



**Liebe Golferinnen und Golfer,  
liebe Mitglieder, liebe Gäste.**

Wir heißen Sie herzlich willkommen!  
Das Marine Bistro mit der traumhaften Sonnenterrasse und Blick  
über den Golfplatz steht nicht nur allen Golfclubmitgliedern,  
sondern auch allen Gästen offen.

Freuen Sie sich auf eine abwechslungsreiche Speisekarte.  
Im Vordergrund stehen regionale und mediterrane  
Gerichte.  
Eine wechselnde Wochenkarte rundet das Angebot ab.

Gerne richten wir auch Ihre Feierlichkeit aus, sprechen Sie uns  
einfach an oder schreiben Sie uns eine  
E-Mail: [marine-bistro@freenet.de](mailto:marine-bistro@freenet.de)

Zusätzlich zum folgenden Speisenangebot bieten wir  
Ihnen auf Vorbestellung gerne täglich Frühstück  
sowie – für unsere Golfspieler – entsprechende  
Rundenverpflegung an!

Wir laden Sie herzlich ein zum Wohlfühlen und Genießen!

Ihre Halina und Oliver Schröder und  
das gesamte Team von Marine Bistro



# APERITIFS

## ERFRISCHEND & ANREGEND

---

### Golfer – ein erfrischender Aperitif mit oder ohne Alkohol

0,2 l 0,4 l

#### Golfer

Pinker Grapefruitsaft / Bitter Lemon<sup>2)</sup> / Soda

2.90 4.90

#### Golfer Spritz

Pinker Grapefruitsaft/ Bitter Lemon<sup>2)</sup> / Prosecco / Eis

7

#### Spumante

0,1 l 0,15 l  
(auf Eis)

#### SACCHETTO SPUMANTE „ETICHETTA NERA“ EXTRA DRY

Prickelnd, geschmeidig. fruchtbetont und samtig mit einem angenehm lieblichen Geschmack. Frisch und lebendig!

5 6.80

#### Cremant

0,75 l

#### CREMANT DE LOIRE BRUT

##### Weingut Louis Despas

Prickelnder Genuss mit harmonischer Balance von Fülle und Finesse.

Ein rassiger Cremant mit schöner Länge.

7 45

## DEUTSCHER WINZERSEKT

„Das Pendant zu Champagner“

0,1 l 0,75 l

#### SCHLOSS VAUX ROSÉ BRUT

Weingut Schloss Vaux aus Eltville im Rheingau

8 55

Ein sinnlich fruchtiger Hochgenuss aus der Spätburgunder-Traube mit  
zartem Schmelz und einem herrlich verführerischen Bouquet von Waldbeeren.

0,1 l

**SCHLOSS VAUX "TRÄUBLEIN" Alkoholfrei !!!**



5.8  
0

38

**Weingut Schloss Vaux aus Eltville im Rheingau**

Alkoholfreies, spritziges Biogetränk



# SPEISEKARTE



<b>BRUSCHETTA</b>	<b>8.90</b>
... mit Ofenbaguette / Tomaten / Parmesan	
<b>CARPACCIO vom Rind</b>	<b>12.50</b>
... mit Rucola / Parmesan / Pesto / Olivenöl	
<b>CURRYWURST</b>	<b>12.00</b>
... mit Crunchy Pommes / fruchtige Currysauce	
<b>CAESAR'S SALAT</b>	<b>12.90</b>
...mit Hähnchenbruststreifen	<b>15.50</b>
<b>GROSSER SALATELLER MIT ZIEGENKÄSE</b>	<b>15.90</b>
... mit Blattsalaten / gebratener Ziegenkäse / Himbeerdressing	
<b>BACKFISCH VOM SEELACHS</b>	<b>16.80</b>
... mit Kartoffelsalat / Remouladensauce	
<b>SPINATRAVIOLI</b>	<b>18.50</b>
... mit Ricotta / Babyspinat / getrocknete Tomaten / Parmesansauce	
<b>RÄUCHERLACHS</b>	<b>14.80</b>
... mit Kartoffelpuffer / Sahnemeerrettich	
<b>SYLTER FRIESENBURGER</b>	<b>17.90</b>
... mit Hacksteak / Salat / Zwiebeln / Tomate / Cheddar / Burgersauce / Bacon /	



