



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

Maronensuppe mit Mandeln (7,50)

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

Bratapfeleis mit Cassis Waldbeeren (10,50)

48,00 €



VEGETARISCHES WEIHNACHTSMENÜ

Kartoffelsuppe mit Pesto (6,90)

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

Bratapfeleis mit Cassis Waldbeeren (10,50)

32,00 €

VORSPEISEN

Kartoffelsuppe mit Pesto	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	21,50 €
Pasta / Lachs / Pesto alla Genovese / Spinat / Weißwein / Sahne	18,50 €
Schweineschnitzel / Champignonsoße / Pommes / Salat	21,50 €
Schweinesteak / Birnen Preiselbeeren Camembert überbacken / Kroketten / Salat	23,80 €
Rindbraten 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 €
Wolfsbarsch mediterran / Oliven / Kapern / Knoblauch / Tomaten / Spaghetti	28,50 €
Gänsekeule / Rotwein-Specksoße / Kartoffelknödel / hausgemachter Apfelrotkohl	31,50 €
Gänsekeule / Pfeffer Whiskey Soße / Kroketten / Salat	31,50 €
Rehbraten / Pfifferlingsoße / Spätzle / hausgemachter Apfelrotkohl	29,00 €
Wildgulasch mit Waldpilzen / Kartoffelknödel / hausgemachter Apfelrotkohl	28,50 €

KINDERESSEN

Nuggets / Pommes / Ketchup	12,00 €
Nuggets / french fries / ketchup	
Spätzle / Rahmsoße	9,00 €
Spaetzle / creamy beef sauce	
Fischstäbchen / Pommes / Ketchup	12,00 €
Fishfingers / french fries / ketchup	

DESSERT

„Pinocchio“ 1 Kugel Eis nach Wahl / garniert mit Smarties	4,10 €
Gemischtes Eis nach Wahl	
Vanille / Schoko / Erdbeere / Mango / Stracciatella / Walnuss	
je Kugel	2,20 €
Sahne	1,80 €
Eiskaffee / Vanilleeis / Sahne	7,80 €
Eisschokolade / Vanilleeis / Sahne	7,80 €
Schwarzwaldbecher / Vanilleeis / Schokoeis / Kirschen / Kirschwasser / Sahne	8,90 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren / Himbeergeist / Sahne	9,80 €
Warmes Schokoladensoufflé / Vanilleeis / Sahne	9,10 €
Kaiserschmarrn / Apfelmus / Rosinen	10,50 €
Crème brûlée mit Vanille / Karamellkruste / Sahne	9,90 €
Cheescaketörtchen / Crumble / Sahne	9,50 €
Ketchup / Majonnaise / Senf	0,50 €
Portion Brot	1,50 €
Soße extra	1,50 €
Parmesankäse extra	1,00 €

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 €
Grapefruitsaft	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 €
Rhabarbersaft	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 €	5,40 €
Hausgemachte Limonaden verschiedene Sorten		5,50 €
Mango / Zitrone / Himbeere / Cranberry		0,33 l
Coca Cola / zero / PAULANER Limonade / Spezi / Orange / Zitrone		4,30 €
Ice Tea Trade Island Lemon / Peach		4,30 €

BIERE VOM FASS

	0,3 l	0,4 l	0,5 l
Warsteiner Pils	3,50 €	4,30 €	
Warsteiner Radler / Diesel	3,50 €	4,30 €	
Paulaner Hefeweizen hell	3,50 €		4,50 €
Paulaner Hefeweizen hell, alkoholfrei	3,50 €		4,50 €
Paulaner Münchner Hell	3,50 €		4,50 €

FLASCHENBIERE

	0,3 l	0,5 l
Malzbier	3,50 €	
Warsteiner Pils alkoholfrei	3,50 €	
Paulaner Kristallweizen		4,50 €
Paulaner Hefeweizen dunkel		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 €	
Cappuccino	3,90 €	
Latte Macchiato	4,10 €	
Milchkaffee	3,90 €	
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 Blatt 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		7,80 €	
Max / Prosecco, Tonic Water, Maracujanektar		7,60 €	
Hugo / Holunderblütensirup, Prosecco, Soda, Minze (auch alkoholfrei erhältlich)		7,60 €	7,50 €
Lillet blanc, Schweppes Wild Berry, rote Beeren		7,80 €	

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 €		
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

Pinot Grigio trocken

5,90 €

Delle Venezie / Italien

Riesling Kabinett trocken, Heppenheimer Steinkopf

6,10 €

Eleganter, fein geschliffener Riesling mit Finesse und viel Spiel. Knackige frische Säure, elegante Apfel-Pfirsicharomen, leichter Anflug von Grapefruit und exotischen Früchten.

