



Liebe Clubmitglieder, Liebe Gäste !

Dear Club Members, dear guests!

**Herzlich Willkommen Im Clubrestaurant des
KOSAIDO International Golfclub Düsseldorf**

Welcome to the Clubrestaurant of KOSAIDO International Golf Club Düsseldorf

Öffnungszeiten Küche

Dienstags bis Freitags: 12:00 – 21:30 Uhr*

Samstags, Sonntags und Feiertags: 12:00 – 21:30 Uhr

*Bitte beachten Sie, dass wir in unserem Restaurant zwischen 14:30 – 17:30 Uhr eine kleine Speisekarte anbieten.

Sollte sich 1,5 Stunden vor Ende der Öffnungszeiten des Clubhauses kein Mitglied im Clubhaus aufhalten, bitten wir Sie um Verständnis, dass wir unser Clubrestaurant schließen.

Kitchen opening hours

Tuesday to Friday : 12:30 – 09:30 P.M.*

Saturday, Sunday & public holiday: 12:00 – 09:30 P.M.

*Please note, that we offer a small menu card in our restaurant between 02:30 – 05:30 P.M..

We apologize for any inconvenience if no member or guest are in the club house one and half hour before opening end, we will close our club restaurant.

Reservierung unter: +49 (0)02104-7706-0

For reservations please dial: +49 (0)02104-7706-0

Kosaido International Golfclub Düsseldorf Am Schmidtberg 11, 40629 Düsseldorf

SALATE/SALADS

Frühlingsalat mit Hähnchen & Hausdressing ^{5,11} 12,50 €

Mixed salad with chicken & house dressing

Cesar Salat mit Hähnchen & Parmesan ^{2,4,6,9} 14,50€

Cesar salad with chicken & Parmesan cheese

KLEINE GERICHTE/ SNACKS

Bruschetta mit Pesto, Knoblauch & Tomate ^{1,4,6,8} 7,90€

Bruschetta with pesto, garlic & tomatoes

Pfannkuchen mit Speck & kleinem Salat ^{1,5,9,11} 10,90€

Pancake with bacon or mettwurst sausage & small salad

Kosaido Clubsandwich mit Hähnchen oder Roastbeef & Pommes ^{1,5,6,7,9} 12,50€

Kosaido Club sandwich with chicken or beef & french fries

Kosaido Burger mit Pommes Frites ^{1,4,5,6,7,9} 11,50€

Kosaido burger with french fries

Hausgebeitzter Lachs mit Reibekuchen ^{1,2,4,9,11} 14,50€

Marinated salmon with potato pankace

Kleines Schweineschnitzel mit japanischem Kartoffelsalat ^{1,6,9} 14,50€

Small escalope of pork with japanese potato salad

Thaisuppe ^{6,11} 8,50€

Thaisoup

Currywurst mit Pommes ^{1,5,6} 10,50€

Curry sausage with fries



1. Gluten/ gluten

2. Fisch/ fish

3. Krebstiere/ crustacea

4. Schwefeldioxide und Sulfate/
sulfur dioxide and sulfates

5. Sellerie/ celeriac

6. Laktose/ lactose

7. Sesam/ sesame

8. Nüsse/ nuts

9. Ei/ egg

10. Lupine/ lupines

11. Senf/ mustard

12. Soja/ soya

13. Meeresfrüchte/ seafood



FLEISCH / MEAT

Scheiben vom Roastbeef mit Remoulade & Bratkartoffeln ^{4,6,9}	17,50€
<i>Roastbeef with remoulade & fried potatoes</i>	
Schweinefiletmedaillons an Pfeffer-Pilzrahm mit Süßkartoffelstampf ^{4,6}	18,50€
<i>Medaillons of pork with creamed pepper-mushrooms & mashed sweet potatoes</i>	
Steak à la chef, kross gebraten ^{4,6,11}	
mit gedünstetem Rucola, Balsamico & Parmesan (180/ 240g)	21,50/28,50€
<i>Steak à la chef, crispy roasted, with steamed rocket salad, balsamico & parmesan cheese</i>	
Argentinisches Rumpsteak (ca.350g) mit Zwiebeln & Bratkartoffeln	32,50€
<i>Argentinian rumpsteak with onions & fried potatoes</i>	
Lady's Steak (150g) mit Salat ^{5,11}	19,50€
<i>Lady's steak (150g) with salad</i>	
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes Frites & Gurkensalat ^{1,4,9,14}	21,90€
<i>Viennese schnitzel from calf with french fries & cucumber salad</i>	
Steak à la Portugaise mit grünen Bohnen & Bratkartoffeln ⁶	23,50€
<i>Steak à la portugaise with green beans & fried potatoes</i>	

