



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

Unser Team um

Küchenchef **Riccardo Melis**

&

Restaurantleiter **Zoran Ostojic**

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

# Aperitiv

## Klassiker

<b>Prosecco Borgo Molino e</b>	0,1l € 4,90 0,7l € 26,00
<b>Kessler Hochgewächs Rosé e</b>	0,1l € 6,50 0,7l € 31,00
<b>Kessler Jägergrün Riesling e</b>	0,1l € 6,90 € 31,00
<b>Lambrusco e</b>	0,1l € 5,50 0,7l € 32,00
<b>Campari Soda oder Orange</b> a,e,g	0,25l € 5,50
<b>Martini Bianco oder Rosso</b>	5 cl € 3,90
<b>Hugo g, e</b> Holundersirup / Prosecco / Soda	0,25l € 5,90
<b>Aperol Spritz a, g, e, chininhaltig</b> Aperol / Prosecco / Soda	0,25l € 5,90
<b>Crodino Spritz a, g</b> Crodino / Prosecco	0,25l € 5,50
<b>Crodino auf Eis (alkoholfrei)</b> a,g	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 a, e, g</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> Pampelle a / Prosecco / Soda	0,25l € 6,90
<b>Pampelle Tonic</b> Pampelle a / Tonic	0,25l € 6,20
<b>Riva Spritz</b> Ginger Ale / Limette / Picco Rosso a / 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 e**

Amalienhof, Württemberg

0,1l € 2,60 / 0,2l € 4,90

### **Spätburgunder e**

Mayerle, Württemberg

0,1l € 3,50 / 0,2l € 6,90

### **Primitivo di Manduria e**

Vigneti del Salento Zolla, Apulien – Italien

0,1l € 4,00 / 0,2l € 7,90

### **Epico e**

Dominio de Eguren, Laguardia – Spanien

0,1l € 3,00 / 0,2l € 5,90

## Offene Weißweine

### **Riesling, trocken e**

Amalienhof, Württemberg

0,1l € 2,60 / 0,2l € 4,90

### **Grauer Burgunder e**

Wassmer, Baden

0,1l € 3,50 / 0,2l € 6,90

Sauvignon José Pariente, rueda – Spanien

0,1l € 3,50 / 0,2l € 6,90

### **Lugana e**

Ca de Frati, Lombardei – Italien

0,1l € 4,60 / 0,2l € 8,70

### **Offene Roséweine**

#### **Rosanoir e**

Catrina, Gardasee – Italien

0,1l € 3,50 / 0,2l € 6,90

#### **Chiarretto e**

Bulgarini, 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**

0,33l € 3,20

#### **Saft-, Nektarschorle**

Mit Apfel-, Orangen-, 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 e**

Rot, weiß oder rosé

0,25l € 3,90

### **Sommerschorle e**

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 1**

0,3l € 3,10 / 0,5l 4,00 €

### **Sanwald Hefeweizen 1, alkoholfrei**

0,5l € 4,00

### **Sanwald Hefeweizen, Kristall**

0,5l € 4,00

### **Sanwald Hefeweizen 1, 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 7**

€ 2,60

### **Tasse Kaffee**

€ 2,60

### **Milchkaffee 7**

€ 3,50

### **Cappuccino 7**

€ 3,50

### **Latte Macchiato 7**

€ 3,80

### **Heiße Schokolade Vollmilch 7**

### **Heiße Milch & Honig / Heiße Zitrone 7**

€ 3,00

### **Affogato / Espresso / Kugel Vanilleeis 7**

€ 3,80

### **Tasse Tee**

Verschiedene Sorten aus dem Hause Keo

€ 2,60



## *Vorspeisen & Suppen*

### **Bruschetta** <sup>1,7</sup>

mit Tomaten, Parmesansplittern, 12 Jahre altem Balsamico Essig und Basilikum

€ 5,90

### **Parmigiana** <sup>1,3,7</sup>

Auberginenauflauf mit Tomatensauce, Parmesan und Basilikum

€ 9,90

### **Gegrillter Tominokäse** <sup>1,7</sup>

mit Parmaschinken und Carasau Brot

€ 12,90

### **Lachs Carpaccio** <sup>4</sup>

mit Baby Leaf Salat, Orangen und Fenchel

€ 14,90

### **Roastbeef Carpaccio** <sup>7</sup>

mit grünem Spargel, schwarzem Trüffel und Pecorinokäse

€ 17,90

### **Bauernsuppe** <sup>1, 8, 9</sup>

mit Hülsenfrüchten-Mix, eingelegten Kirschtomaten und Brot

Chips

€ 7,90

### **Sellerie-Apfel Velouté** <sup>e, 9</sup>

mit knusprigem Südtiroler Speck und Sarawak Pfeffer

€ 7,90





## *Salate*

### **Grüner Salat** 7, 10

Marktfrischer grüner Salat mit Olivenöl-Essig-Dressing

€ 4,90

### **Kleiner gemischter Salat** 7, 10, d

mit Buntem von Blatt und Rohkost

€ 5,90

### **Tomaten Salat** 4, 7

mit Thunfisch, roten Zwiebeln, Basilikum und Olivenöl

€ 8,90

### **Caprese Salat** 7

mit San Marzano Tomaten, Kampanien Büffelmozzarella und  
aromatisiertem Basilikumöl

