



AC CHEFS & FRIENDS

CORNELIA POLETTTO

Öffnungszeiten

dienstags bis sonntags 12:00 Uhr - 20:00 Uhr
montags - Ruhetag

*Sie planen ein Event, Turnier oder Catering?
Wir freuen uns auf Ihre Anfrage per Mail an acchefs@cornelia-poletto.de .*

Carta del Club - Classico

„Golfer“ OMELETT

mit BIO Landeiern, Kartoffeln, Katenschinken & Cornichons
16,50

Aurels CHEESEBURGER

Galloway Rind, Cheddar, hausgemachte Sauce & Brioche Bun
16,50

mit Pommes Frites
20,50

ROASTBEEF vom Holsteiner Weideochsen

mit Bratkartoffeln & hausgemachter Sauce Remoulade
27,00

CURRY KIEZGRILLER

Otto Gourmets Kalbsbratwurst mit hausgemachter Sauce,
Currycrunch & Pommes frites
14,50

*Alle Preise verstehen sich in € inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Gerne reichen wir Ihnen auf Wunsch eine detaillierte Allergenkennzeichnung.*



AC CHEFS & FRIENDS

CORNELIA POLETTO

PANE e PINSA

**Knuspriges CIABATTA
von der Braaker Mühle mit**
Polettos Olivenöl extra vergine &
Aceto Balsamico
von Giuseppe Giusti 4,50

hausgemachtem Kräuterquark
von der Meierei Horst 5,10

PINSA Margherita
San Marzano Tomate, Mozzarella
di bufala & Basilikum 13,50

PINSA NYC Style
Peperoni-Salami, San Marzano
Tomate & Parmesan 14,50

PINSA Tonno
Ortiz Bonito del Norte, San Marzano
Tomate & Tropea Zwiebeln 16,50

ANTIPASTI

CARPACCIO di Manzo
Holsteiner Rind, Rucola &
Parmesanhobel 16,50

**Bredenbeker GOLFER-SALAT
alla caesare** 12,50
mit Polettos Chickeria 19,50
mit drei Tiger Prawns 24,50

PASTA

TAGLIATELLE
al parmigiano 17,50
mit leichtem Parmesanschaum

al tartufo 26,00
mit Norcia Trüffel

alla Bolognese 19,50
mit Parmesanhobeln



AC CHEFS & FRIENDS

CORNELIA POLETTO

PESCE e CARNE

HAMBURGER PANNFISCH
mit Bratkartoffeln & Senfsauce 24,50

Original WIENER SCHNITZEL
mit Kartoffel-Gurkensalat 28,00

POLLO ALLA POLETTO
½ Maishähnchen mit Römersalat &
Connys Curry Champion 26,50

DOLCE

AFFOGATO
mit Vanilleeis & Kaffee 6,90

CAFFÈ PUBLIC COFFEE ROASTERS

Kaffee	3,60
Kaffee, koffeinfrei	3,60
Espresso	3,50
Espresso Macchiato	3,60
Doppelter Espresso	4,90
Cappuccino	4,50
Café Latte	4,80
Latte Macchiato	4,80

TÈ im Glas ChariTea

Frische Minze	4,50
Frischer Ingwer	4,50

Black Darjeeling	3,50
African Earl Grey	3,50
Green Himalaya Grüner Tee	3,50
Happy Belly Kräutertee	3,50
Wild Fruit Früchtetee	3,50
Red Rooibos Rooibostee	3,50



AC CHEFS & FRIENDS

CORNELIA POLETTO

ACQUA MINERALE

MINARELL

Das clevere & nachhaltige Trinkwasser
prickelnd & still

0,7l 6,00

Magnus Imperial feinperlig & still

0,25l 3,50

0,75l 7,50

Säfte

Apfel naturtrüb / Rhabarber /
Johannisbeere / Grapefruit

0,4l 4,90

als Saftschorle

0,4l 4,50

LIMONATE

Amalfi Limonata

Hausgemachte Zitronenlimonade

0,2l 5,50

fritz limonaden

kola / kola zuckerfrei / mischmasch /
orange / zitrone

0,33l 3,90

Thomas Henry

Tonic Water / Bitter Lemon /
Ginger Ale

0,4l 4,90

Golfer, Distel & Co

0,4l 4,90

BIRRA

Landgang Brauerei



Pilsner vom Fass

0,3l / 0,5l 3,90 / 5,90

Alsterwasser

0,3l / 0,5l 3,90 / 5,90

„Kapitän“ alkoholfreies Pale Ale

0,33l 4,50

Erdinger Weißbräu

Hefeweizen / Alkoholfreies Weizen

0,5l 4,90

Flensburger Brauerei

Pilsener / alkoholfrei 0,33l

Radler / Radler alkoholfrei 4,50



AC CHEFS & FRIENDS

CORNELIA POLETTO

APERITIVO

Hausgemachter Amalfi Zitronen Spritz Amalfi Zitrone & Spumante 0,2l	8,50
Campari Orange 0,2l	7,80
Aperol Spritz 0,2l	7,80
Hugo mit Holunderblüte, Limette & Minze 0,2l	7,80
Tanqueray Gin & Tonic 0,2l	8,50
Tanqueray 0,0% Gin & Tonic alkoholfrei 0,2l	8,50
“Prosecco” Soligo Allungo Frizzante - Venetien 0,1l	5,00
Cremant Baden Brut Geldermann Privatsektkellerei - Baden 0,1l	7,50

