

**Alkoholfreie Getränke & Weine**  
**erhalten Sie am Holzpavillon**

0,33 Ltr.	Coca Cola <sup>1,3,9</sup> Fanta <sup>1,3</sup> Spezi <sup>1,3,9</sup> .....	3,50 €
0,5 Ltr.	Ensinger Mineralwasser classic oder still.....	3,50 €
0,5 Ltr.	Apfelsaftschorle / Rote Schorle.....	3,50 €
0,33 Ltr.	Proviant - Rhabarberlimonade.....	3,50 €
0,35 Ltr.	Almdudler <sup>1</sup> .....	3,50 €

**Weine** <sup>L</sup>

0,25 Ltr.	2020 Dürrenzimmerner Heuchelberg Riesling trocken.....	4,50 €
0,25 Ltr.	2019 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** <sup>A</sup> **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.	Hopfensommer vom Fass.....	3,00 €
0,5 Ltr.	Mauritius Bock Dunkel vom Fass.....	4,00 €
0,3 Ltr.	Mauritius Bock Dunkel vom Fass.....	3,00 €
0,5 Ltr.	Radler.....	4,00 €
0,3 Ltr.	Radler.....	3,00 €
0,33 Ltr.	Dinkelacker Pils Alkoholfrei.....	3,00 €
0,5 Ltr.	Franziskaner Hefeweizen Alkoholfrei.....	4,00 €

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

# **28. Kulinarischer**



**Do. 21. Juli bis So. 14. August**  
Mittwoch bis Samstag 11:30 bis 14:00 Uhr und  
17:30 bis 21:30 Uhr / Küche bis 20:00 Uhr  
Sonntag 11:00 bis 14:00 Uhr und 17:00 bis 20:00 Uhr  
Küche bis 19:00 Uhr

**Cocktail, Sekt und Weine erhalten Sie am Holzpavillon**

0,25 Ltr.	Rosato Mio Spritz – Ramazzotti Aperitivo Rosato, Sekt, Mineralwasser, Basilikum <sup>L,1</sup> .....	5,50 €
0,25 Ltr.	Aperol Spritz <sup>L,1</sup> .....	5,50 €
0,25 Ltr.	Hugo <sup>L,1</sup> .....	5,50 €
0,25 Ltr.	Limoncello Spritz <sup>L,1</sup> .....	5,50 €
0,1 Ltr.	Rilling Sekt Saphir trocken <sup>L</sup> .....	3,50 €

**Weinempfehlung**

0,25 Ltr.	Heilbronner Staufenberg Trollinger, Blanc de Noir - wird kalt getrunken wird <sup>L</sup> .....	5,50 €
0,25 Ltr.	2020 Grauburgunder Kabinett trocken Kiefer - Kaiserstuhl/Baden <sup>L</sup> .....	5,50 €
0,25 Ltr.	2020 Chardonnay Pay d'Hérault trocken Cellier des Colombes <sup>L</sup> .....	5,50 €
0,25 Ltr.	2020 Premium Spätburgunder Rosé trocken <sup>L</sup> Bottwartaler Winzer.....	5,50 €
0,25 Ltr.	2020 Primitivo del Salento <sup>L</sup> .....	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

Krabbencocktail von Tiefseekrabben mit Cocktailsauce, dazu Brötchen <sup>A,B,C,J</sup> .....	7,00 €
Thunfischsalat – Thunfisch an Blattsalat mit Tomaten, Oliven, gekochtem Ei, roten Zwiebeln und Cocktailsauce, dazu Brötchen <sup>A,C,D,G,J</sup> .....	12,00 €
Matjesfilet nach Hausfrauen Art mit Gurken, Zwiebeln und Äpfel in saurer Sahne, dazu Kartoffeln <sup>D,G,L</sup> .....	12,00 €
Meeresfrüchtesalat – marinierte Meeresfrüchte mit Garnelen, Muscheln, Pulpo, Calamari und Lauchzwiebeln, dazu Brötchen <sup>A,B,D,G</sup> .....	13,00 €

## „No“ Fisch

Pommes frites .....	3,50 €
Spätzle mit Rahmsauce <sup>A,C,G</sup> .....	4,00 €
Bunter Salatteller mit Stangenbrot <sup>A,G</sup> .....	5,50 €
Hausgemachter Hackbraten mit Rahmsauce und Spätzle <sup>A,C,G</sup> .....	12,00 €
Straßburger Wurstsalat mit Schinkenwurst in Streifen, Emmentaler und Zwiebeln, dazu Brötchen <sup>A,G,7</sup> .....	8,50 €
Schweinskopfsülze mit Zwiebeln und Remouladensauce, dazu Brötchen <sup>A,G,7</sup> .....	8,50 €

## Dessert

Panna Cotta mit frischen Heidelbeeren und Sahne <sup>G</sup> .....	4,50 €
Mövenschiss á la Café Rasmus in St. Peter Ording Meringue (Schäumle), Vanilleeis, Eierlikör und Sahne <sup>C,G,1</sup> .....	6,00 €
Rote Grütze mit Vanilleeis, Vanillesauce, Sahne <sup>G,1</sup> .....	6,00 €
Vanilleeis mit frischen Heidelbeeren und Sahne <sup>G,1</sup> .....	6,00 €

## Warme Fischgerichte

Große Terrine Bouillabaisse – Fischsuppe nach Marseiller Art mit Fisch, Muscheln und Garnelen, Gemüse und Kräuter, dazu Brötchen <sup>A,B,D,G,I</sup> .....	12,00 €
Kleine Terrine .....	7,00 €
Garnelen ohne Schale mit Provenzialer Sauce aus Tomaten, Paprika, Zucchini, Knoblauch und Kräuter, dazu Brötchen <sup>A,B,G</sup> .....	12,00 €
Sportheim Backfisch – gebackenes, paniertes Seelachsfilet mit Remouladensauce, dazu lauwarmer Kartoffelsalat <sup>A,C,D,G,I</sup> .....	13,00 €

Unsere leicht scharfe Spaghetti – gebratene Garnelen ohne Schale auf Spaghetti mit Tomatensauce, Knoblauch, Chili und Bergkäse <sup>A,B,C,G</sup> .....	17,00 €
---	---------

Gebratenes Wolfsbarsch mit Provenzialer Sauce aus Tomaten, Paprika, Zucchini, Knoblauch und Kräuter, dazu gebratenen Kartoffeln <sup>D</sup> .....	18,00 €
--	---------

Norwegisches Lachsfilet mit Kräuterbutter und Pommes frites <sup>C,D,G,I</sup> .....	18,00 €
--	---------

Gebratenes Zanderfilet mit Senfsauce auf Kartoffelpüree <sup>G,D,G,J</sup> .....	18,00 €
--	---------

Seezunge nach Müllerinnen Art in Butter gebraten, dazu Kartoffeln <sup>A,D,G</sup> .....	22,00 €
--	---------

Fischteller mit Lachs- Zander- und Wolfsbarschfilet, Garnelen mit Provenzialer Sauce und gebratenen Kartoffeln <sup>B,D</sup> .....	22,00 €
---	---------

<sup>1</sup> Farbstoff / <sup>3</sup> Antioxidationsmittel / <sup>7</sup> mit Phosphat / <sup>9</sup> koffeinhaltig <sup>10</sup> 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