

RESTAURANT



LE PANORAMA



+33 (0)3 88 05 73 45

lepanorama@golfclub-soufflenheim.com

RESTAURANT

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€
- Indian Tonic 25cl..... 3.90€
- Jus de Tomate 25cl..... 3.50€

APÉRITIFS

- Campari 4cl..... 6.00€
- Campari Orange 12cl..... 7.50€
- Coupe de crémant 12cl..... 8.00€
- Coupe de crémant rosé 12cl..... 9.00€
- Coupe de champagne 12cl..... 14.50€
- Havana Club 4cl..... 4.00€
- Kir royal Crémant 12cl..... 8.00€
- Kir Vin Blanc 12cl..... 6.00€
- Martini Blanc/Rouge 4cl..... 4.50€
- Porto Rouge 4cl..... 6.00€
- Ricard 4cl..... 6.00€
- Suze 4cl..... 6.00€
- Vodka 4cl..... 8.00€
- Vodka Orange 4cl..... 11.00€
- Weinschorle (Blanc ou Rosé) 5.50€

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 (*supplément rondelle citron +0,20cents/supplément sirop +0,30 cents*).. 3.70€
- Eau HYCA 33cl (Basilic; menthe poivrée & menthe verte; thym & géranium)..... 4.50€
- Jus d'Ananas 25cl (verre)..... 3.50€
- Jus d'Orange 25cl (verre)..... 3.50€
- Jus de Pamplemousse 25cl(verre)..... 3.50€
- Jus de Pomme 25cl(verre)..... 3.50€

COCKTAILS

AVEC ALCOOL

- Apérol Spritz (*Apérol - Prosecco - Eau Pétillante*)..... 8.00€
- Campari Spritz (*Campari - Prosecco - Eau Pétillante*)..... 8.00€
- Hycapérol Spritz Alsacien..... 9.00€
- Lemon Spritz (*Limoncello - Prosecco - Eau Pétillante*)..... 8.00€
- Le Hugo (*Sirop de fleur de Sureau - Prosecco - Eau Pétillante*)..... 8.00€

SANS ALCOOL

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

RESTAURANT

• • • BIÈRES EN PRESSION • • •

	25cl	50cl
• Bière de saison Météor.....	4.50€	8.50€
• Heffe Weissen Ketterer.....	3.80€	6.80€
• Heffe Weissen Panaché Ketterer..	3.80€	6.80€
• Bière Ketterer Panaché.....	3.80€	6.80€
• Bière Ketterer Pils.....	3.80€	6.80€
• Bière Météor Pils.....	3.50€	6.00€
• Heffe Weissen Coca Ketterer.....	7.50€	
• Monaco.....	3.50€	6.00€
• Panaché.....	3.50€	6.00€
• Picon/Cynar Bière.....	3.90€	7.00€
• Picon Citron.....	4.00€	7.20€
• Bière Météor Galopin 12.5cl.....	2.40€	

• • • BIÈRES EN BOUTEILLES • • •

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

• • • EFFERVESCENTS • • •

	75cl
• Prosecco Ponte Villoni.....	15.00€
• Crémant d'Alsace Cleebourg.....	30.00€
• Blanc de Blancs Ice Paris Secret.....	29.00€
• Champagne Veuve Pelletier.....	75.00€
• Champagne Baty Brut Tradition.....	60.00€

• • • BOISSONS CHAUDES • • •

• Café au Lait.....	3.00€
• Cappuccino.....	3.80€
• Chocolat Chaud.....	3.20€
• Chocolat Viennois.....	4.50€
• Double Espresso.....	3.20€
• Espresso, Décaféiné.....	2.40€
• Grand Café.....	2.80€
• Irish Coffee.....	9.50€
• Latte Macchiato.....	4.70€
• Thé/Infusion.....	3.80€
• Café Américain.....	2.60€

• • • DIGESTIFS • • •

• Baileys.....	7.00€
• Calvados 4cl.....	5.00€
• Cognac 4cl.....	7.00€
• Eau de Vie : <i>Marc de Gewurztraminer, Framboise, Poire Williams, Mirabelle</i> 4cl.....	9.00€
• Rhum Don Papa 4cl.....	8.50€
• Schnaps Arrangée : <i>Poire & Thym</i>	9.00€
• Schnaps Arrangée : <i>Framboise et Verveine Citronnée</i>	9.00€
• Whisky 4cl.....	7.00€
• Whisky Arran non-tourbé 4cl.....	10.00€
• Whisky Arran non-tourbé (<i>avec Coca</i>) 4cl...	13.50€
• Whisky Kilchoman tourbé 4cl.....	9.50€
• Whisky Kilchoman tourbé (<i>avec Coca</i>) 4cl...	13.50€

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

Tagliatelles à la Napolitaine

13.50€

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 FLAMMKUCHEN

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	5.50€
Tarte (Angebot des Tages), Sahne	
Crème brûlée	6.50€
Gebrannte Creme	
Moelleux au chocolat, Sorbet framboise	8.00€
Weiche Schokolade	
Apfelstrudel revisité maison, Crème anglaise, Glace vanille	8.00€
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