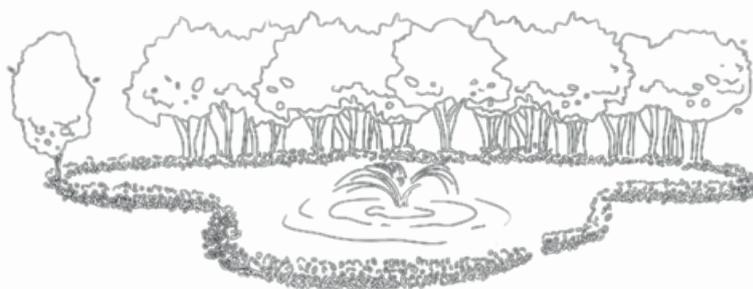


RESTAURANT



LE PANORAMA



+33 (0)3 88 05 73 45

lepanorama@golfclub-soufflenheim.com

RESTAURANT

COCKTAILS

AVEC ALCOOL

- Apérol Spritz (*Apérol - Prosecco - Eau Pétillante*).....8.00€
- Campari Spritz (*Campari - Prosecco - Eau Pétillante*).....8.00€
- Lemon Spritz (*Limoncello - Prosecco - Eau Pétillante*)..... 8.00€
- Le Hugo (*Sirop de fleur de Sureau - Prosecco - Eau Pétillante*)..... 8.00€
- HycA Apérol Spritz Alsacien..... 9.00€
- Golfeur Crémant (*Jus de Pamplemousse - Schweppes tonic - Crémant*)7.50€

SANS ALCOOL

- Afterglow (*Jus d'Ananas - Jus d'Orange - Sirop de Grenadine*) 4.00€
- Golfeur (*Schwepps Tonic - Jus de Pamplemousse*) 4.50€

DIGESTIFS

- Baileys **4cl** 7.00€
- Calvados **4cl**..... 5.00€
- Cognac Prestige **4cl**..... 7.00€
- Eau de Vie : *Marc de Gewurztraminer, Framboise, Poire Williams, Mirabelle, Kirsch* **4cl**..... 9.00€
- Rhum Don Papa **4cl**..... 8.50€
- Get 27 **4cl**7.00€
- Amaretto **4cl**7.00€
- Cointreau **4cl**7.00€
- Limoncello **4cl**7.00€
- Whisky Chivas **4cl**.....8.00€
- Whisky J&B **4cl**.....7.00€
- Schnaps Arrangée HYCA *Poire & Thym - Framboise & Verveine citronnée* **4cl**9.00€

BOISSONS CHAUDES

- Espresso, Décaféiné..... 2.40€
- Double Espresso..... 3.20€
- Grand Café..... 2.80€
- Café au Lait..... 3.20€
- Cappuccino..... 3.80€
- Latte Macchiato..... 4.70€
- Chocolat Chaud..... 3.20€
- Chocolat Viennois..... 4.70€
- Thé/Infusion..... 3.80€
- Irish Coffee9.50€

RESTAURANT

• • • BIÈRES EN PRESSION • • •

	25cl	50cl
• Météor Pils.....	3.50€	6.00€
• Heffe Weissen Ketterer.....	3.80€	6.80€
• Heffe Weissen Panaché Ketterer..	3.80€	6.80€
• Ketterer Pils.....	3.80€	6.80€
• Ketterer Panaché.....	3.80€	6.80€
• Heffe Weissen Coca Ketterer.....		7.50€
• Bière de Saison.....	4.30€	8.60€
• Monaco.....	3.50€	6.00€
• Panaché.....	3.50€	6.00€
• Picon/Cynar Bière.....	3.90€	7.00€
• Picon Citron.....	4.00€	7.20€
• Météor Galopin 12.5cl.....	2.40€	
• Météor sirop.....	3.80€	6.80€

• • • BIÈRES SANS ALCOOL • • •

• 1664 Sans Alcool 33cl	3.60€
• Ketterer Heffe Weissen Sans Alcool 50cl.....	6.00€

• • • EAUX ET JUS • • •

• Celtic 50cl (Bleue, Verte, Rouge).....	3.50€
• Celtic 100cl (Bleue, Verte, Rouge).....	6.00€
• San Pellegrino 50cl.....	4.00€
• San Pellegrino 100cl.....	7.00€
• Perrier 33cl (<i>supplément rondelle citron +0,20cents/supplément sirop +0,30 cents</i>)..	3.70€
• Eau Pétillante HYCA 33cl (Verveine citronnée/ Poire & Thym / Citron Combava à la Lavande fine / Fleur d'Oranger Romarin de Corse / Framboise, fleur de Sureau).....	4.50€
• Jus d'Ananas 25cl (verre).....	3.50€
• Jus d'Orange 25cl	3.50€
• Jus de Pamplemousse 25cl(verre).....	3.50€
• Jus de Pomme 25cl.....	3.50€
• Jus de Tomate 25cl	3.50€