Brötchen und Crunchy Pommes

<b>OFENKARTOFFEL mit Sourcream</b>	<b>9.80</b>
...mit Räucherlachs	<b>13.50</b>
<b>ROSA GEBRATENES ROASTBEEF</b>	<b>19.90</b>
... mit Remoulade / Bratkartoffeln	
<b>GARNELENPFANNE</b>	<b>22.50</b>
... mit Ofenbaguette / Knoblauchöl / Kirschtomaten / Frühlingslauch	
<b>MATJESFILET HAUSFRAUENART</b>	<b>16.90</b>
... mit Bratkartoffeln / Apfel-Gewürzgurken-Schmand	





## DIE SÜßE SÜNDE...

### SCHOKOLADEN - SOUFFLE

9.50

... mit Vanilleeis / frische Früchte

### MILCHREIS mit Zimt & Zucker

5.90

... mit Apfelkompott

6.90

### KUCHENAUSWAHL DES TAGES

je Stück

4.00

mit Sahne

4.50

### SYLTER ROTE GRÜTZE

... mit Vanilleeis / Schlagsahne

10.50

### UNSERE EISSORTEN

Vanille / Schokolade / Walnuss-Karamell

je Kugel

2.80

Himbeersorbet / Passionsfruchtsorbet

je Kugel

3.20

Portion Sahne

0.80

## KINDERKARTE

3 KARTOFFELPUFFER mit Apfelkompott

6.90

CHICKEN NUGGETS mit Crunchy Pommes

9.50

HOT DOG mit Crunchy Pommes

8.90

Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.



... mit Senf / Ketchup / Röstzwiebeln / süße Gurken

**Portion Crunchy Pommes**

**4.90**

**BEN & JERRY'S EISBECHER (TO GO) 100 ml**

**4.00**

Strawberry Cheesecake



Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

# OFFENE WEINE



## WEIßWEINE

0,2 l 0,75 l

202 **GRAUBURGUNDER, WEINGUT WABMER** 7.50 26  
2

Deutschland - Baden • Rebsorte: Grauburgunder • Trocken  
Kraftvoll und frisch, mit einer duftigen Nase von Birne, Pfirsich und Honigmelone.

Am Gaumen dicht und vollmundig mit einer schönen Balance und Struktur.

202 **WEISSBURGUNDER, WEINGUT DR. KÖHLER** 7.50 26  
1

Deutschland - Rheinhessen • Rebsorte: Weissburgunder • Trocken  
Klar, fester Körper mit Kraft, feinsaftig, Tief und komplex, gutes Finale.

202 **RIESLING FEINHERB, WEINGUT MANZ** 8 28  
1

Deutschland - Rheinhessen • Rebsorte: Riesling • Trocken  
Ausgeprägte Zitrus- und Aprikofrucht, sehr feingliedrig.

gute Balance zwischen Süße und Säure, ein Riesling, der Sie schweben lässt!

202 **CHARDONNAY, WEINGUT KOONUNGA HILL** 8.50 29  
1

Australien – Koonunga Hill • Rebsorte: Chardonnay • Trocken  
Noten von Grapefruit, Pfirsich & Honigmelone mit einem leichten Hauch Holz.

Geschmeidig, angenehme Säure, die dem Finale seine erfrischende Länge verleiht.

202 **BUKETTRAUBE, WEINGUT CEDEBERG** 9.50 34  
2

Südafrika – Western Cape • Rebsorte: Bukettraube • Trocken  
Markante Muskataromen mit Aprikosen und Blumennoten in der Nase.