1. Gluten/ gluten

2. Fisch/ fish

3. Krebstiere/ crustacea

4. Schwefeldioxide und Sulfate/
sulfur dioxide and sulfates

5. Sellerie/ celeriac

6. Laktose/ lactose

7. Sesam/ sesame

8. Nüsse/ nuts

9. Ei/ egg

10. Lupine/ lupines

11. Senf/ mustard

12. Soja/ soya

13. Meeresfrüchte/ seafood

PASTAGERICHTE / PASTA

Spaghettiteller, wahlweise mit:

- Carbonara ^{1,4,6,9,10}
- Arrabiata ^{1,6,9}
- Pesto ^{1,6,8,9}

- Bolognese ^{1,9}

Klein 7,90€ / Groß 10,90€

Klein 8,90€ / Groß 12,90€

DESSERT / DESSERT

American Cheesecake oder Cheesecake mit Mohn ^{1,6,9}

4,90€

American cheesecake or cheesecake with poppy seed

Kaiserschmarn nach original österreichischen Rezept ^{1,6,9}

8,50€

cut-up and sugared pancake with raisins – original austrian recipe

Vanilleeis mit Eierlikör & Schokoladensauce ^{6,9}

7,50€

Vanillia ice cream with egg liqueur & chocolate sauce



1. Gluten/ gluten

2. Fisch/ fish

3. Krebstiere/ crustacea

4. Schwefeldioxide und Sulfate/
sulfur dioxide and sulfates

5. Sellerie/ celeriac

6. Laktose/ lactose

7. Sesam/ sesame

8. Nüsse/ nuts

9. Ei/ egg

10. Lupine/ lupines

11. Senf/ mustard

12. Soja/ soya

13. Meeresfrüchte/ seafood



JAPANISCH / JAPANESE

Yakitori ^{7,12}	7,50€
Hähnchenspieße mit süßlicher Sojasauce <i>Poultry-sticks with sweet soy sauce</i>	
Shake Teriyaki ^{2,5,7,11,12}	17,50€
Gebratener Lachs in Teriyakisauce mit Reis & Misosuppe <i>Pan-fried salmon in teriyaki-sauce with rice & miso soup</i>	
Teppanyaki Steak ^{5,7,11,12}	25,50€
Gebratenes Rindersteak mit Gemüse, Reis & Misosuppe <i>Pan-fried beefsteak with vegetables, rice & miso soup</i>	
Katsu Don ^{1,5,7,9,11,12}	15,50€
Schweineschnitzel japanischer Art in Eihülle auf Reis mit Salat & Misosuppe <i>Japanese style escalope of pork in an egg-case on rice with salad & miso soup</i>	
Oyako Don ^{1,5,7,9,11,12}	15,50€
Hühnerfleisch japanischer Art in Eihülle auf Reis mit Salat & Misosuppe <i>Chicken meat japanese style in an egg-case on a bed of japanese rice with salad & miso soup</i>	
Reis / Rice ⁷	2,50€
Misosuppe / Miso soup ¹²	3,50€
Kleiner Salat / Small salad ^{5, 11}	4,50€

1. Gluten/ *gluten*

2. Fisch/ *fish*

3. Krebstiere/ *crustacea*

4. Schwefeldioxide und Sulfate/
sulfur dioxide and sulfates

5. Sellerie/ *celeriac*

6. Laktose/ *lactose*

7. Sesam/ *sesame*

8. Nüsse/ *nuts*

9. Ei/ *egg*

10. Lupine/ *lupines*

11. Senf/ *mustard*

12. Soja/ *soya*

13. Meeresfrüchte/ *seafood*

GETRÄNKEKARTE

BIERE

Stauder Pils	0,33l	3,30€
Stauder Pils alkoholfrei	0,33l	3,90€
Erdinger Weizen	0,33l	3,90€
Erdinger Weizen alkoholfrei	0,33l	3,90€
Uerige Alt	0,33l	3,70€