Riesling halbtrocken Q.b.A. Weingut Margaretenhof, Pfalz

6,30 €

Herzhafter frischer Wein mit Aromen von Citrus und grünen Birnen. Dezenteste Restsüße und ein toller Essensbegleiter der leichten Küche.

Grauburgunder, Kabinett trocken

7,10 €

Weingut Moosmann, Baden. Dezenteste Gelb mit leicht grünlichen Reflexen, im Geruch ist eine feine Apfelaromatik mit Burgunderaromen und leichter Mandelnote erkennbar. Eine Erinnerung an Akazienhonig und Fruchtaromen.

Chateau Blanc Weingut Julia Schittler

7,80 €

In diesem Weißweincuvée sind Scheurebe, Riesling und Weißburgunder in einem aromatischen Spiel perfekt vereint. Wunderbar in der Frucht und mit kühler Mineralität.

26,50 €

Chardonnay trocken, Weingut Heinrich Gies, Pfalz

7,50 €

Feinfruchtig und würzig, Geschmack nach Walnüssen, zarter Nachhall.

25,80 €

Sauvignon Blanc „Von Winning“ trocken

8,10 €

Weingut von Winning, Deidesheim, Pfalz. Trocken, leuchtendes Grüngelb, frische elegante Säure, knackig animierender Duft nach Stachelbeeren, Grapefruit, Cassis und grünem Paprika.

27,60 €

Sauvignon Blanc trocken Q.b.A. Weingut Russbach Rheinhessen

7,30 €

Der macht richtig Spaß: trocken, saftig, mit sanfter Säure und unglaublicher Frucht. Grapefruit, Maracuja, schwarze Johannisbeere und Litschi.

25,00 €

Lugana trocken, Santa Sofia Trebbiano di Lugana DOC; Italien

8,40 €

Helle, strohgelbe Farbe, frische, und elegante Säure.

Floral-fruchtige Aromen von Zitrus, reifen, süßen Äpfeln, untermalt von einer feinen Mandelnote, die sich am Gaumen fortsetzt

29,00 €

ROTWEINE

0,2 l 0,75 l

Primitivo Puglia trocken

6,10 €

Indicazione Geografica Tipica / Italien

Spätburgunder Rotwein trocken

7,20 €

25,00 €

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.

Trollinger-Lemberger feinherb

6,50 €

22,00 €

Weingut Eberbach-Schäfer, Württemberg. Fruchtig-weicher, leichter und sehr harmonischer Rotwein mit dezenter Restsüße. Feine Fruchtnoten von Kirschen und roten Johannisbeeren, wenig Gerbstoffe.

Philipp Kuhn „incognito“ trocken

8,30 €

28,50 €

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.

Anciens Temps, Cabernet & Syrah trocken

7,10 €

24,00 €

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.

Malbec La Belle Enseigne trocken Frankreich, Languedoc

6,90 €

24,00 €

Deutlich nach reifen roten und schwarzen Früchten duftend, im Geschmack schwarze Johannisbeeren und saftige Kirsche. Ein feiner, eleganter Wein. Sanft mit runden Gerbstoffen

Shiraz Wine of Origin Paarl trocken

7,20 €

25,00 €

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.

ROSÉWEINE

0,2 l 0,75 l

Bardolino Chiaretto trocken

5,90 €

Castellnuovo des Garda, Italien

Rosé feinherb Q.b.A. Margaretenhof

6,30 €

Herlich schönes Pink das Appetit macht. Ein unkomplizierter Spaßmacher
Fruchtbetont, leicht und durch eine dezente Restsüße sehr süffig.

fifty-fifty trocken

6,70 €

Weingut Mäurer, Pfalz, Gutswein. Fruchtig, beerig und das schön frisch. Eine Cuvée aus
hellgekelterten Spätburgunder, Schwarzriesling und Shiraz-Trauben.

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 €



RESTAURANT GOLFPARK
DER BACHGRUND

Im Bachgrund 1
64572 Büttelborn-Worfelden
06152-8583033
info@der-bachgrund.de



[restaurant_der_bachgrund](https://www.instagram.com/restaurant_der_bachgrund)



[Restaurant Der Bachgrund](https://www.facebook.com/Restaurant-Der-Bachgrund)

www.der-bachgrund.de
