

Alkoholfreie Getränke & Weine
erhalten Sie am Holzpavillon

0,33 Ltr.	Coca Cola ^{1,3,9} Fanta ^{1,3} Spezi ^{1,3,9}	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 ¹	3,50 €

Weine ^L

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 ^A **erhalten Sie am Fenster**
links vor dem Zugang zum Sportheim

0,5 Ltr.	Dinkelacker Privat vom Fass.....	4,50 €
0,3 Ltr.	Dinkelacker Privat vom Fass.....	3,50 €
0,4 Ltr.	Dinkelacker CD-Pils vom Fass.....	4,50 €
0,5 Ltr.	Sannwald Hefeweizen vom Fass.....	4,50 €
0,3 Ltr.	Sannwald Hefeweizen vom Fass.....	3,50 €
0,5 Ltr.	Sanwald Kristallweizen vom Fass.....	4,50 €
0,3 Ltr.	Hopfensommer vom Fass.....	3,50 €
0,5 Ltr.	Mauritius Bock Dunkel vom Fass.....	4,50 €
0,3 Ltr.	Mauritius Bock Dunkel vom Fass.....	3,50 €
0,5 Ltr.	Radler.....	4,50 €
0,3 Ltr.	Radler.....	3,50 €
0,33 Ltr.	Dinkelacker Pils Alkoholfrei.....	3,50 €
0,5 Ltr.	Franziskaner Hefeweizen Alkoholfrei.....	4,50 €

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 ^{L,1}	6,00 €
0,25 Ltr.	Aperol Spritz ^{L,1}	6,00 €
0,25 Ltr.	Hugo ^{L,1}	6,00 €
0,25 Ltr.	Limoncello Spritz ^{L,1}	6,00 €
0,1 Ltr.	Rilling Sekt Saphir trocken ^L	3,50 €

Weinempfehlung

0,25 Ltr.	Heilbronner Staufenberg Trollinger, Blanc de Noir - wird kalt getrunken ^L	6,00 €
0,25 Ltr.	2020 Grauburgunder Kabinett trocken Kiefer - Kaiserstuhl/Baden ^L	6,00 €
0,25 Ltr.	2020 Chardonnay Pay d'Hérault trocken Cellier des Colombes ^L	6,00 €
0,25 Ltr.	2020 Premium Spätburgunder Rosé trocken ^L Bottwartaler Winzer.....	6,00 €
0,25 Ltr.	2020 Primitivo del Salento ^L	6,00 €

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 ^{A,B,C,J}	7,00 €
Thunfischsalat – Thunfisch an Blattsalat mit Tomaten, Oliven, gekochtem Ei, roten Zwiebeln und Cocktailsauce, dazu Brötchen ^{A,C,D,G,J}	11,00 €
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}	14,00 €

„No“ Fisch

Pommes frites	3,50 €
Spätzle mit Rahmsauce ^{A,C,G}	4,00 €
Bunter Salatteller mit Brötchen ^{A,G}	5,50 €
Hausgemachter Hackbraten mit Rahmsauce und Spätzle ^{A,C,G}	12,00 €
Straßburger Wurstsalat mit Schinkenwurst in Streifen, Emmentaler und Zwiebeln, dazu Brötchen ^{A,G,7}	8,50 €
Schweinskopfsülze mit Zwiebeln und Remouladensauce, dazu Brötchen ^{A,G,7}	8,50 €

Dessert

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

Warme Fischgerichte

Große Terrine Bouillabaisse – Fischsuppe nach Marseiller Art mit Fisch, Muscheln und Garnelen, Gemüse und Kräuter, dazu Brötchen ^{A,B,D,G,I}	12,00 €
Kleine Terrine	7,00 €
Garnelen ohne Schale mit Provenzialer Sauce aus Tomaten, Paprika, Zucchini, Knoblauch und Kräuter, dazu Brötchen ^{A,B,G}	12,00 €
Sportheim Backfisch – gebackenes, paniertes Seelachsfilet mit Remouladensauce, dazu lauwarmer Kartoffelsalat ^{A,C,D,G,I}	13,00 €
Unsere leicht scharfe Spaghetti – gebratene Garnelen ohne Schale auf Spaghetti mit Tomatensauce, Knoblauch, Chili und Bergkäse ^{A,B,C,G}	17,00 €
Gebratenes Wolfsbarsch mit Provenzialer Sauce aus Tomaten, Paprika, Zucchini, Knoblauch und Kräuter, dazu gebratenen Kartoffeln ^D	18,00 €
Norwegisches Lachsfilet mit Kräuterbutter und Pommes frites ^{C,D,G,I}	18,00 €
Gebratenes Zanderfilet mit Senfsauce auf Kartoffelpüree ^{G,D,G,J}	18,00 €
Seezunge nach Müllerinnen Art in Butter gebraten, dazu Kartoffeln ^{A,D,G}	22,00 €
Fischteller mit Lachs- Zander- und Wolfsbarschfilet, Garnelen mit Provenzialer Sauce und gebratenen Kartoffeln ^{B,D}	22,00 €

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