SOFTGETRÄNKE

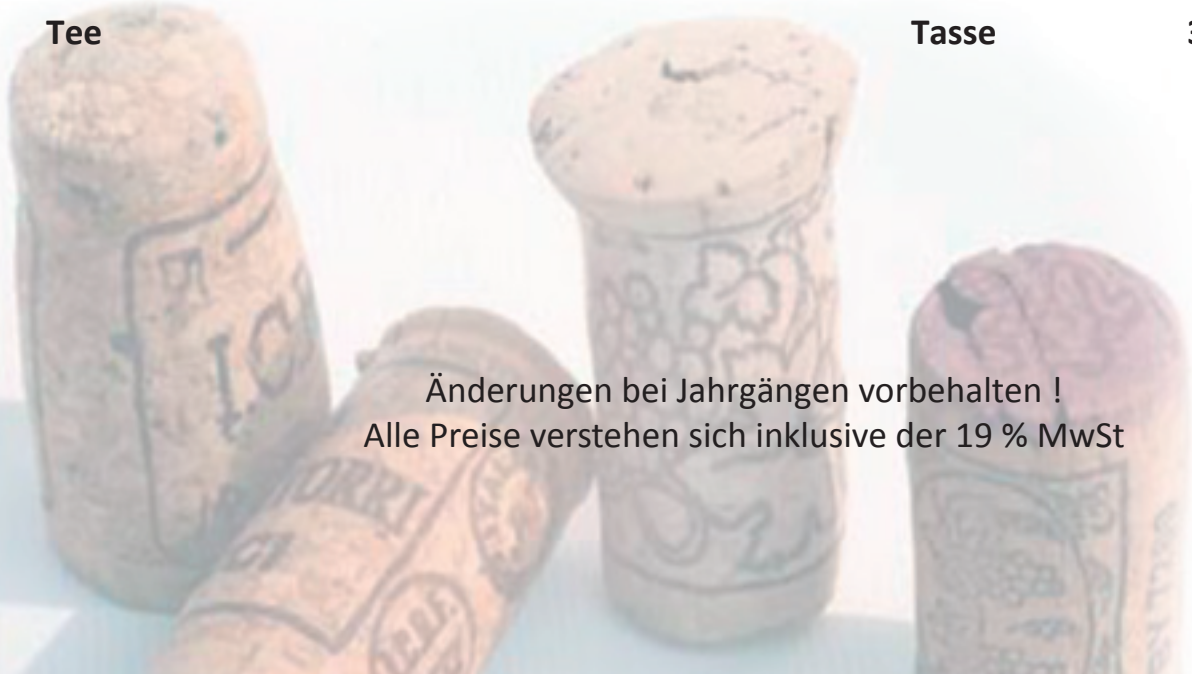
Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,4l	4,50€
Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale, Golfer	0,4l	4,50€
Granini Saftauswahl	0,4l	4,50€

MINERALWASSER

Staatlich Fachingen Mineralwasser, Medium	0,75l	7,20€
Staatlich Fachingen Mineralwasser, Still	0,75l	7,20€

WARME GETRÄNKE

Espresso	Tasse	3,30€
Cappuccino	Tasse	3,30€
Latte Macchiato	Tasse	3,80€
Milchkaffee	Tasse	3,80€
Kaffee	Tasse	2,80€
Tee	Tasse	3,30€



Änderungen bei Jahrgängen vorbehalten !
Alle Preise verstehen sich inklusive der 19 % MwSt

GETRÄNKEKARTE

WEISSWEINE

	0,2l	0,7l
Riesling Hochgewächs Weingut A. Kallfelz, Mosel	7,50€	29,00€
Chardonnay L Pays d'Oc IGP Michel Laroche, Languedoc-Roussillon	7,00€	28,00€
Pinot Grigio Veneto IGt Valoro – Azienda Corte de Cremise Venetien, Italien	7,00€	28,00€
Zenato Lugana San Benedetto, D.o.C., trocken Venetien, Italien	6,50€	26,00€

ROTWEINE

	0,2l	0,7l
Cabernet Sauvignon Vina Los Vascos – Domaines Baron de Rothschild Colchagua Valley, Chile	8,00€	32,00€
Shiraz Cabernet Penfolds Wines South Eastern, Australia	8,00€	32,00€
Zolla Primitivo di Manduria Primitivo, D.o.C., trocken Manduria, Italien	7,50€	29,00€



Änderungen bei Jahrgängen vorbehalten !
Alle Preise verstehen sich inklusive der 19 % MwSt