

Speisekarte

Liebe Gäste, liebe Golfer,
wir freuen uns Sie wieder bei uns
begrüßen zu dürfen!

Best Place for a wonderful Time!

R E S T A U R A N T

N I C E D I N I N G

I N R A F F E L B E R G

In eigener Sache – zu Ihrer Information.

Unsere Mitarbeiter sind stets für Sie da und versuchen zu jeder Zeit einen tollen Job zu machen. Es ist für sie daher wichtig, durch ein Trinkgeld belohnt zu werden.

Wir haben festgestellt, sobald Gruppen ab 10 Personen zu uns kommen, dass das Trinkgeld leider oft vergessen wird. Daher haben wir uns entschlossen, eine 10% Service Charge bei Gruppen ab 6 Personen verpflichtend auf den Rechnungsbetrag aufzuschlagen.

Die 10% Service Charge erhalten ausschließlich unsere Mitarbeiter aus der Gastronomie. Ein Trinkgeld, welches bar an die Mitarbeiter ausgezahlt wird, ist von der Steuer befreit.

Wir danken Ihnen im Voraus.

[Vorspeisen]

Bruschetta mit Tomate und frischem Pesto ⁹	11,50 €
Süßlich scharf marinierte Chickenwings mit Coleslaw Salat	11,50 €
Kleiner gemischter Salat der Saison	9,50 €
Hausgemachte franz. Zwiebelsuppe, überbacken mit Gruyere-Käse	9,50 €

[Hauptgerichte Fleisch]

Raffelberger Currywurst mit hausgemachter Currysoße und frischen Pommes Frites	13,00 €
Drei frische Reibekuchen wahlweise mit Apfelmus	13,50 €
Räucherlachs	17,50 €
Roastbeef serviert mit Bratkartoffeln und Remoulade ¹	19,00 €
Hausemacher Pfannekuchen mit einer Auswahl aus: - Speck - Mettwurst	14,50 €
Hausgemachter Club-Beef-Burger mit Camembert und Preiselbeeren, dazu Pommes	17,50 €
Wildkräutersalat - mit Hausdressing	13,50 €
Auswahl Extras: Ziegenkäse	+6,50 €
gezupftes Hähnchenfleisch	+7,50 €
Raffelberger Spare Ribs - 24 Stunden mariniert und 24 Stunden im Sous-Vide gegart serviert mit amerikanischem Coleslaw Salat und Pommes Frites	26,50 €
Lady`s Steak, kleines Rumpsteak ca. 160 g mit Salat	26,50 €
Steak à la Chef mit Rucola & Parmesan	28,50 €
Steak Portugaise serviert mit Bratkartoffeln ^{5, 8}	34,50 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes Frites und süßem Gurkensalat ^{1, 4, 5, 7,}	29,50 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit süßem Gurkensalat und hausgemachten Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck in Butaris gebraten.	36,00 €
Argentinisches Rinderfilet mit original französischer Pfeffersauce, hausgemachten Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck in Butaris gebraten sowie gebratenem Wildbrokkoli	39,50 €

**Gruppen ab 10 Personen zzgl.
10% Service Charge**

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

¹ Ei, ² Senf, ³ Farbstoff latein, ⁴ Gluten, ⁵ Laktose, ⁶ Weizen, ⁷ Fructose, ⁸ Bindemittel, ⁹ Säure,

¹⁰ Nüsse,

[Hauptgerichte Fisch]

FrISChe Bandnudeln mit Lachs in einer feinen Hummersauce	24,50 €
Feines Risotto mit Garnelen und Frühlingslauch mit Parmesan verfeinert	24,50 €
Gebratenes Lachsfilet in Soja & Sweet-Chili-Sauce auf wildem Brokkoli, dazu Drillinge	24,50 €

[Vegetarische Gerichte]

Gebackener Camenbert serviert mit frischen Preiselbeeren, Petersilie und Schwarzbrot ^{1, 4, 5}	14,00 €
Mischung aus Feldsalat und Ruccola mit gratiniertem Ziegenkäse & Honig-Senf Dressing	18,50 €
In Butter gebratenes Blumenkohl-Schnitzel mit Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise	18,50 €
Frischer Beyond-Burger mit Rucola, Tomate & Gurke, dazu Pommes	19,50 €

**Gruppen ab 10 Personen zzgl.
10% Service Charge**

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

¹ Ei, ² Senf, ³ Farbstoff latein, ⁴ Gluten, ⁵ Laktose, ⁶ Weizen, ⁷ Fructose, ⁸ Bindemittel, ⁹ Säure,
¹⁰ Nüsse,

[Thai Vorspeisen]

Scharfe Thailändische Hühnersuppe	11,50€
Zwei hausgemachte original Thai-Frühlingsrollen serviert mit süß-sauer Sauce	13,50€

[Thai Hauptspeisen]

BET GROB LAAD BRIU WAAN

Entenbrust kross gebraten, Crispy Roasted Duck Breast In einer milden Kreation aus süß-sauer Thaisauce mit Ananas, Gurke, Lauchzwiebeln, roter Paprika und Gemüsezwiebeln	25,50€
---	--------

Asia Ente

Entebrust kross gebraten mit verschiedenen Gemüse und Asia Sauce	25,50€
--	--------

GAENG PED GAI

Rotes Curry mit Hühnchenbrust Kokosmilch Bambus Thai Auberginen Peperoni – Paprika – Thai Basilikum (scharf)	23,50€
---	--------

GEANG KEAU WAAN GAI

Grünes Curry mit Hühnchen eine Kreation aus Peperoni, Bambus, Erbsen und Thai-Auberginen in einer sehr scharfen Kokosmilchsauce	23,50€
---	--------

