

Alkoholfreie Getränke & Weine

erhalten Sie am Holzpavillon

0,33 Ltr.	Coca Cola ^{1,3,9} Fanta ^{1,3} Spezi ^{1,3,9}	3,00 €
0,5 Ltr.	Ensinger Mineralwasser classic oder still	3,50 €
0,5 Ltr.	Apfelsaftschorle	3,50 €
0,33 Ltr.	Proviant - Rhabarberlimonade	3,50 €
0,35 Ltr.	Almdudler ¹	3,50 €

Weine ^L

0,25 Ltr.	2019 Dürrenzimmerner Heuchelberg Riesling trocken	4,50 €
0,25 Ltr.	2018 Dürrenzimmerner Mönchsberg Trollinger mit Lemberger trocken	4,50 €
0,25 Ltr.	2018 Dürrenzimmerner Mönchsberg Spätburgunder Weißherbst	4,50 €
0,25 Ltr.	Weinschorle	3,50 €

Biere ^A erhalten Sie am Fenster

links vor dem Zugang zum Sportheim

0,5 Ltr.	Dinkelacker Privat vom Fass	4,00 €
0,3 Ltr.	Dinkelacker Privat vom Fass	3,00 €
0,4 Ltr.	Dinkelacker CD-Pils vom Fass	4,00 €
0,5 Ltr.	Sannwald Hefeweizen vom Fass	4,00 €
0,3 Ltr.	Sannwald Hefeweizen vom Fass	3,00 €
0,5 Ltr.	Sanwald Kristallweizen vom Fass	4,00 €
0,3 Ltr.	Mauritius Bock Dunkel vom Fass	3,00 €
0,5 Ltr.	Mauritius Bock Dunkel vom Fass	4,00 €
0,3 Ltr.	Radler	4,00 €
0,5 Ltr.	Radler	3,00 €
0,33 Ltr.	Dinkelacker Alkoholfrei	3,00 €
0,5 Ltr.	Franziskaner Hefeweizen Alkoholfrei	4,00 €

¹ Farbstoff / ³ Antioxidationsmittel / ⁷ mit Phosphat / ⁹ koffeinhaltig ¹⁰ Chininhaltig

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

27. Gebersheimer



Do. 29. Juli bis So. 22. August

Mittwoch bis Samstag 11:30 bis 14:00 Uhr und
17.00 bis 22:00 Uhr / Küche bis 20:30 Uhr

Sonntag 11:30 bis 20:30 Uhr / Küche 19:30 Uhr

Cocktail, Sekt und Weine erhalten Sie am Holzpavillon

0,25 Ltr.	Heidi die Geliebte von Hugo Sekt mit Himbeersirup, Himbeeren, Mineralwasser und Eiswürfel ^{L,1}	5,50 €
0,25 Ltr.	Aperol Spritz ^{L,1}	5,50 €
0,25 Ltr.	Hugo ^{L,1}	5,50 €
0,25 Ltr.	Limoncello Spritz ^{L,1}	5,50 €
0,1 Ltr.	Rilling Sekt Saphir trocken ^L	3,50 €

Weinempfehlung

0,25 Ltr.	Trollino Sommerwein Trollinger der kalt getrunken wird ^L	4,50 €
0,25 Ltr.	2020 Grauburgunder Kabinett trocken Kiefer - Kaiserstuhl/Baden ^L	5,50 €
0,25 Ltr.	2020 Chardonnay Pay d'Hérault trocken Cellier des Colombes ^L	5,50 €
0,25 Ltr.	2019 Aurum Spätburgunder Rosé trocken ^L Bottwartaler Winzer	5,50 €

Kaffee und Eis am Stiel erhalten Sie am Fenster

links vor dem Zugang zum Sportheim

Kaffee, Espresso, Cappuccino, Milchkaffee,
Latte Macchiato Eiskaffee und Eis am Stiel

Kalte Fischgerichte & Salate

Thunfischsalat – Thunfisch an Blattsalate mit Tomaten, Zwiebeln, Oliven und gekochtem Ei, dazu Cocktailsauce und Brötchen ^{A,C,D,G,J}	12,00 €
Matjesfilet nach Hausfrauen Art mit Gurken, Zwiebeln und Äpfel in saurer Sahne, dazu Kartoffeln ^{D,G,L}	12,00 €
Meeresfrüchtesalat – marinierte Meeresfrüchte mit Garnelen, Muscheln, Pulpo, Calamari und Lauchzwiebeln, dazu Brötchen ^{A,B,D,G}	13,00 €
Lachs Bowl – geräucherter Lachs und Lachstatar mit Preiselbeermeerrettich an Blattsalate, roter Beete und gekochtem Ei, dazu Brötchen ^{A,C,D,G}	14,00 €

„No“ Fisch

Pommes frites	3,00 €
Spätzle mit Rahmsauce ^{A,C,G}	3,50 €
Bunter Salatteller mit Stangenbrot ^{A,G}	5,00 €
Schweinerückensteak mit Rahmsauce und Spätzle ^{A,C,G}	12,00 €
Gebratene Putenbruststreifen auf Blattsalate mit Heidelbeerdressing und Heidelbeeren, dazu Brötchen ^{A,G}	12,00 €
Sommerwurstsalat mit Schinkenwurst in Streifen, Emmentaler Käse, Radieschen und Frühlingszwiebeln, dazu Brötchen ^{A,G,7}	8,00 €

Dessert

Panna Cotta mit frischen Heidelbeeren und Sahne ^G	4,00 €
Heidelbeer-Tiramisu ^{A,C,G}	4,00 €
Rote Grütze mit Vanilleeis, Vanillesauce, Sahne ^{G,1}	5,00 €
Vanilleeis mit frischen Heidelbeeren und Sahne ^{G,1}	5,00 €

Warme Fischgerichte

Große Terrine Bouillabaisse – Fischsuppe nach Marseiller Art mit Fisch, Muscheln und Garnelen, Gemüse und Kräuter, dazu Brötchen ^{A,B,D,G,I}	11,00 €
Kleine Terrine	6,50 €
Garnelen ohne Schale mit Provenzialer Sauce von Tomaten, Zucchini, Paprika, Knoblauch und Kräuter, dazu Brötchen ^{A,B,G}	11,00 €
Sportheim Backfisch – gebackenes, paniertes Seelachsfilet mit Remouladensauce, dazu Kartoffel- Gurkensalat ^{A,C,D,G,I}	12,00 €
Unsere leicht scharfe Spaghetti – gebratene Garnele ohne Schale auf Spaghetti mit Tomatensauce, Knoblauch, Chili und Bergkäse ^{A,B,C,G}	16,00 €
Gebratenes Wolfsbarsch mit Provenzialer Sauce von Tomaten, Zucchini, Paprika, Knoblauch und Kräuter, dazu gebratenen Kartoffeln ^D	16,00 €
Norwegisches Lachsfilet mit Kräuterbutter und Pommes frites ^{C,D,G,I}	16,00 €
Gebratenes Zanderfilet mit Senfsauce auf Kartoffelpüree ^{G,D,G,J}	16,00 €
Ganze Nordseescholle nach Finkenwerder Art mit Speckwürfel, Brotcroutons und Kartoffeln ^{A,D,G}	17,00 €
Fischteller mit Lachs- Zander- und Wolfsbarschfilet, Garnelen mit Provenzialer Sauce und gebratenen Kartoffeln ^{B,D}	20,00 €
Original Seemannslabskaus mit Spiegelei, Matjesfilet, Gurke und Rote Beete ^{C,D,}	14,00 €