



**GOLF COURSE BONN
ST. AUGUSTIN**

Golf Course Bonn
- Restaurant -
Gut Großenbusch
Konrad-Adenauer Strasse 100
53757 Sankt Augustin
Sekretariat: Tel.: 02241-39880
Restaurant: Tel.: 02241-398850

Sehr geehrte Damen,
sehr geehrte Herren,

für Ihr Interesse an unserem Haus danken wir Ihnen sehr herzlich; wir freuen uns, dass wir Ihre geplante Feierlichkeit in unseren Räumen ausrichten dürfen.

Wir unterbreiten Ihnen hiermit

unsere Menuvorschläge

zu Ihrer gefälligen Auswahl.

Sie können die von Ihnen vorgesehenen Gänge nach eigenen Wünschen zusammenstellen; wir bitten um Ihr Verständnis, dass für jede Gesellschaft nur ein einheitliches Menu bestellt werden kann. Gern sind wir Ihnen bei der Zusammenstellung behilflich, bitte vereinbaren Sie hierzu einen Absprachetermin mit unserem Restaurantleiter.

Menus für Kinder können individuell abgesprochen bzw. nach Wunsch angerichtet werden.



**GOLF COURSE BONN
ST. AUGUSTIN**

Vorspeisen

- | | | |
|-----|--|---------|
| 1 . | Lachsschaumbrot mit Senf-Dillmayonaise | 10,40 € |
| 2 . | Gesottener Tafelspitz mit Kräutervinaigrette | 12,10 € |
| 3 . | Gebeitzter Caipirinalachs an Limetten-Meerrettichkonfit | 14,90 € |
| 4 . | Rosa gebratene Entenbrust auf Backpflaumenjus | 15,60 € |
| 5 . | Terrine vom Schwarzfeder-Huhn auf marinierter Pfeffermelone und Coppa di Parma | 16,40 € |

Suppen

- | | | |
|-----|--|--------|
| 1 . | Kirschtomatenessenz mit Basilikumnocken | 6,80 € |
| 2 . | Wildkräuterschaumsuppe mit kleinen Nußknödeln | 6,50 € |
| 3 . | Schaumsuppe von Zitronengras und Kokosmilch mit gebratener Garnele | 7,50 € |
| 4 . | Geflügelbisque mit Weinbrandsahne | 8,50 € |

Zwischengerichte

- | | | |
|-----|---|---------|
| 1 . | Gebackene Praline vom Wildschwein an Kürbischutney | 11,50 € |
| 2 . | Jacobsmuscheln in Safransugo und Kartoffelnocken | 14,80 € |
| 3 . | Variation von Edelfischen in Safrangelee mit Forellenkaviar-Sahne | 16,40 € |



**GOLF COURSE BONN
ST. AUGUSTIN**

Hauptgänge

| | | |
|------|--|---------|
| 1 . | Paupiettes vom Kalb auf Zitronenschaum und Spinatcrêpestorte | 19,30 € |
| 2 . | Schweinefilet am Stück gebraten auf Monschauer Senfsauce, Saisonales Gemüse und Spätzle | 21,50 € |
| 3 . | Rosa gebratene Entenbrust auf Cranberriejus, Waldpilztarte mit glacierten Fingermöhrchen | 22,60 € |
| 4 . | Gebratenes Kalbsrückensteak auf Bayrisch-Kraut und Rösti | 23,80 € |
| 5 . | Lammrücken auf Bohnenragout mit Thymian-Glace und Pommes Maxim | 24,20 € |
| 6 . | Casquette vom Schwarzfeder-Huhn mit Wurzelgemüse, weißen Bohnen und Kartoffeln | 24,20 € |
| 7 . | Tournedos vom Angus Rind mit Kräuterkruste auf weißer Burgunderbutter, saisonales Gemüse und Pommes Dauphine | 25,50 € |
| 8 . | Kalbsfilet auf Kräutersaitlingen mit Kartoffelnocken und süßer Rote Bete | 26,50 € |
| 9 . | Pochierter Lachs auf Gemüsefondue mit tournierten Kartoffeln | 19,80 € |
| 10 . | Zander auf Rahmsauerkraut mit Petersilienkartoffeln | 21,50 € |
| 11 . | Korallenfisch auf Ofengemüse mit Limonengnocchis | 23,50 € |
| 12 . | St. Pierre mit Balsamico-Hollandaise, grüner Spargel und Safranrisotto | 24,90 € |

Hauptgänge -vegetarisch-

| | | |
|-----|--|---------|
| 1 . | Cannelloni mit Waldpilzfüllung in Petersilienrahm, Blattsalat der Jahreszeit | 16,50 € |
| 2 . | Spinatstrudel auf provençalischem Gemüse mit Pinienkernbutter | 17,80 € |



