

**CLUBHAUS ÖFFNUNGSZEITEN
CLUBHOUSE OPENING HOURS**

FRÜHSTÜCK | BREAKFAST

MO - FR. 7.00 -10.30
SA & SO 7.00 -12.00

CLUBKARTE | CLUB MENU

TÄGLICH | DAILY

12.00 -15.00

SWEET & SALTY AFTERNOON | SWEET & SALTY AFTERNOON

TÄGLICH | DAILY

15.00 – 17.00

ASPRIA

HAMBURG UHLENHORST

FRISCHE SÄFTE **0,3l | 0,5l**

Fatburner Karotte Apfel Ingwer	5,20 7,20
Detox Orange Gurke Ananas	5,20 7,20
Vitamin Pur Orange Apfel Ananas	5,20 7,20
Recharge Mineral Rote Bete Karotte Apfel	5,20 7,20
Vitamin C Orange Zitrone	5,20 7,20

Gerne können Sie sich Ihren Saft auch individuell zusammenstellen!

WELLBEING **0,3l | 0,5l**

Multipower Protein Shake	4,30 5,30
Cookies & Cream	
Blueberry & Yoghurt	
Banana & Mango	
French Vanilla	

Auf Wunsch bereiten wir Ihren Shake mit Wasser oder Hafermilch zu

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Purezza	0,2l 0,75l
medium still	3,20 6,50
Coca Cola & Co.	0,2l Flasche
Cola Cola light Cola Zero	3,30
Fanta Sprite Mezzo Mix	
VIO Bio Schorlen	0,33l Flasche
Johannisbeere Apfel Rhabarber	3,50
Richard's Sun Eistee	0,33l Flasche
Lemon Pomegranate Peach Blueberry	3,70

KAFFEE

Kaffee	2,90
Entkoffeinierter Kaffee	2,90
Espresso	2,50
Doppelter Espresso	3,90
Latte Macchiato	3,80
+ extra Shot	1,50
Milchkaffee	3,80
Cappuccino	3,50
Heiße Schokolade	3,60
Heiße Milch	2,00
Hafermilch lactosefreie Milch	+0,50
Tee verschiedene Sorten	3,50

APERITIF

Aperol Spritz Hugo 0,2	8,50
Campari Orange Campari Soda 0,2	8,50

PROSECCO & SCHAUMWEIN **0,1l | 0,75l**

Prosecco Celsole Frizzante	4,50 25,00
Villa Deli Olmi Spa Venetien IT	
Grande Cuvée 1531 de Aimery	6,50 39,00
Cremant de Limoux brut FR	
Grande Cuvée 1531 de Aimery	6,50 39,00
Cremant de Limoux rosé brut FR	
Veuve Clicquot Champagne FR	99,00
Veuve Clicquot Champagne rosé FR	110,00

WEISSWEIN **0,2l | 0,75l**

2018 Riesling Aspresso	6,00 23,00
Josef Milz Mosel DE	
2020 Grauburgunder VL	7,00 26,00
Ernst Loosen Pfalz DE	
2020 Weissburgunder & Chardonnay	8,00 31,00
Bassermann Jordan Pfalz DE	

ROSÉWEIN **0,2l | 0,75l**

2020 Blaufränkisch rosé	6,50 24,00
Weingut Strehn Burgenland AT	

ROTWEIN **0,2l | 0,75l**

2016 Filet Noir	8,00 31,00
Lergenmüller Pfalz DE	
2017 Gran Maestro	8,00 31,00
Rosso Puglia Cielo E Terra Spa Apulien IT	
2015 Primicia	7,00 26,00
Crianza Rioja DOP Bodegas Primicia Rioja ESP	

BIER VOM FASS

Carlsberg 0,3l 0,5l	3,50 4,80
Carlsberg 0,3l 0,5l alkoholfrei	3,50 4,80

FLASCHENBIER

Carlsberg 0,33l	3,50
Erdinger 0,5l	5,50
alkoholfrei naturtrüb	
Carlsberg alkoholfrei 0,33l	3,50
	0,0 %

