

## SUPPEN

Ochsenschwanzsuppe <sup>a,j,f</sup> mit Gemüseeinlage	6,00
Tomaten-Ingwersuppe <sup>e,f</sup>	5,00



## VORSPEISEN & SALATE

Bruschetta <sup>a,f,j</sup> mit Tomaten, Knoblauch und Mozzarella	5,50
Büffelmozzarella "Salat Caprese" <sup>d,f</sup> Büffel-Mozzarella mit Tomaten, frischem Basilikum und feinem Olivenöl	10,50
Carpaccio vom Rinderfilet <sup>d,f</sup> mit gehobeltem Parmesan, gerösteten Pinienkernen und Rucola	11,50
Vitello tonnato <sup>b,d</sup> Kaltes Kalbfleisch mit Thunfisch-Kapernsoße und frischem Baguette	11,50
Rösti Lachs <sup>a,b,d,f,i,j,l</sup> mit Räucherlachs, Sahnemeerrettich und Salatbouquet	13,00
Gemischter Vorspeisenteller <sup>b,c,d,e,f,j</sup> Gegrillter Scampi, Rindercarpaccio, Vitello tonnato, gegrilltes Gemüse und Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan	13,50
Garnierter Ziegenkäse mit Thymian-Honig garnierter Ziegenkäse auf Rucolasalat	11,50
Gebratene Avocado mit Ziegenkäse <sup>d,f</sup> auf Couscous mit Balsamico-Pesto	13,50
Thunfischcarpaccio <sup>b,d</sup> mit geriebenem Ingwer und Olivenöl	13,50

## FISCH & KRUSTENTIERE

Zanderfilet auf Blattspinat <sup>a,b,f</sup> mit Limonenschaum und Butterkartoffeln	17,90
Scampi mit Spaghetti Aglio e Olio <sup>a,c,f,j,k</sup> mit frischen Kräutern und Knoblauch	19,90
Scampi alla griglia <sup>a,c,f,j,l</sup> mit frischen Kräutern, Knoblauch und gemischtem Salatteller	19,90

## NUDELN & VEGETARISCH

Spaghetti „Aglio e Olio“ <sup>a,f,j,k</sup> mit Olivenöl, frischem Knoblauch - scharf	8,90
Penne „Arrabbiata“ <sup>a,f,j,k</sup> mit Oliven, Kapern, Knoblauch und Tomatensauce - pikant	9,90
Spinat-Ricotta-Tortellini <sup>a,f,j,k</sup> mit Sahnesoße und gehobeltem Parmesan	10,90
Penne mit Pfannengemüse <sup>a,b,f,j</sup> Paprika, Zucchini, Kirschtomaten, Knoblauch	9,90
Tagiatelle Salmon <sup>a,b,f,j,k</sup> mit Lachs in Sahnesauce	12,50



## INDISCHE SPEISEN

<b>Fish Curry</b> <sup>b,d,f,k</sup> Heilbutt in gut gewürzter Currysoße, garniert mit Ingwer	19,90
<b>Scampi Karahi</b> <sup>c,d,f,k</sup> Garnelen mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, frischen Tomaten, Paprika und Gewürzen im Karahi (Wok) zubereitet	20,90
<b>Butter Chicken</b> <sup>d,f,h,k</sup> Gegrilltes Hühnerbrustfilet in milder Tomaten-Sahne Soße mit Cashewnüssen, garniert mit einem Hauch von Butter	15,90
<b>Chicken Curry</b> <sup>d,f,h,k</sup> Hühnerbrustfilet in gut gewürzter Currysoße	16,90
<b>Lamm Korma</b> <sup>d,f,h,k</sup> Geschmortes Lammfleisch mit indischem Rahmkäse und Cashewnüssen in milder Sahne Soße	17,90
<b>Dal Makhani</b> <sup>f,j,k</sup> Schwarze Linsen in Butter geröstet mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und leichten Gewürzen	11,90
<b>Shaki Paneer</b> <sup>f,h,k</sup> Indischer Rahmkäse in Tomaten-Sahnesauce mit Cashewnüssen	12,90