• • • APÉRITIFS • • •

• Campari 4cl.....	6.50€
• Campari Orange 12cl.....	8.00€
• Coupe de crémant 12cl.....	8.00€
• Coupe de crémant rosé 12cl.....	9.00€
• Kir royal Crémant 12cl.....	9.50€
• Kir Vin Blanc 12cl.....	7.00€
• Martini Blanc/Rouge 4cl.....	5.00€
• Porto Rouge 4cl.....	6.50€
• Ricard 4cl.....	6.50€
• Suze 4cl.....	6.50€
• Vodka 4cl.....	9.00€
• Vodka Orange 4cl.....	12.00€
• Weinschorle (Blanc ou Rosé)	5.50€
• Whisky Coca 12cl.....	11.00€
• Verre de Gewurztraminer 12cl.....	6.50€
• Verre de Vendanges Tardives 12cl.....	9.50€
• Verre de Muscat 12cl	6.00€
• Verre de Chardonnay 12cl	6.00€
• Verre de Chablis 12cl	8.00€
• Verre Roseline pétillant 12cl	5.50€

• • • SOFTS • • •

• Apfelshorle 50cl.....	3.90€
• Coca/Coca Zero 33cl.....	3.40€
• Diabolo 25cl.....	2.60€
• Diabolo 50cl.....	5.00€
• Ice Tea 33cl.....	3.40€
• Limonade 25cl.....	2.60€
• Orangina 33cl.....	3.70€
• Sirop à l'eau 25cl.....	1.60€
• Sirop à l'eau 50cl.....	3.00€
• Schweppes 25cl.....	3.90€
• Schweppes Agrumes 25cl	3.90€

LE PANORAMA

ENTRÉES FROIDES KALTE VORSPEISEN

Salade du golfeur / Golfersalat	9.00€
Blanc de dinde mariné, Copeaux de parmesan, Croutons, Sauce César	17.00€
Marinierte Putenbrust, gehobelter Parmesan, Crouton, Salatdressing César	
Salade de chèvre chaud / Ziegenkäsesalat	9.00€
Croutons au miel et jambon de Parme	17.00€
Mit Honig Parmaschinken	
Wurstsalat	8.00€
Pomme de terre sautées, Émincé de saucisse, Cornichons, Oeufs, Tomates, Oignons rouges	15.50€
Bratkartoffeln, Gurken, Ei, Tomaten, Rote Zwiebeln	
Salade de foie de volaille / Hühnerlebsalat	8.50€
Foie de volaille flambé au cognac, Oeufs, Tomates, Croutons	16.00€
Hühnerleber flambiert mit Cognac, Ei, Tomaten, Crouton	
Salade végétarienne / Vegetarischer Salat	7.50€
Salade, Concombre, Tomates, Oignons rouges, Avocats, Pané de Soja	14.50€
Salat, Gurke, Tomaten, Rote Zwiebeln, Avocado, Sojapanier	
Petite salade Verte, Tomates/ Kleiner grüner Salat, Tomaten	5.00€

LE PANORAMA

NOS BURGERS UNSERE BURGER

Hamburger Angus

16.50€

Steak haché Angus, Salade, Tomate, Oignons, Cornichons
Angus Hachsteak, Salat, Tomaten, Zwiebeln, Gurken

Cheeseburger Angus

16.50€

Steak haché Angus, Fromage, Salade, Tomate, Oignons, Cornichons
Angus Hachsteak, Käse, Salat, Tomaten, Zwiebeln, Gurken

Burger végétarien / Burger-Vegetarisch

17.50€

Steak de soja, Salade, Tomate, Oignons rouges, Avocat
Soja-weizen steak, Salat, Tomaten, Rote Zwiebeln, Avocado

PÂTES ET PETIT ENCAS PASTA UDN KLEINE ZWISCHENMAHLZEIT

Gnocchis, Crème de truffe, Roquette, Tomates cerises

21.50€

Curry Wurst, Frites

9.00€

Quiche Lorraine, Salade verte

10.00€

LE PANORAMA

VIANDES FLEISCH

Cordon bleu de veau, Sauce crème champignons (15min d'attente) Kalbs-Cordon bleu (15 Minuten Wartezeit)	25.00€
Cordon bleu de veau au Munster (15min d'attente) Kalbs-Cordon bleu mit Munsterkäse (15 Minuten Wartezeit)	27.00€
Faux Filet beurre Maître d'Hotél Faux Filet mit Kräuterbutter	20.00€
Faux filet, sauce forestière Faux Filet, Waldpilzsauce	21.00€
Onglet de boeuf à l'échalote Rinderhüfte mit Schalotte	20.00€
Escalope de Veau panée ou à la crème Kalbsschnitzel paniert oder mit Rahmsauce	20.00€ / 22.00€
Rognons de Veau à la moutarde, Spätzle Kalbsnierchen in Senfsauce, Spätzle	21.00€