VINO FRIZZANTE 0,75l

Grand Brut Sekt Geldermann Privatsektkellerei - Baden	39,00
Grand Rosé Sekt Geldermann Privatsektkellerei - Baden	45,00
Carte Blanche Sekt Geldermann Privatsektkellerei - Baden	42,00
Cremant Baden Brut Geldermann Privatsektkellerei - Baden	50,00
Cremant Baden Rosé Geldermann Privatsektkellerei - Baden	50,00
Franciacorta brut Contadi Castaldi	58,00
Franciacorta Rosé Contadi Castaldi	60,00
2018 Spumante Perlé Cantina Ferrari	75,00
Champagner “La Cuvée” Brut Laurent Perrier	80,00
Champagner “Cuvée Rosé” Brut Laurent Perrier	130,00



AC CHEFS & FRIENDS

CORNELIA POLETTO

VINO BIANCO 0,2l / 0,75l

2024 Sauvignon blanc “921” Casa Vinicola Antonutti - Friaul
7,00 / 24,00

2024 Chardonnay Terre del Noce - Trentino/Südtirol
7,50 / 26,00

2024 Grauburgunder “Cornelia Poletto & Fogt”
Weingut Fogt - Rheinhessen
8,50 / 28,00

VINO ROSATO 0,2l / 0,75l

2023 Rosato “921”
Casa Vinicola Antonutti - Friaul
7,00 / 24,00

2024 Pinot Grigio Rosé
Terre del Noce - Trentino/Südtirol
7,50 / 26,00

2023 Bardolino Chiaretto
Monte del Frà - Venetien
7,90 / 26,00

VINO ROSSO 0,2l / 0,75l

2023 Primitivo del Salento
“Cornelia Poletto & Amedeo Reale”
Vigneti Reale - Apulien
8,90 / 29,00

2022 Antico Feudo Toscana
Barone Ricasoli - Toscana
9,00 / 30,00

2022 “La Luna e i Falò” Barbera d’Asti
Vite Colte - Piemont
10,50 / 34,00



AC CHEFS & FRIENDS

CORNELIA POLETTO

VINO BIANCO 0,75l

2021 Riesling “Cornelia Poletto & Diel”
Schlossgut Diel - Nahe 45,00

**2020 Riesling “Cornelia Poletto & Diel”
aus der Magnumflasche**
Schlossgut Diel - Nahe 95,00

**2024 Weißburgunder
“Cornelia Poletto & Tina Pfaffmann”**
Weingut Tina Pfaffmann - Pfalz 32,00

2024 Sauvignon blanc
Cantina Tramin - Südtirol 36,00

2024 Pinot Bianco
St. Michael Eppan - Südtirol 34,00

2024 Chardonnay
St. Michael Eppan - Südtirol 30,00

2024 “Fallwind” Chardonnay
St. Michael Eppan - Südtirol 42,00

2024 Lugana
Monte del Frà - Venetien 32,00

VINO ROSSO 0,75l

2019 “Marjun” Pinot Nero Riserva
Cantina Tramin - Südtirol 49,00

2019 Orsus Riserva
Azienda Agricola Fosso Corno -
Abruzzen 45,00

2021 Vino Nobile di Montepulciano
Poliziano - Toscana 59,00

2022 Insoglio del Cinghiale
Tenuta Biserno - Toscana 64,00

2020 Il Pino di Biserno
Tenuta Biserno - Toscana 139,00

2017 Tempranillo “Vinea Crianza”
Bodega Museum - Rioja 29,00

VINO PASSITO 0,375l

2018 Accordo Vino Passito Bianco
Le Morette - Venetien 39,50



AC CHEFS & FRIENDS

CORNELIA POLETTO

DIGESTIVI

Helbing

Hamburgs feiner Kümmel
4cl / 5,00

Qualitätsbrennerei Hans Reisetbauer

Apfel aus dem Holzfass oder Axberg Premium Vodka
2cl / 6,50

Williams Birne oder Quitte
2cl / 8,00

Nonino

Grappa di Chardonnay oder Grappa di Prosecco
2cl / 6,50

Averna, Ramazotti oder Fernet Branca

4cl / 5,00

Molinari Sambuca

4cl / 5,00

Verpoorten Eierlikör oder Baileys

4cl / 5,00