## AUS DER PFANNE UND VOM GRILL



Wiener Schnitzel „Das Original“ vom Kalb <sup>a,f,j</sup> mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und Gurkensalat	20,50
Cordon Bleu vom Schwein <sup>a,f,j,i,l</sup> gefüllt mit Käse und saftigem Schinken, mit Bratkartoffeln	14,50
„Golfer Schnitzel“ mit geschmorten Zwiebeln <sup>a,f,i,j,l</sup> mit Pommes frites	11,50
Jägerschnitzel <sup>a,f,i,j,l</sup> mit Pommes frites	11,50
Argentinisches Rumpsteak (250 g) <sup>f,i,j,l</sup> mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln	21,50
Argentinisches Rumpsteak (250 g) <sup>f,i,j,l</sup> mit geschmorten Zwiebeln und Bratkartoffeln	22,50
Gegrilltes Rinderfilet (250 g) <sup>f,i,j,l</sup> mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln	29,50

## DESSERT

Crème Brulée <sup>f,j,k</sup>	6,50
Hausgemachtes Tiramisu <sup>f,j,k</sup>	5,50
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne <sup>f,h,j,k</sup>	5,50
Sorbet Variation mit frischen Früchten <sup>f,k</sup> Zitrone, Passionsfrucht und Himbeeren	6,50
Cassata Eis mit frischen Früchten <sup>f,h,j,k</sup> Traditionelle Eiscrème aus Sizilien mit einer Lage Zabaglione-Eiscrème, Schokoladeneis ausgelegt mit kandierten Früchten	6,00



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola <sup>1,2</sup>	0,31	2,70	0,41	3,40
Fanta <sup>1</sup>	0,31	2,70	0,41	3,40
Spezi <sup>1,2</sup>	0,31	2,70	0,41	3,40
Coca Cola light <sup>1,2</sup>	0,31	2,70	0,41	3,40
Sprite	0,31	2,70	0,41	3,40
Apfelsaft	0,31	2,70	0,41	3,40
Rhabarbersaft Schorle	0,31	2,70	0,41	3,40
Johannisbeer Schorle	0,31	2,70	0,41	3,40
Orangensaft	0,21	2,90		
Bitter Lemon <sup>3,4</sup>	0,21	2,90		
Ginger Ale <sup>3,4</sup>	0,21	2,90		
San Pellegrino	0,251	2,20	0,71	5,20
Hassia Mineralwasser	0,71	4,50		

1 enthält Farbstoff, 2 enthält Koffein, 3 enthält Zitronensäure, 4 enthält Chinin

## HEISSE GETRÄNKE

Tasse Kaffee	2,20
Cappuccino	2,70
Café Latte Macchiato	3,20
Milchkaffee	2,90
Espresso Macchiato	2,40
Espresso	2,20
Doppel-Espresso	3,50
Tasse heiße Schokolade	2,90
Glas Tee (Große Tasse)	2,90
Assam / Darjeeling / Chai Tee Waldbeere / Grüner Tee / Kamille Pfefferminze / Rooibos / Vanille Harmonie / Insel der Sinne	

Über unsere tägliche Auswahl an Kuchen und Torten informiert Sie gerne  
Ihre Bedienung – oder werfen Sie einen Blick in unsere Kuchentheke.





## APERITIFS / LONGDRINKS

Prosecco	4,50
Lillet Wild Berry (Lillet Rosé oder Schweppes Wild Berry)	5,90
Aperol Spritz (Prosecco, Aperol, Soda, Orange)	5,90
Hugo (Holunderblütensirup, Prosecco, Minze, Limette)	5,90
Sanbitter mit Orangensaft (alkoholfreier Aperitif)	4,90
Campari (Orange oder Soda)	4,90
Sherry (dry oder medium)	4,50
Martini (Bianco oder Rosso)	4,50
Wodka Absolut (Lemon oder Orange)	6,90
Whiskey (Cola oder Soda)	7,50
Bombay Sapphira Gin (Tonic Water)	7,50

