

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.	Proviand - Rhabarberlimonade.....	3,50 €
0,35 Ltr.	Almdudler ¹	3,50 €

Weine^L

0,25 Ltr.	2021 Dürrenzimmerner Heuchelberg Riesling trocken.....	5,50 €
0,25 Ltr.	2022 Dürrenzimmerner Mönchsberg Trollinger mit Lemberger trocken.....	5,50 €
0,25 Ltr.	2021 Dürrenzimmerner Mönchsberg Spätburgunder Weißherbst.....	5,50 €
0,25 Ltr.	Weinschorle.....	4,00 €

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 €
0,5 Ltr.	Radler.....	4,50 €
0,3 Ltr.	Radler.....	3,50 €
0,33 Ltr.	Bitburger Pils Alkoholfrei.....	3,50 €
0,5 Ltr.	Benediktiner Hefeweizen Alkoholfrei.....	4,50 €
0,5 Ltr.	Benediktiner Dunkles Weizen.....	4,50 €

Sportheim Gebersheim
www.sportheim-gebersheim.de

Speise- und Getränkekarte
Selbstbedienung
30. Kulinarischer



Do. 25. Juli bis Sa. 17. August 2024

Mittwoch bis Samstag 17:00 bis 22:00 Uhr / Küche bis 20:30 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.	Lillet Wild Berry ^{L,1}	6,50 €
0,25 Ltr.	Aperol Spritz ^{L,1}	6,50 €
0,25 Ltr.	Hugo ^{L,1}	6,50 €
0,25 Ltr.	Limoncello Spritz ^{L,1}	6,50 €
0,1 Ltr.	Schloss Affaltrach Sekt Brillant ^L	4,00 €

Weinempfehlung

0,25 Ltr.	2023 Grauburgunder Kabinett trocken Kiefer - Kaiserstuhl/Baden ^L	6,50 €
0,25 Ltr.	2022 Chardonnay Pay d'Hérault trocken Cellier des Colombes ^L	6,50 €
0,25 Ltr.	2021 Premium Spätburgunder Rosé trocken ^L Bottwartaler Winzer.....	6,50 €
0,25 Ltr.	2021 Primitivo Duca de Salento trocken ^L	6,50 €

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

Fischsuppe

Kleine Terrine Bouillabaisse – Fischsuppe nach
Marseiller Art mit Fisch, Muscheln und Garnelen,
Gemüse und Kräuter, dazu Brötchen ^{A,B,D,I} 9,50 €

Kalte Fischgerichte & Salate

Krabbencocktail von Tiefseekrabben mit
Cocktailsauce, dazu Brötchen ^{A,B,C,I} 9,50 €

Thunfischsalat – Thunfisch auf Blattsalate mit
Tomaten, Oliven, gekochtem Ei, roten Zwiebeln
und Cocktailsauce, dazu Brötchen ^{A,C,D,G,I} 14,00 €

Matjesfilet nach Hausfrauen Art mit Gurken, Zwiebeln
und Äpfel in saurer Sahne, dazu Kartoffeln ^{D,G,L} 15,00 €

Geräucherter Lachs und Lachstatar mit Sahne-
Meerrettich an Blattsalate, dazu Stangenbrot ^{A,D,G} 16,00 €

Meeresfrüchtesalat – marinierte Meeresfrüchte
mit Garnelen, Muscheln, Pulpo, Calamari
und Lauchzwiebeln, dazu Brötchen ^{A,B,G,N} 16,00 €

„No“ Fisch

Pommes frites 4,00 €

Spätzle mit Bratensauce ^{A,C} 4,50 €

Blattsalate mit Radieschen 4,00 €

Rinderroulade mit Zwiebel, Speck und Senf gefüllt,
Bratensauce und Spätzle ^{A,C,I,J} 17,50 €

Sommerwurstsalat mit Schinkenwurst, Emmentaler
Käse, Radieschen und Frühlingszwiebeln,
dazu Brötchen ^{A,G,7} 12,00 €

Schweinskopfsülze mit Zwiebeln und
Remouladensauce, dazu Brötchen ^{A,G,7} 12,00 €

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

Warme Fischgerichte

Gebackene Calamari - Tintenfischringe im Backteig
mit Cocktailsauce ^{A,C,N} 11,00 €

Garnelen ohne Schale mit Provenzialer Sauce
aus Tomaten, Paprika, Knoblauch und Kräuter,
dazu Brötchen ^{A,B} 14,00 €

Sportheim Backfisch – gebackenes, paniertes
Seelachsfilet mit Remouladensauce,
dazu lauwarmer Kartoffelsalat ^{A,C,D,G,I} 15,00 €

Unsere leicht scharfe Spaghetti – gebratene Garnelen
ohne Schale auf Spaghetti mit Tomatensauce,
Knoblauch, Chili und Bergkäse ^{A,B,C,G} 19,00 €

Gebratenes Wolfsbarsch mit Provenzialer Sauce
aus Tomaten, Paprika, Knoblauch und Kräuter,
dazu gebratenen Kartoffeln ^D 19,00 €

Norwegisches Lachsfilet mit Kräuterbutter
und Pommes frites ^{D,G} 19,00 €

Gebratene Nordseescholle nach Finkenwerder Art
mit Speckwürfel, Brotcroutons und Kartoffeln ^{A,D,G,7} 22,00 €

Fischteller mit Lachs- Wolfsbarschfilet und Garnelen,
Provenzialer Sauce und gebackene Calamari mit
Cocktailsauce, dazu Brötchen ^{A,B,D,G,I,N} 25,00 €

Dessert

Panna Cotta mit frischen Heidelbeeren,
Heidelbeersauce und Sahne ^G 5,00 €

Mövenschiss á la Café Rasmus in St. Peter Ording
Meringue, Vanilleeis, Eierlikör und Sahne ^{C,G} 6,50 €

Rote Grütze mit Vanilleeis, Vanillesauce, Sahne ^G 6,50 €

Vanilleeis mit frischen Heidelbeeren und Sahne ^G 6,50 €