Ein ausgewogener Wein mit zarter Süße und knackiger Säure.

## ROSÉWEIN

2021 „WUNDERSCHÖN“ **PINOT NOIR ROSÉ, WEINGUT ST.ANTONY** 7.50 26

Deutschland - Rheinhessen • Rebsorte: Pinot Noir, Blaufränkisch • Trocken  
Ein Duft von Erdbeeren und dunklen Waldbeeren und am Gaumen eine wunderbar fruchtige Leichtigkeit, harmonisch und rundum köstlich. Der perfekte Sundowner!

## ROTWEINE

202 **PRIMITIVO, WEINGUT A MANO** 8.50 29  
0



Weine enthalten Sulfite.

Italien – Apulien • Rebsorte: Primitivo • Trocken

Körperreich und rund mit weichen Tanninen, dezenter Säure und viel saftiger

roter Frucht wie Himbeere, Erdbeere und Kirsche, abgerundet von leichter Würze.

202 **CABERNET SAUVIGNON RESERVA, WEINGUT MONTES** 9 32  
1

Chile – Colchagua Valley • Rebsorte: 85% Cab. Sauv. 15% Merlot • Trocken

Kraftvoll und vollmundig mit dichten Aromen von Beeren, schwarzen Kirschen

und würzigem Eichenholz.

202 **CABERNET SAUVIGNON / SHIRAZ , WEINGUT KAAPZICHT** 9 32

Südafrika – Stellenbosch • Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Shiraz • Trocken

Aromen von wilden, dunklen Beeren & Kirschen. Am Gaumen saftig. Kräftige Noten

süßer Frucht mit Eichen-Noten und milden Tanninen.



# GETRÄNKE



## BIER

„EIN FRISCHES VELTINS“ vom FASS<sup>A)</sup>

0,2 l	0,3 l	0,4 l
	<b>3.80</b>	
<b>2.90</b>		<b>4.80</b>
<b>0</b>		<b>0</b>

GREVENSTEINER vom FASS<sup>A)</sup>

vollmundig und harmonisch im Geschmack

**3.80**

ALSTERWASSER<sup>A)</sup>

**2.90**

**4.80**

Fl. 0,5  
l

MAISEL'S WEIßBIER<sup>A)</sup>

**4.80**

MAISEL'S ALKOHOLFREI<sup>A)</sup>

**4.80**

Fl. 0,33  
l

VELTINS PILSENER ALKOHOLFREI<sup>A)</sup>

**3.80**

## WASSER

MAGNUS MINERALWASSER IMPERIAL FEINPERLIG / STILL

0,25 l	0,75 l
<b>2.50</b>	<b>6.20</b>

## SOFTGETRÄNKE

PROVIANT APFELSAFTSCHORLE NATURTRÜB

0,2 l	0,33 l	0,4 l
	<b>4.50</b>	

PROVIANT RHABARBERSCHORLE

**4.50**

COCA-COLA<sup>1)3)4)5)</sup> / COLA ZERO<sup>1)3)4)5)</sup> / MEZZO MIX<sup>1)3)4)5)</sup>