## FRISCHES VOM FASS

Krombacher Pils vom Fass	0,3 l	2,70	0,4 l	3,40
Krombacher Radler	0,3 l	2,70	0,4 l	3,40
Paulaner Hefeweizen hell vom Fass	0,5 l	3,80		
Paulaner Hefeweizen dunkel	0,5 l	3,80		
Paulaner Kristallweizen	0,5 l	3,80		

## ALKOHOLFREIES BIER

Alkoholfreies Bier	0,3 l	2,70		
Alkoholfreies Radler	0,5 l	3,80		
Alkoholfreies Weizen	0,5 l	3,80		

## APFELWEIN

Apfelwein sauer / süß / pur	0,25 l	1,80	0,5 l	3,30
-----------------------------	--------	------	-------	------

## OFFENE WEISSWEINE

Weißweinschorle <sup>d</sup>	Glas 0,2l	4,50
Königschaffhauser Grauer Burgunder <sup>d</sup> Winzergenossenschaft Königschaffhausen – Baden Kaiserstuhl	Glas 0,2l	5,50
Weißer Burgunder – trocken <sup>d</sup> Gundersheimer Bergkloster – Rheinhessen	Glas 0,2l	5,00
Weingut Allendorf, Riesling <sup>d</sup> - Trocken-	Glas 0,2l	5,00
Zenato Lugana, D.O.C. <sup>d</sup> - Trocken – Venetien	Glas 0,2l	6,50

## OFFENER ROSÉWEIN

Montrose Domaine (Frankreich) <sup>d</sup>	Glas 0,2l	5,50
--	-----------	------

## OFFENE ROTWEINE

Winzergenossenschaft Königschaffhausen <sup>d</sup> – Spätburgunder – Baden Kaiserstuhl	Glas 0,2l	5,50
I Muri Primitivo – Puglia IGP <sup>d</sup> – Apulien I	Glas 0,2l	5,50
Merlot Les Jamelles – trocken <sup>d</sup> Vin de Pays d’Oc – Languedoc	Glas 0,2l	5,00
Rioja –Altos Tempranillo <sup>d</sup> Bodegas Vina Salceda – Rioja Spanien	Glas 0,2l	6,50

**Weitere Weinangebote finden Sie in unserer Weinkarte.  
Fragen Sie unser Servicepersonal.**

# SPIRITUOSEN

Jägermeister	4 cl	3,90
Averna Amaro Siciliano	2 cl	2,80
Ramazotti	2 cl	2,80
Amaretto di Saronno	2 cl	2,80
Baileys	4 cl	3,90
Cointreau	4 cl	3,90
Grand Marnier	4 cl	4,50
Jubiläums Aquavit	2 cl	2,80
Malteser Aquavit	2 cl	2,80
Kirschwasser	4 cl	3,90
Williams Birne	4 cl	3,90
Himbeergeist	4 cl	3,90
Obstler	4 cl	3,90
Mirabelle	4 cl	3,90
Sambuca	2 cl	2,80
Grappa	4 cl	3,90
Tequila	4 cl	3,90
<b>Cognac</b>		
Hennessy Fine de Cognac	4 cl	7,00
Remey Martin V.S.O.P.	4 cl	7,00

<b>Brandy</b>		
Vecchia Romagna	4 cl	3,90
Carlosi	4 cl	5,50
Cardenal Mendoza	4 cl	5,50

<b>Whisky</b>		
Jack Daniel's	4 cl	5,50
Black Label	4 cl	6,50

<b>Destillate Gebr. Ziegler</b>		
<b>Edelobstbrände</b>		
Sauerkirsch Brand	2 cl	6,50
Waldhimbeergeist Brand	2 cl	6,50
Williams Brand	2 cl	6,50
Obstler Brand	2 cl	6,50

<b>Vomdirker</b>		
Haselnussgeist	4 cl	5,50

<b>Rum</b>		
Brugal Anejo Superior	4 cl	4,00
Bonpland Rum Clair White	4 cl	5,50
Bonpland Rum Sombre	4 cl	5,50
Don Papa Rum	4 cl	6,50
Bonpland Rum Forte 55%	4 cl	7,00
Ron Zacapa 23 Centenario	4 cl	9,00
Bonpland Rum Suave	4 cl	11,00