**GOLF COURSE BONN
ST. AUGUSTIN**

Dessert

| | | |
|-----|---|---------|
| 1 . | Strauchbeerensülze mit Vanillesahne | 7,40 € |
| 2 . | Parfait von Mandelkrokant mit Eierpunschsoße | 8,20 € |
| 3 . | Duo vom Schokoladenmousse an Orangensalat mit Pitu | 9,50 € |
| 4 . | Joghurtterrine im Orangencrêpesmantel mit Nougateis auf Portweinjus | 11,40 € |
| 5 . | Pralinenmousse mit Mangochutney und weißem Kaffeeparfait | 12,50 € |



**GOLF COURSE BONN
ST. AUGUSTIN**

Golf Course Bonn
- Restaurant -
Gut Grossenbusch
Konrad-Adenauer Strasse 100
53757 Sankt Augustin
Sekretariat: Tel.: 02241-39880
Restaurant: Tel.: 02241-398850

Sehr geehrte Damen,
sehr geehrte Herren,

für Ihr Interesse an unserem Haus danken wir Ihnen sehr herzlich; wir freuen uns, dass wir Ihre geplante Feierlichkeit in unseren Räumen ausrichten dürfen.

Wir unterbreiten Ihnen hiermit

unsere Buffetvorschläge

zu Ihrer gefälligen Auswahl.

Die Elemente der einzelnen Buffetvorschläge können selbstverständlich ergänzt, verändert oder ausgetauscht werden. Gern sind wir Ihnen bei der Zusammenstellung behilflich, bitte vereinbaren Sie hierzu einen Absprachetermin mit unserem Restaurantleiter.

Die Buffetpreise verstehen sich bei einer Gästezahl ab 25 Personen.



GOLF COURSE BONN
ST. AUGUSTIN

Buffet 1

Ofenfrisches Baguette, Röllchen, Griebenschmalz und Butter

Partyfrikadellen, Kölsche Kaviar und Halven Hahn mit Essiggemüse

Schweinemetz mit Schnittlauch und Zwiebeln

Geräucherte Eifeler Forellenfilets mit Sahnemeerrettich

Rheinischer Heringsstip mit Äpfeln und Gurken

Fleischkäsesalat in Zwiebelvinaigrette.



Spanferkelhaxen in Malzbierjus

Sauerbraten mit Rosinen und Mandeln

Kartoffelklöße und Apfelrotkohl



Kölsches Tiramisu

Rote Grütze mit Vanillesauce

pro Person € 33,00



GOLF COURSE BONN
ST. AUGUSTIN

Buffet 2

Ofenfrisches Baguette, Partybrötchen und Sauerrahmbutter

Fischspezialitäten aus nordischen Räucherammern
(Lachs, Makrelenfilet, Forellenfilet) und Sahnemeerrettich

Kasseler Honigbraten mit Backpflaumenkompott

Schwarzwälder Schinken auf Honigmelonenspalten

Artischockenherzen in Paprikavinaigrette

Leipziger Allerlei Salat mit Meerrettichvinaigrette



Rahmsüppchen von Wiesenchampignons

Rosa gebratene Steakhüfte, Rotweinjus

Poulardenbrust im Knuspermantel gebacken auf Schnittlauchsauc

Gemüse der Jahreszeit, Kartoffelgratin



Pumpernickelcrème

Schokoladenmousse mit Mandelkrokant

Früchtesalat mit Himbeergeist

Käseauswahl mit Trauben

pro Person € 39,00



GOLF COURSE BONN
ST. AUGUSTIN

Buffet 3

Ofenfrisches Baguette, Partybrötchen und Sauerrahmbutter

Ganzer pochierter Lachs und Fischspezialitäten aus der Räucherammer:
(Lachs, kalt geräucherter Heilbutt, Makrelenfilet, Forellenfilet)

Gesottener Tafelspitz mit Fankfurter grüner Sauce

Katenrauchschinken auf honiggeröstetem Blumenkohl

Cous-Cous Salat mit Paprikaschote und Hähnchenbrust

Schinkenröllchen mit Apfel-Lauchsalat gefüllt



Cock-a-Leekie (Schottische Geflügel-Lauchsuppe)

Rosa gebratenes Entrecôte vom argentinischen Black Angus,
Balsamico-Zwiebel-Glace