**3.20**

**6.40**

FANTA<sup>3)4)5)</sup> / SPRITE<sup>6)</sup>

**3.20**

**6.40**

NIEHOFFS APFELSAFT NATURTRÜB

**3.00**

**6.00**

NIEHOFFS ORANGENSAFT, RHABARBERSAFT

**3.00**

**6.00**

THOMAS HENRY TONIC WATER<sup>2)</sup>

**3.20**

**6.40**

THOMAS HENRY BITTER LEMON<sup>2)5)</sup>

**3.20**

**6.40**



THOMAS HENRY GINGER ALE<sup>2)</sup>

3.20

6.40

## SPRIZZ-APERITIFS

### **APEROL SPRITZ** <sup>3)</sup>

Aperol / Prosecco / Wasser / Eis

0,2 l

7.50

### **HUGO**

Holunderblütensirup / Prosecco / Wasser / Minze / Eis

7.50

### **SYLT CUP**

Roséwein / Tonic Water / Eis

7.50

### **WEINSCHORLE**

Grauburgunder / Wasser

5.80



# FLASCHENWEINE WEISS & ROSÉ



## WEISSWEINE

- 202 **Grauer Burgunder Trocken\*\* - Weingut Alexander Laible - Baden** 34  
1 Aromen von reifen Birnen und Äpfeln verzaubern einen.  
Eleganter Körper, klare Farbe und ein wunderbarer Abgang.
- 202 **Riesling „Mineral“ - Weingut Emrich-Schönleber - Nahe** 39  
1 Das Bukett offenbart Zitrusfrüchte, hier besonders Limetten, Kiwi, Mandarinen - und Orangenschale, aber auch einen Hauch von Litschi. Am Gaumen saftig und sehr mineralisch mit Druck und vielerlei Facetten. Sehr lebendig und harmonisch!
- 202 **Sauvignon Blanc „Aufwind“ - Weingut Thomas Hensel – Pfalz** 32  
1 Saftige, schwarze Cassisbeeren treffen auf knackig-grüne Johannisbeerblätter! Fast cremig mit kraftvoll elegantem Körper und der typisch grasigen Fruchtsäure. Die Komplexität entfaltet sich erst mit der Wärme der Zunge vollends, um im Abgang seinen Höhepunkt in einer zarten, aparten Schärfe zu finden.
- 202 **Kanzemer Altenberg „Alte Reben“ Riesling Spätlese -** 65  
1  
**Weingut Von Othegraven - Mosel**  
Aromen von Äpfeln, Ananas und Pfirsich, klar und feinsaftig.  
Lebendig und sehr erfrischend mit einer tollen Balance. Tief und komplex.
- 202 **Grüner Veltliner „Singing“ – Weingut Laurenz V. – Kamptal - Österreich** 32  
1 Verführerisch anmutendes, fruchtiges Bouquet: Äpfel, Zitrusfrüchte und Pfirsich. Der weiße Pfeffer würzt den Veltliner aufmunternd. Am Gaumen sehr saftig und weich, angenehme Säure.
- 202 **Terlaner– Weingut Terlan – Südtirol - Italien** 40  
2 Verführerisch anmutendes, fruchtiges Bouquet: Äpfel, Zitrusfrüchte und Pfirsich. Der weiße Pfeffer würzt den Veltliner aufmunternd. Am Gaumen sehr saftig und weich, angenehme Säure.

## ROSÉWEIN



Rebsorten: 30% Gropello, 30% Marzemino, 30% Sangiovese, 10% Barbera  
Zarter und erfrischender Duft nach Sanddorn und Aprikose.  
Am Gaumen feinfruchtig, mineralisch, mit optimal eingebundener Säure.



# FLASCHENWEINE ROT



## ROTWEINE

- 201 8 Bruchsaler Weiherberg Pinot Noir - Weingut Klumpp - Baden 55**
- Ausbau: 18 Monate Barrique
- Intensive Kirschfrucht, Schattenmorellen und Brombeerkuchen.
- Sehr harmonisch, beste Balance mit langem Nachhall. Samtige Tannine.
- 201 6 Vino Nobile di Montepulciano „La Braccessa“ - Weingut Antinori - Toscana 54**
- Rebsorten: 90% Prugnolo Ventile, 10% Merlot
- Ausbau: 24 Monate Barrique
- Kompakt, saftig und ausgewogen. Angenehme Brombeeraromen.
- Extreme Eleganz und Feinheit. Der Geschmack ist dicht, strukturiert und zeigt einen balancierten, geschmeidigen Nachgeschmack weicher Tannine.
- 201 9 Kaiken Ultra Malbec - Weingut Viña Kaiken, Mendoza 48**
- Rebsorten: 92% Malbec, 8% Cabernet Sauvignon
- Ausbau: 12 Monate Barrique
- Ein tiefes Purpurrot. In der Nase breitet sich ein vielschichtiges Bouquet mit dichtem Veilchenduft aus. Fruchttige Aromen frischer Waldfrüchte und würzige Noten, die an Mokka und Bitterschokolade erinnern, verbinden sich mit kräftigen, mineralischen Akzenten.