DIGESTIF

Kümmel Baileys Averna	4 cl
	5,50

MEAL DEAL

Montag – Freitag von 12:00 Uhr – 15:00 Uhr
Monday - Friday from 12:00 - 15:00

1 Hauptgericht nach Wahl
1 Karaffe Wasser und 1 Heißgetränk inklusive
1 main course of your choice
1 carafe of water and 1 hot drink included

SALAT | PASTA | SALAD | PASTA

Caesar Salad	12,50
Römersalat Parmesan Croutons	
romaine lettuce parmesan cheese croutons	
+ Hähnchenbrust + chicken breast	5,00
+ Garnelen + prawns	8,00

Belugalinsen & Quinoa	10,50
Avocado Shiitake-Pilze Datteln Mandeln	
Beluga lentils & quinoa, avocado, shiitake mushrooms, dates, almonds	

Pasta des Tages täglich wechselnd	11,00
Pasta of the day daily changing	

ASPRIA CLASSICS | ASPRIA CLASSICS

Aspria Club Sandwich	13,00
Vollkorntoast Hähnchen Bacon	
Spiegelei Tomate Gurke Salat	
wholemeal toast chicken bacon	
fried egg tomato cucumber salad	

Aspria Beef Burger	13,00
Brioche Bacon Spiegelei Tomatenragout Salat	
hausgemachte Sauce	
Brioche bacon fried egg tomato ragout salad	
homemade sauce	

Aspria Vegan Burger	11,50
Brioche Falafel Auberginenragout Paprika	
Salat Tomate	
brioche falafel aubergine ragout paprika ragout tomato	

Ofenkartoffel Baked Poatato	9,50
--------------------------------------	------

gemischter Salat, Sour Creme	
mixed salad, sour cream	
+ Hähnchenbrust	5,00
+ chicken breast	

Vegane Gerichte

SUPPE | SOUP

Vegetarische Suppe der Woche	6,00
Vegetarian Soup of the week	

SNACKS | SNACKS

Avocado Brot	8,50
Vollkornbrot körniger Frischkäse Avocado	
Tomate Kresse	
Avocado bread	
wholemeal bread grainy fresh cheese avocado	
tomato cress	

Gebackener Camembert **10,50**

Salatbouquet Preiselbeeren	
Fried camembert salad bouquet cranberries	

Spiegelei von 2 Eiern **8,50**

Vollkornbrot Salatbouquet Butter	
2 fried eggs whole wheat bread salad	

Gemüse-Omelette | kleiner Salat **11,50**

Vegetable omelet small salad	
--------------------------------	--

Flammkuchen | Flammkuchen

- Elsässer Art Alsatian variety	11,50
- Rucola Tomate rocket tomato	11,50
- Räucherlachs smoked Salmon	12,50

BEILAGEN | SIDE DISHES

Süßkartoffelpommes	4,00
sweet potato fries	
Pommes Frites	3,50
french fries	
Kleiner gemischter Salat	6,50
small mixed salad	

SÜSSES | SWEETS

Schoko-Malheur Vanille-Eis Beerenröster	9,50
Chocolate mishap vanilla ice cream berry roast	

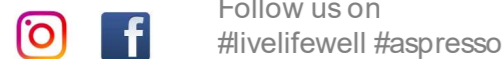
Lauwarme Apfeltarte **8,50**

Zimtsahne Crumble Vanilleeis	
Lukewarm apple tart cinnamon cream	
crumble vanilla ice cream	

KINDERKARTE | CHILDREN MENU

Chicken Nuggets oder Fischstäbchen mit Pommes	5,50
Chicken nuggets or fish sticks with french fries	

Pasta mit hausgemachter Tomatensauce	4,50
Pasta with homemade tomato sauce	



Hinweis: In unserer Küche arbeiten wir mit vielen frischen Produkten, darunter auch Nüsse und Mehl. Gerne bereiten wir Ihnen Gerichte ohne diese Zutaten zu, können jedoch leider nicht gewährleisten, dass diese 100 % frei von Spuren dieser Lebensmittel sind.

Sehr gern passen wir unsere Speisen an Ihre Nahrungsmittelschränkungen an. Bitte sprechen Sie einen unserer Mitarbeiter an, um mehr dazu zu erfahren. Alle aufgeführten Preise sind in € angegeben und beinhalten die Mehrwertsteuer.