Gegrillter Butterfisch auf Risotto mit Kräuterseitlingen

Gemüse der Jahreszeit, Rosmarinkartoffeln



Mousse von Milkschokolade

Ananas in Karamel mit Zitronenmelisse und rosa Pfeffer

Moccacrème mit Amarettini

Internationale Käsespezialitäten

Pro Person € 45,00



GOLF COURSE BONN
ST. AUGUSTIN

Buffet 4

Ofenfrische Brotauswahl mit Salzbutter

Ganzer pochierter Lachs mit Wachteleiern und Keta-Kaviar garniert

Fischspezialitäten aus dem Räucherofen

Neuseeländische Grünschalmuscheln mit Sesamvinaigrette

Rosa gebratene Entenbrustscheiben auf provençalischen Gemüsen

Wildschweinschinken auf Apfel-Sellerie Salat

Sattel und Medaillons vom Eifel-Reh mit Traubenchutney

Gegrillte Zucchini mit Coppa di Parma



Schaumsüppchen von Zitronengras und Garnelen

Salzwiesenlammkeule mit Wildkräuterheu

Paupiellettes vom Kalbsrücken in Zitronen-Thymian-Sauce

Wildcannelloni in Wacholderrahm

Gemüsepotpourri, Schmandkartoffeln



Mascarpone-Schokoladentarte

Parfait von weißer Schokolade und weißem Port

Gebackene Feigen an Gorgonzolamousse

Französische Rohmilchkäse

pro Person € 54,00



Sekt

Gutssekt Wegeler Hausmarke
Riesling Brut – Rheingau 0,75 l / **24,50 €**

Weißwein

Rheingau 2008 Riesling Qualitätswein trocken
Weingüter Geheimrat J. Wegeler Oestrich -Rheingau- 0,75 l / **25,50 €**

Geheimrat „J“ 2007 Riesling Spätlese trocken
Weingüter Geheimrat J. Wegeler Oestrich -Rheingau- 0,75 l / **35,00 €**

Grauer Burgunder 2009 Kabinett trocken
Weingut Friedrich Kiefer –Baden Kaiserstuhl- 0,75 l / **21,00 €**

Rivaner 2009 Qualitätswein trocken
Weingut Villa Heynburg -Baden- 0,75 l / **21,00 €**

Gavi 2009 trocken
Giacosa Fratelli Piemont, Neive –Italien- 0,75 l / **23,00 €**

Pinot Grigio 2009
DOC Süd Tirol, Elena Walch, Alto Adige –Italien- 0,75 l / **25,00 €**

Chardonnay 2008 trocken
Weingut Michelton, Victoria –Australien- 0,75 l / **25,00 €**

Roséwein

Jechtinger Steingrube 2008 Kabinett trocken
Baden Kaiserstuhl, winzergenossenschaft Jechtingen -Baden- 0,75 l / **21,00 €**

Rotwein

Spätburgunder 2009 Qualitätswein trocken
Winzergenossenschaft Mayschoss/Altenahr e.G. -Ahr- 0,75 l / **24,00 €**

Balthasar C 2009 Spätburgunder trocken
Cossmann Hehle Deutzerhof -Ahr- 0,75 l / **32,00 €**

Montepulciano d’Abruzzo DOC 2008 La Cuvée Dell’Abate
Sallis Castrum, Bologna -Italien- 0,75 l / **24,00 €**

Rioja Tinto 2005 Reserva
D.O.C. Bodega Montecillo -Spanien- 0,75 l / **33,00 €**

Cabernet-Sauvignon & Shiraz 2008
Weingut Michelton, Victoria –Australien- 0,75 l / **25,00 €**



**GOLF COURSE BONN
ST. AUGUSTIN**

Biere

| | |
|----------------------------------|------------------------|
| Bitburger Alkoholfrei | 0,33 l / 2,20 € |
| Erdinger Hefeweizen | 0,5 l / 2,90 € |
| Erdinger Alkoholfrei | 0,5 l / 2,90 € |
| Gaffel Kölsch | 0,2 l / 1,60 € |
| König Pilsner | 0,2 l / 1,60 € |
| König Pilsner Alkoholfrei | 0,33 l / 2,20 € |

Alkoholfreie Kaltgetränke

| | |
|-------------------------------------|------------------------|
| Apfelsaft | 0,2 l / 2,60 € |
| Apollinaris Mineralwasser | 0,25 l / 1,90 € |
| Coca-Cola 1,3 | 0,2 l / 1,55 € |
| Coca-Cola Zero 1,3,7,8 | 0,2 l / 1,55 € |
| Fanta Orange 1,2,5 | 0,2 l / 1,55 € |
| Apfelschorle 5 | 0,2 l / 1,55 € |
| Orangensaft | 0,2 l / 2,60 € |
| San Pellegrino Mineralwasser | 0,75 l / 5,35 € |
| Sprite 5 | 0,2 l / 1,55 € |

Aperitif und Digestif

| | |
|--|----------------------|
| Averna | 2 cl / 4,00 € |
| Chivas Regal Scotch Whisky | 2 cl / 5,00 € |
| Fernet - Branca | 2 cl / 4,00 € |
| Glenmorangie Single Malt Scotch | 2 cl / 6,00 € |
| Grappa Nonino | 2 cl / 5,00 € |

1 = mit Farbstoff

2 = mit Antioxidationsmittel

3 = Coffeinhaltig

4 = Chininhaltig

5 = mit Konservierungsstoff

7 = mit Süßungsmittel

8 = enthält eine Phenylalaninquelle