MASSAMAN GAI

Massaman Curry mit Hühnchenbrust, Kokosmilch, Zwiebeln, Ananas und Erdnüsse	23,50€
--	--------

SHANGHAINUDELN

Hähnchen, Wokgemüse und Thai-Nudeln	20,50€
-------------------------------------	--------

GUI TEAU PET UND GAI

Gebratene Eiernudeln mit Gemüse & kross gebratene Ente nach Bangkok Art	25,50€
oder mit Gemüse & kross gebratenes Hähnchen nach Bangkok Art	23,50€

Vegetarisch gebratene Asia Nudeln mit frischem Gemüse ✓	15,00€
--	--------

Gelbes Curry mit frischem Marktgemüse ✓	17,50€
--	--------

Gebratene Glasnudeln

Mit Tofu und Gemüse	20,50€
Mit Hähnchen und Gemüse	23,50€

Khao Pad Gung

Gebratener Reis mit Garnelen und Gemüse	24,50€
---	--------

Panang NUEA

Panang Curry Rindfleisch, kokosmilch, Zitronenblättern und Peperoni	24,50€
--	--------

Phad Thai GAI

Gebratene Nudeln mit Sojabohnen, Ei-Tofu, Lauchzwiebeln, Nüssen und Hühnerfleisch	25,50€
--	--------

**Gruppen ab 10 Personen zzgl.
10% Service Charge**

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

¹ Ei, ² Senf, ³ Farbstoff latein, ⁴ Gluten, ⁵ Laktose, ⁶ Weizen, ⁷ Fructose, ⁸ Bindemittel, ⁹ Säure,
¹⁰ Nüsse,

[Getränke]

Biere

König Pilsener	0,25l	4,25€	0,50l	5,90€
Bayreuther Hell			0,50l	5,90€
Alsterwasser	0,25l	4,25€	0,50l	5,90€
Radler	0,25l	4,25€	0,50l	5,90€
Erdinger			0,33l	4,90€
Malzbier			0,33l	4,90€
Altbier			0,33l	4,90€
Weizen			0,33l	4,90€

Longdrinks & Spirituosen

Gin Tonic	0,2l	10,50€
Bacardi Cola / Cuba Libre	0,2l	10,50€
Whiskey Cola	0,2l	10,50€
Wodka Lemon / Wodka O / Wodka Soda	0,2l	10,50€
Campari O / Campari Soda	0,2l	10,50€
Hugo	0,3l	12,00€
Aperol Spritz	0,3l	12,00€
Ramazotti	4cl	6,50€
Linie Aquavit	4cl	6,50€
Averna	4cl	6,50€
Jägermeister	4cl	6,50€
Helbing	4cl	6,50€
Sambuca	4cl	6,50€
Grappa	4cl	6,50€
Williams Birne	4cl	6,50€
Jim Beam Whiskey	4cl	6,50€
Martini / Martini Bianco	4cl	6,50€

Softgetränke

Bitter Lemon	0,20l	4,50€	0,40l	6,50€
Coca Cola/Light/Zero				
Fanta, Sprite, Spezi	0,20l	4,50€	0,40l	6,50€
Golfer	0,20l	4,50€	0,40l	7,70€
Eisbirdy			0,40l	6,50€
Mineralwasser (medium/still)	0,25l	3,20€	0,75l	8,70€

Säfte

Grapefruit-, Orangensaft	0,20l	5,50€	0,40l	8,20€
Apfelsaft	0,20l	5,00€	0,40l	7,70€
Apfelschorle, Grapefruitschorle, Rhabarberschorle			0,40l	5,90€
San Bitter Orange			0,15l	5,90€

Heissgetränke

Kaffee	4,90€
Café Crème	5,60€
Café au lait	5,60€
Cappuccino	5,60€
Latte Macchiato	5,60€
Espresso	3,50€
Espresso doppelt	6,40€
Heiße Schokolade	6,40€
Diverse Teesorten	5,00€

**Gruppen ab 10 Personen zzgl.
10% Service Charge**

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

Champagner

Moet Chandon			FL 0,75l	155,00€
Moet Chandon Rose			FL 0,75l	175,00€
Dom Perignon			FL 0,75l	385,00€
Taittinger	FL 0,75l	120,00€	FL 1,5l	255,00€
Taittinger Rose	FL 0,75l	145,00€	FL 1,5l	325,00€

Weißweine

Weinschorle			0,25l	8,70€
Lugana	Gl 0,15l	7,60€	FL 0,75l	34,00€
Chardonnay	Gl 0,15l	7,60€	FL 0,75l	34,00€
Pinot Grigio	Gl 0,15l	7,60€	FL 1,0l	34,00€
Weingut A.Kallfelz Riesling Mosel			FL 0,75l	33,00€
Alois Lageder Chardonnay			FL 0,75l	37,50€
Winkl Sauvignon Blanc 2024	FL 0,75l	55,00€	FL 1,5l	110,00€

Rotweine

Primitivo	Gl 0,15l	7,60€	FL 0,75l	34,00€
Los Vascos Cabernet Sauvig	Gl 0,15l	7,60€	FL 0,75l	34,00€
Haus Rot	Gl 0,15l	7,10€		
Haus Rose	Gl 0,15l	6,00€		
Wein Rose Hampton Water			FL 0,75l	38,50€
Hausprosecco	Gl 0,1l	5,70€	FL 0,75l	31,00€
Legende Bordeaux			FL 1,5l	55,00€

**Gruppen ab 10 Personen zzgl.
10% Service Charge**

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.