Nos viandes peuvent être accompagnées de :

Fleischbeilagen :

Frites / Pommes frites

Spätzle

Pommes de terres sautées / Bratkartoffeln

Supplément sauce crème / Aufprise Rahmsauce **3.00€**

LE PANORAMA

NOS POISSONS UNSERE FISCHEN

Filet de Sandre / Zanderfilet

22.00€

Beurre blanc au vin rouge, Choucroute poêlée, Pomme de terre vapeur
Weiße Butter mit Rotwein, Sauerkrautpfanne, Salzkartoffeln

NOS TARTES FLAMBÉES UNSERE FLAMMFUCKEN

Servies uniquement week-ends et jours férié / Nur an Wochenenden und Feiertagen serviert

Traditionnelle (crème, oignons, lardons)

9.00€

(Schmand, Zwiebeln, Speck)

Gratinée (crème, oignons, lardons gruyère)

9.50€

(Schmand, Zwiebeln, Speck, Käse)

Munster (crème, oignons, lardons, munster)

10.00€

(Schmand, Zwiebeln, Speck, Munsterkäse)

MENUS ENFANTS KINDERMENÜS

Nugget, frites + une boule de glace

Émincé de veau à la crème, frites + une boule de glace

12.00€

Steak haché, frites + une boule de glace

LE PANORAMA

NOS DESSERTS UNSERE DESSERTS

Tarte du jour, Chantilly	5.00€
Tarte (Angebot des Tages), Sahne	
Apfelstrudel revisité maison, Crème anglaise, Glace vanille	7.50€
Apfelstrudel, Vanillesoße, Vanille Eis	
Meringue glacée (3 boules au choix)	7.50€
Meringues mit 3 Eiscreme nach wähl	
Crème brûlée	6.50€
Gebrannte Creme	
Framboises chaudes	8.50€
Heiße Himbeeren	
Moelleux au chocolat	6.50€
Weiche Schokolade	
Tiramisu	6.00€
Tiramisu	
Café gourmand maison	9.50€
Selbstgemachter Gourmetkaffee	
Café liégeois ou Chocolat liégeois	7.50€
Eiskaffe mit Sahne	
Dame Blanche	7.50€
Eisbecher mit Vanilleeis, Schokolade sauce une Sahne	
Coupe Bounty (glace coco, sauce chocolat, chantilly)	7.50€
Eisbecher Bounty (Kokosnuss Eis, Schokolade sauce, Sahne)	
Coupe glacée ou sorbet (au choix)	1 boule 2€
Eiscreme oder sorbet (nach wähl)	2 boules 3.50€
	3 boules 4.50€

Vanille, Fraise, Café, Chocolat, Pistache, Cannelle, Rhum-raisin, Noix de coco
Vanille, Erdbeere, Kaffee, Schokolade, Pistazie, Zimt, Rum-Rosinen, Kokosnuss
Citron, Framboise, Banane, Fruit de la passion
Zitrone, Himbeere, Banane, Passionsfrucht

LE PANORAMA

NOS DESSERTS UNSERE DESSERTS

Tarte du jour, Chantilly	5.00€
Tarte (Angebot des Tages), Sahne	
Crème brûlée	6.50€
Gebrannte Creme	
Moelleux au chocolat, Sorbet framboise	6.50€
Weiche Schokolade	
Apfelstrudel revisité maison, Crème anglaise, Glace vanille	7.50€
Apfelstrudel, Vanillesoße, Vanille Eis	
Meringue glacée (3 boules au choix)	7.50€
Meringues mit 3 Eiscreme nach wähl	
Café liégeois ou Chocolat liégeois	7.50€
Eiskaffe mit Sahne oder Liégeois-Schokolade	
Framboises chaudes, Glace vanille et chantilly	8.50€
Heiße Himbeeren	
Café gourmand maison	9.50€
Selbstgemachter Gourmetkaffee	
Dame Blanche	7.50€
Eisbecher mit Vanilleeis, Schokolade sauce une Sahne	
Coupe Bounty (glace coco, sauce chocolat, chantilly)	7.50€
Eisbecher Bounty (Kokosnuss Eis, Schokolade sauce, Sahne)	
Coupe glacée ou sorbet (au choix)	1 boule 2€
Eiscreme oder sorbet (nach wähl)	2 boules 3.50€
	3 boules 4.50€

Vanille, Fraise, Café, Chocolat, Pistache, Cannelle, Rhum-raisin, Noix de coco
Vanille, Erdbeere, Kaffee, Schokolade, Pistazie, Zimt, Rum-Rosinen, Kokosnuss
Citron, Framboise, Banane, Fruit de la passion
Zitrone, Himbeere, Banane, Passionsfrucht