit Eis**

0,25l € 4,50

## Biere

### **Dinkelacker CD Pils**

0,3l € 3,10 / 0,5l € 4,00

### **Dinkelacker alkoholfrei**

0,3l € 3,10

### **Sanwald Hefeweizen**

0,3l € 3,10 / 0,5l 4,00 €

### **Sanwald Hefeweizen, alkoholfrei**

0,5l € 4,00

### **Sanwald Hefeweizen, Kristall**

0,5l € 4,00

### **Sanwald Hefeweizen, dunkel**

0,5l € 4,00

### **Radler oder Russ**

0,3l € 3,10 / 0,5l € 4,00

### **Wulle Bier**

0,33l € 3,10

## **Heiße Getränke**

### **Espresso**

€ 2,30

### **Espresso doppio**

€ 3,50

### **Espresso Macchiato**

€ 2,60

### **Tasse Kaffe**

€ 2,60

### **Milchkaffee**

€ 3,50

### **Cappuccino**

€ 3,50

### **Latte Macchiato**

€ 3,80

### **Heiße Schokolade Vollmilch**

### **Heiße Milch & Honig / Heiße Zitrone**

€ 3,00

### **Affogato / Espresso / Kurgel Vanilleeis**

€ 3,80

### **Tasse Tee**

Verschieden Sorten aus dem Hause Keo

€ 2,60



## *Vorspeisen & Suppen*

### **Bruschetta**

mit Tomaten, Parmesansplitter, 12 Jahre alter Balsamico Essig und Basilikum

€ 5,90

### **Parmigiana**

Auberginenaufbau mit Tomatensauce, Parmesan und Basilikum

€ 9,90

### **Gegrillter Tominokäse**

mit Parmaschinken und Carasau Brot

€ 12,90

### **Lachs Carpaccio**

mit Baby Leaf Salat, Orangen und Fenchel

€ 14,90

### **Roastbeef Carpaccio**

mit grünem Spargel, schwarzem Trüffel und Pecorinokäse

€ 17,90

### **Bauernsuppe**

mit Hülsenfrüchte-Mix, eingelegten Kirschtomaten und Brot

Chips

€ 7,90

### **Sellerie-Apfel Velouté**

mit knusprigem Südtiroler Speck und Sarawak Pfeffer.

€ 7,90





## *Salate*

### **Grüner Salat**

Markfrischer grüner Salat mit Olivenöl-Essig-Dressing

€ 4,90

### **Kleiner gemischter Salat**

mit Buntem von Blatt und Rohkost

€ 5,90

### **Tomaten Salat**

mit Thunfisch, roten Zwiebeln, Basilikum und Olivenöl

€ 8,90

### **Caprese Salat**

mit San Marzano Tomaten, Kampanien Büffelmozzarella und aromatisiertem Basilikumöl

€ 11,90

### **Mediterraner Salat**

mit Baby Leaf, zweierlei Tomaten, Artischocken, Oliven, Zwiebeln und  
Feta Käse

€ 13,90

### **Fitness Salat**

großer gemischter Salat mit gebratenen Putenbruststreifen, frischem  
saisonaem Obst, Mandeln und Parmesansplitter

€ 14,90



## *Pasta & Zwischengerichte*

### **Spaghetti aus dem Parmesanlaib**

(24 Monate gereift)

€ 12,90

### **Mit schwarzem Trüffel**

€ 17,90

### **Conchiglioni (Nudeln in Muschelform)**

mit Pesto rosso, schwarzem Oliven und eingelegten Kirschtomaten

€ 14,90

### **Acquerello Risotto**

mit gerösteten Auberginen a la Creme, Parmaschinken-Pulver und Büffelmozzarella

€ 16,90

### **Pennoni**

mit Venusmuscheln, Garnelen und Pistazien Pesto

€ 17,90

### **Getrübefelte Pommes Frites**

mit geriebenem Parmesan und schwarzem Trüffel

€ 8,90

### **Clubsandwich**

mit Pute, Bacon, Spiegelei, Blattsalat, Tomaten und dazu

Pommes Frites

€ 14,90

### **Veggie Burger**

mit Avocado, Mango, Tomaten-Zwiebel-Concassé, Parmesan, Joghurt-Sauce und Zucchini Chips

15,90

### **Pulled Kalb Burger**

mit Stracchino Käse, Romana Salat, karamellisierten roten Zwiebeln, Whisky Maionaise und Pommes Frites

€ 16,90



## *Hauptgerichte*

### **Piccata a la Milanese**

Kalbschnitzel im Parmesan Mantel mit Spaghetti in einer fruchtigen Tomatensauce

€ 26,90

### **Gebratenes Rinderfilet**

Tranchen vom Rinderfilet auf Rucolabett mit Kirschtomaten, Parmesansplittern und schwarzem Trüffel

€ 29,90

### **Gebackene Calamari Ringe**

mit knusprigem Karotten-Zucchini-Gemüse

€ 21,90

### **Tataki Tunfischsteak**

in Sesamkruste, pikanter Tagliolini und Peperoni-Frühlingzwiebel-Gemüse mit Ingwer gewürzt

€ 29,90



# *Ebbes Schwäbisches*

## **Wurstsalat**

mit Emmentaler, Essiggurken und Zwiebeln

€ 10,90

## **Klassischer Flammkuchen**

mit Schmand, Speck und Zwiebel

€ 9,90

## **Currywurst**

mit Pommes Frites

€ 9,90

## **Paniertes Kalbschnitzel**

mit Pommes Frites

€ 23,90

## **Schwäbischer Zwiebelrostbraten von Rinderfilet**

mit Spätzle und Maultaschen

€ 27,90



## *Kindengerichte*

### **Penne mit Aurorasauce**

€ 5,90

### **Chicken Nuggets mit Salat**

€ 8,90

### **Wikinger-Topf**

Fleisch Hackbällchen mit cremiger Käsesauce, Karotten, Erbsen und  
Kartoffeln

€ 11,90

### **Kalbschnitzel mit Pommes**

€ 16,90



## *Süß & Salzig*

### **Kugeln Eis nach Wahl**

(Vanille, Schokolade, Zitronensorbet, Erdbeere, Walnuss)

€ 1,50

### *Aus Handwerks Gelateria Dante*

#### **Tartufo Nero di Pizzo**

Haselnusseiscreme, Schokoladeneiscreme gefüllt mit Schokoladensauce

€ 6,90

#### **Tartufo Pistacchi**

Pistazieneiscreme gefüllt mit Pistaziencreme

€ 6,90

#### **Nocciola imbottita**

Haselnusscreme gefüllt mit Haselnussahne

€ 6,90



### **Schokoladen Soufflé**

mit Vanilleeis

€ 6,90

### **Mojito Tiramisú**

Mascarpone-Mojito-Creme und Savoirdi biscuits

€ 7,50

### **Seadas**

Gebackener Sardischer Raviolo mit Bio Blüten Honig und  
Kumilchfrischkäse

€ 9,90

### **Käsevariation**

Mit Feigensenf

€ 14,90