

## Alkoholfreie Getränke

0,33 Ltr.	Coca Cola <sup>1,3,9</sup> Fanta <sup>1,3</sup> Spezi <sup>1,3,9</sup>	
	Sprite <sup>1,3</sup> Cola Light <sup>1,3,9,13</sup>	2,20 €
0,5 Ltr.	Mineralwasser	2,50 €
0,5 Ltr.	Apfelsaftschorle	2,80 €
0,33 Ltr.	Seezünge – Birne, Träuble oder Kirsche <sup>A</sup>	2,80 €
0,33 Ltr.	Proviant - Rhabarberlimonade	2,80 €
0,35 Ltr.	Almdudler <sup>1</sup>	2,80 €

## Biere<sup>A</sup>

0,5 Ltr.	Dinkelacker Privat vom Fass	3,50 €
0,3 Ltr.	Dinkelacker Privat vom Fass	2,50 €
0,5 Ltr.	Sannwald Hefeweizen vom Fass	3,50 €
0,3 Ltr.	Sannwald Hefeweizen vom Fass	2,50 €
0,33 Ltr.	Flasche Dinkelacker CD Pils	2,50 €
0,5 Ltr.	Paulaner Weizen Kristall oder Dunkel	3,50 €
0,33 Ltr.	Dinkelacker Alkoholfrei	2,50 €
0,5 Ltr.	Franziskaner Hefeweizen Alkoholfrei	3,50 €

## Weine<sup>L</sup>

0,25 Ltr.	Dürrenzimmerner Heuchelberg Riesling trocken	3,90 €
0,25 Ltr.	Dürrenzimmerner Mönchsberg Trollinger mit Lemberger trocken	3,90 €
0,25 Ltr.	Dürrenzimmerner Mönchsberg Spätburgunder Weißherbst	3,90 €
0,25 Ltr.	Weinschorle	2,80 €

## **Kaffee, Espresso, Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato und Eiskaffee erhalten Sie am Eisfenster**

<sup>1</sup> Farbstoff / <sup>2</sup> Geschmacksverstärker<sup>3</sup> Antioxidationsmittel / <sup>6</sup> geschwärzt <sup>7</sup> mit Phosphat / <sup>9</sup> koffeinhaltig<sup>10</sup> Chininhaltig / <sup>13</sup> enthält Phenylalaninquelle

A = glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Eier D = Fisch,

E = Erdnüsse, F = Soja, G = Milch (einschl. Laktose) H = Schalenfrüchte, I = Sellerie, J = Senf, K = Sesam L = Schwefeldioxid und Sulphite M = Lupinen N = Weichtiere

**Sportheim Gebersheim**  
www.sportheim-gebersheim.de

# 23. Gebersheimer



**Fr. 21. Juli bis So. 13. August**

Mittwoch bis Samstag ab 17.00 Uhr

Sonntag ab 11.00 Uhr

## **Aperitif, Cocktail und Sekt erhalten Sie am Fenster links vor dem Zugang zum Sportheim**

0,25 Ltr.	Heidi die Geliebte von Hugo Sekt mit Himbeersirup, Himbeeren, Mineralwasser und Eiswürfel <sup>L,1</sup>	4,60 €
0,25 Ltr.	Aperol Spritz <sup>L,1</sup>	4,60 €
0,25 Ltr.	Hugo <sup>L,1</sup>	4,60 €
0,1 Ltr.	Rilling Sekt Saphir trocken <sup>L</sup>	2,90 €
0,33 Ltr.	Dinkelacker Hopfenwunder – wird aus den Weinglas getrunken, blumig, fruchtige Bierspezialität	2,90 €

## **Weinempfehlung**

0,25 Ltr.	2016 Fischfreund – Weißweincuvée Aus den Rebsorten, Riesling, Grauburgunder, Muskateller Weinkonvent Dürrenzimmern <sup>L</sup>	4,90 €
0,25 Ltr.	2015 Chardonnay Pay d'Hérault trocken Cellier des Colombes <sup>L</sup>	4,90 €
0,25 Ltr.	2015 Aurum Spätburgunder Rosé trocken <sup>L</sup> Bottwartaler Winzer	4,90 €
0,25 Ltr.	Sommerwein Trollino – Trollinger der kalt getrunken wird. <sup>L</sup>	3,90 €