€ 11,90

**Mediterraner Salat** 7, 10

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

€ 13,90

**Fitness Salat** 7, 8, 10

großer gemischter Salat mit gebratenen Putenbruststreifen, frischem  
saisonaalem Obst, Mandeln und Parmesansplittern

€ 14,90



## *Pasta & Zwischengerichte*

### **Spaghetti** <sup>1 (Weizen)</sup> **aus dem Parmesanlaib** <sup>7</sup>

(24 Monate gereift)

€ 12,90

### **Mit schwarzem Trüffel**

€ 17,90

### **Conchiglioni (Nudeln in Muschelform)** <sup>1 (Weizen), 7</sup>

mit Pesto rosso, schwarzen Oliven und eingelegten Kirschtomaten

€ 14,90

### **Acquerello Risotto** <sup>7</sup>

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

€ 16,90

### **Pennoni** <sup>1 (Weizen), 2, 8, 14</sup>

mit Venusmuscheln, Garnelen und Pistazien Pesto

€ 17,90

### **Getrüffelte Pommes Frites**

mit geriebenem Parmesan und schwarzem Trüffel

€ 8,90

### **Clubsandwich** 1, 3, 7

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

Pommes Frites

€ 14,90

### **Veggie Burger** 1, 7

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

15,90

### **Pulled Kalb Burger** 1, 3, 7, e

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

€ 16,90



## *Hauptgerichte*

### **Piccata a la Milanese** <sup>1, 3, 7</sup>

Kalbsschnitzel im Parmesan Mantel mit Spaghetti in einer fruchtigen Tomatensauce

€ 26,90

### **Gebratenes Rinderfilet** <sup>7</sup>

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

€ 29,90

### **Gebackene Calamari Ringe** <sup>1, 4</sup>

mit knusprigem Karotten-Zucchini-Gemüse

€ 21,90

### **Tataki Thunfischsteak** <sup>1, 4, e</sup>

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

€ 29,90



# *Ebbes Schwäbisches*

## **Wurstsalat** 7, 10

mit Emmentaler, Essiggurken und Zwiebeln

€ 10,90

## **Klassischer Flammkuchen** 1 (Weizen), 7

mit Schmand, Speck und Zwiebel

€ 9,90

## **Currywurst**

mit Pommes Frites

€ 9,90

## **Paniertes Kalbsschnitzel** 1 (Weizen), 3, 7

mit Pommes Frites

€ 23,90

## **Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Rinderfilet** e.

mit Spätzle 1 (Weizen), 3, 7 und Maultaschen 1 (Weizen), 3

€ 27,90



# *Kindergерichte*

**Penne mit Aurorasauce** 1 (Weizen), 7

€ 5,90

**Chicken Nuggets mit Salat** 1, 7, 10

€ 8,90

**Wikinger-Topf** 1, 7

Fleisch-Hackbällchen mit cremiger Käsesauce, Karotten, Erbsen und  
Kartoffeln

€ 11,90

**Kalbsschnitzel** 1 (Weizen), 3, 7 **mit Pommes**

€ 16,90



## *Süß & Salzig*

### **Kugel Eis nach Wahl** <sup>7</sup>

(Vanille, Schokolade, Zitronensorbet, Erdbeere, Walnuss <sup>8</sup>)

€ 1,50

## *Aus Handwerks Gelateria Dante*

### **Tartufo Nero di Pizzo** <sup>7, 8</sup>

Haselnusseiscreme, Schokoladeneiscreme gefüllt mit Schokoladensauce

€ 6,90

### **Tartufo Pistacchi** <sup>7, 8</sup>

Pistazieneiscreme gefüllt mit Pistaziencreme

€ 6,90

### **Nocciola imbottita** <sup>7, 8</sup>

Haselnusscreme gefüllt mit Haselnussahne

€ 6,90



**Schokoladen Soufflé** 7

mit Vanilleeis

€ 6,90

**Mojito Tiramisú**

Mascarpone-Mojito-Creme und Savoirdi biscuits

€ 7,50

**Seadas**

Gebackener Sardischer Raviolo mit Bio Blüten Honig und  
Kuhmilchfrischkäse

€ 9,90

**Käsevariation** 7

Mit Feigensenf

€ 14,90

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
10. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
11. Schwefeldioxid und Sulphite
12. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
13. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

- a. Mit Farbstoff
- b. Mit Konservierungsstoff
- c. Mit Antioxidationsmittel
- d. Mit Geschmacksverstärker
- e. Geschwefelt / Sulfite
- f. Geschwärzt
- g. Gewachst
- h. Mit Süßungsmittel
- i. Mit Phosphat