## WINZERSEKT & CHAMPAGNE



### DEUTSCHLAND

Schloss Vaux Brut Rosé - Rheingau Weingut Schloss Vaux aus Eltville	55
Schloss Vaux Träublein Alkoholfrei - Rheingau Weingut Schloss Vaux aus Eltville	38

### ITALIEN

Sacchetto Prosecco Spumante „Etichetta Nera“ Extra Dry	32
--	----

### FRANKREICH

Cremant de Loire - Weingut Louis Despas	45
Champagne Taittinger Brut Réserve	99
Champagne Taittinger Prestige Rosé	110





CHAMPAGNE  
**TAITTINGER**

*Reims*



Weine enthalten Sulfite.

# DIGESTIF & GIN



## GIN

<b>TRII GIN</b> – Sylter Dry Gin	4 cl	<b>9</b>
Aromen von Zitrone und Orange. Rosmarin und Thymian sorgen für die würzige Kräuternote, die von einem Hauch Vanille samtig abgerundet wird. In Verbindung mit weiteren hochwertigen Botanicals wie Piment, Rosenblüte und der markanten Süßholzwurzel entsteht ein hoch aromatischer Charakter.		
<b>HENDRICKS</b> – Scotland Gin	4 cl	<b>9</b>
Die einen lieben ihn, die anderen hassen ihn. Ungewöhnliche Aromen, geprägt von Kamillenblüten, Kümmel und Koriandersamen, Pfeffer, Wachholderbeeren, Holunderblüten, Zitronen- und Orangenschale.		
<b>MONKEY 47</b> – Schwarzwald Dry Gin	4 cl	<b>9</b>
Wuchtig, aber dabei auch gleichzeitig mild. Deutlich vom reinen Wachholdergeschmack geprägt mit frischen Zitrusnoten und pfeffriger Schärfe.		
<b>Thomas Henry Tonic Water</b> <sup>2)</sup>	0,2 l	<b>3.20</b>

## CALVADOS, COGNAC & BRANDY

<b>CHATEAU Du BREUIL</b> – CALVADOS V.S.O.P.	2 cl	<b>6</b>
<b>BOWEN</b> – COGNAC VS, BOWEN	2 cl	<b>5</b>
<b>GRAND MARNIER CORDON ROUGE</b> – COGNAC	2 cl	<b>5</b>
<b>TORRES</b> – TORRES 10 GRAN RESERVA	2 cl	<b>5</b>

## GRAPPA, WHISKY, BITTER & KRÄUTERLIKÖRE

### GRAPPA DI POLI

<b>SARPA DI POLI</b>	2 cl	<b>5</b>
Rebsorte: Merlot/Cabernet		
<b>SARPA BARRIQUE DI POLI</b>	2 cl	<b>7</b>
Rebsorte: Merlot/Cabernet reift in Fässern aus französischer Eiche		