## Kalte Fischgerichte

Krabbencocktail von Tiefseekrabben mit Cocktailsauce, dazu Stangenbrot <sup>A,B,C,J</sup>	6,90 €
Thunfisch auf Blattsalate mit Cocktaildressing, Ei, Tomaten, Oliven, Zwiebeln und Stangenbrot <sup>A,C,D,G,J</sup>	9,90 €
Matjesfilet nach Hausfrauen Art mit Gurken, Zwiebeln und Äpfel in saurer Sahne dazu Kartoffeln <sup>D,G,L</sup>	10,90 €
Geräucherter Lachs mit Dillgurkensalat, Honigsenfsaucendip und Kartoffelrösti <sup>A,C,D,G,J</sup>	11,90 €
Meeresfrüchtesalat – marinierte Meeresfrüchte mit Paprika und Lauchzwiebeln auf Blattsalatbeet, dazu Stangenbrot <sup>A,B,D,G</sup>	11,90 €

## „No“ Fisch

Pommes frites	2,30 €
Bunter Salatteller mit Stangenbrot <sup>A,G</sup>	4,20 €
Sommerwurstsalat mit Fleischkäse, Emmentaler, Radieschen, Lauchzwiebeln und Paprika, dazu Stangenbrot <sup>A,G,2,7</sup>	7,90 €
Salat Akropolis mit frischen Salaten, Schafskäse, Zaziki, Oliven und Stangenbrot <sup>A,G,6</sup>	9,90 €
Gebratene Hähnchenbrustspieße nach Zigeuner Art mit Paprikasauce und Pommes frites <sup>A,G</sup>	10,90 €
Gebratene Hähnchenbrustspieße an Blattsalate mit Mangodressing, Heidelbeeren und Stangenrot <sup>A,G</sup>	10,90 €

## Dessert

Panna Cotta mit frischen Heidelbeeren und Sahne <sup>G</sup>	3,90 €
Rote Grütze mit Vanilleeis, Vanillesauce, Sahne <sup>G,1</sup>	4,90 €
Vanilleeis mit frischen Heidelbeeren und Sahne <sup>G,1</sup>	4,90 €

## Warme Fischgerichte

Bouillabaisse – Fischsuppe nach Marseiller Art mit Gemüse, Kräuter und Stangenbrot <sup>A,B,D,G,I</sup>	6,90 €
kleine Terrine	6,90 €
große Terrine	9,40 €
Gebackene Calamaris mit Cocktailsauce, dazu Stangenbrot <sup>A,C,D,G</sup>	7,90 €
Garnelen ohne Schale mit Provenzialersauce mit Tomaten, Champignons und Kräuter, dazu Stangenbrot <sup>A,B,G</sup>	9,90 €
Gebackenes Seelachsfilet mit Remouladensauce und lauwarmen Kartoffel- Gurkensalat <sup>A,C,D,G,I</sup>	9,90 €
Garnelen Gröstl – Garnelen ohne Schale mit Kartoffelwürfel und Kräuter in Olivenöl gebraten auf Blattsalatbeet mit Grana Padano Käse <sup>B,C,D,G</sup>	14,90 €
Gebratene Lachsstreifen mit Champignons auf Bandnudeln mit Sahnesauce <sup>A,C,D,G</sup>	14,90 €
Norwegisches Lachsfilet mit Kräuterbutter und Pommes frites <sup>A,C,D,G,I</sup>	14,90 €
Gebratenes Zanderfilet mit Pfifferlingsauce, dazu Bratkartoffeln <sup>D,G</sup>	14,90 €
Meerbarbenfilet mit Provenzialersauce mit Tomaten, Champignons und Kräuter, dazu Bratkartoffeln <sup>D</sup>	14,90 €
Ganze Nordseescholle nach Finkenwerder Art mit Speckwürfel, Brotcroustons und Kartoffeln <sup>A,D,G</sup>	15,90 €
Fischteller mit Lachs-, Zander, Meerbarbenfilet, Garnelen mit Provenzialersauce, gebackenen Calamaris und Cocktailsauce, dazu Stangenbrot <sup>A,B,C,D,G,I,J</sup>	17,90 €
<b>Original Seemannslabskaus mit Spiegelei, Matjesfilet, Gurke und Rote Beete<sup>C,D</sup></b>	<b>12,90 €</b>