## WHISKY



**GLENMORANGIE 10 YEARS**

4 cl

**7**

**LAPHROAIG 10 YEARS**

4 cl

**8**



Allergene: 2) chininhaltig

# DIGESTIF



## BRENNEREI Du SEGALA - Frankreich

PRUNES PFLAUME	2 cl	8
----------------	------	---

## EDELBRENNEREI A.J. DIRKER - Deutschland

WALDERDBEERGEIST	2 cl	10
HIMBEERGEIST	2 cl	7
WILLIAMS-CHRIST-BIRNENBRAND	2 cl	7
HASELNUSSGEIST	2 cl	7

## KRÄUTERLIKÖRE & Co.

AVERNA AMARO	4 cl	4.50
RAMAZOTTI	4 cl	4.50
FERNET BRANCA	4 cl	4
JÄGERMEISTER	2 cl	2,20
APEROL <sup>3)</sup>	4 cl	4
CAMPARI <sup>3)</sup>	4 cl	4
HELBING KÜMMEL	2 cl	2.40
KORN HARDENBERG	2 cl	2
JUBILÄUMS AQUAVIT	2 cl	2.40
SAMBUCA MOLINARI	2 cl	2.20
AMARETTO DISARONNO	2 cl	2.40
BAILEYS IRISH CREAM <sup>H)G)</sup>	4 cl	4
FINLANDIA WODKA	2 cl	2.50



HAVANNA CLUB AÑEJO 7 AÑOS

4 cl

5.50

PLANTATION XO 20<sup>th</sup> ANNIVERSARIO

4 cl

9



Allergene: 3) Farbstoff G) Milch inkl. Milchzucker H) Eier

# KAFFEE & TEE



## KAFFEE SPEZIALITÄTEN

<b>ESPRESSO<sup>1)</sup></b>	<b>2.90</b>
<b>DOPPELTER ESPRESSO<sup>1)</sup></b>	<b>4.60</b>
<b>ESPRESSO MACCHIATTO<sup>1)G)</sup></b>	<b>3.20</b>
<b>LATTE MACCHIATO<sup>1)G)</sup></b>	<b>3.90</b>
<b>CAFÉ CRÉME<sup>1)</sup></b>	<b>3.00</b>
<b>CAPPUCCINO<sup>1)G)</sup></b>	<b>3.40</b>
<b>MILCHKAFFEE<sup>1)G)</sup></b>	<b>3,60</b>
<b>HEIßE SCHOKOLADE<sup>G)</sup></b>	<b>3.60</b>
<b>HEIßE SCHOKOLADE MIT SAHNE<sup>G)</sup></b>	<b>4,20</b>
<b>TEE MIT RUM<sup>1)</sup></b>	<b>4,20</b>

## WHITTINGTON TEE

Whittington ist ein Synonym für eine Affinität zu Rohmaterialien. Eine Auswahl an Blättern, Blüten und Früchten aus der ganzen Welt, die gekonnt gemischt werden, um dir feine Tassen mit hochwertigen Tees und Aufgussgetränken zu bieten.

**DARJEELING<sup>1)</sup> / EARL GREY<sup>1)</sup>** **3.50**

Tee von den Hängen des Himalaya. Glänzend und kupferfarben.  
Ein Aroma, das an Haselnuss und Pfirsich erinnert.

**RED SPRING** **3.50**

Eine erfrischende und Durst löschende Mischung. Himbeerrote Farbe. Der anfangs leicht säuerliche Geschmack entwickelt sich und offenbart Geschmacksnoten von roten Beeren.

**KAMILLE KRÄUTERTEE** **3.50**

Der elegante und weiche Geschmack der Kamillenblüten hält sich im Gleichgewicht mit dem Aroma von Melisse und Fenchel sowie mit dem süßlichen und fruchtigen Geschmack des Rooibos.

**GRÜNERTEE – PURE GREEN<sup>1)</sup>** **3.50**

Der Aufguss ist gelbgrün und delikat. Ein leichtes Kräuteraroma und ein süßer Geschmack mit toller Harmonie.

**BIO MINT**



**3.50**

Exotisch, duftend, erfrischend und belebend!

**WEISSER TEE MIT VANILLE & GRAPEFRUIT**

**3.50**

Zarte Duftnoten, frisch und blumig. Der anfangs bittere Geschmack entwickelt sich rasch und macht einem samtigen Geschmack Platz.

**FRISCHER MINZ-TEE**

**4.50**

Erfrischender und bekömmlicher Tee aus frischen Minzblättern.