## Legende der Allergene

<p>a. Getreideprodukte (Glutenhaltig): Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und daraus hergestellte Erzeugnisse, also Stärke, Brot, Nudeln, Panaden, Wurstwaren, Desserts etc.. Ausgenommen sind Glukosesirup auf Weizen- und Gerstebasis.</p> <p>b. Fisch: Betroffen sind alle Süß- und Salzwasserfischarten, Kaviar, Fischextrakte, Würzpasten, Saucen etc.. Ganz genau genommen müsste auch ausgewiesen werden, wenn Produkte von Tieren verarbeitet werden, die mit Fischmehl gefüttert wurden.</p> <p>c. Krebstiere: Garnelen, Hummer, Krebse, Scampi, Shrimps, Langusten und sämtliche daraus gewonnenen Erzeugnisse. Wer also in seinen Gerichten asiatische Gewürzmischung oder Paste mit Extrakten aus Krebstieren verwendet, muss das deklarieren.</p> <p>d. Schwefeldioxide und Sulfite: Wie sie in Softdrinks, Bier, Wein, Essig, Trockenfrüchten und bei diversen Fleisch-, Fisch- und Gemüseprodukten entstehen oder zugesetzt werden, in Konzentrationen von mehr als 10 mg/Kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes Schwefeldioxid.</p> <p>e. Sellerie: Sowohl Knolle als auch Staupe müssen deklariert werden, egal in welchem Aggregatzustand sie zum Gast wandern. Als Gewürz in Fertiggerichten, in Dressings, Ketchup, Saucen.</p> <p>f. Milch und Laktose: Erzeugnisse wie Butter, Käse, Margarine etc. und Produkte, in denen Milch und /oder Laktose vorkommt, also etwa Brot-, Backwaren, Wurstwaren, Pürees, Suppen oder Saucen. Ausgenommen sind Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten und Lactit.</p> <p>g. Sesam: Sesam, oute dich! Und zwar egal, ob im Rohzustand, als Öl oder Paste, in Gebäck, Marinaden, Dressings, Falafel, Müsli, Hummus.</p>	<p>h. Nüsse: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse / Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macademia- / Queenslandnüsse sowie sämtliche daraus gewonnenen Erzeugnisse außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten.</p> <p>i. Erdnüsse: Alle Erzeugnisse aus Erdnüssen wie Erdnussöl und -Butter; Vorkommen in Gebäck und Kuchen, Desserts, vorfrittierten Produkten wie Pommes Frites oder Rösti, Aufstrichen, Füllungen etc.</p> <p>j. Eier: Als Flüssigei, Lecithin oder (Ov) Albumin und so, wie es in Mayonnaise, Panaden, Dressings, Kuchen, Suppen, Saucen, Nudeln, Glasuren und natürlich generell bei allen Eier-Speisen vorkommt.</p> <p>k. Lupinen: Lupinensamen, Lupinenmehl, Milch, Tofu und Konzentrat, wie es sich in Brot- und Backwaren, Nudeln, Gewürzen, Würsten, Aufstrichen oder Süßspeisen findet.</p> <p>l. Senf: Betroffen sind hier sowohl Senfkörner als auch Pulver und alle daraus gewonnenen Erzeugnisse wie Dressings, Marinaden, Currys, Wurstwaren, Aufstriche, Gewürzmischungen etc.</p> <p>m. Soja: Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, also etwa Miso, Sojasauce, Sojaöl, Gebäck, Marinaden, Kaffeeweißer, Suppen, Saucen, Dressings. Ausgenommen ist vollständig raffiniertes Sojabohnen-Öl und -Fett.</p> <p>n. Weichtiere: Schnecken, Tintenfisch, Austern, Muscheln und alle Erzeugnisse, in denen Weichtiere oder Spuren von ihnen enthalten sind, also Gewürzmischungen, Saucen, asiatische Spezialitäten, Salate oder Pasten.</p>
--	--



**Restaurant Hotel am Golfplatz**  
 Inhaber: Narinderjit Singh  
 Franz-Ludwig-von-Cancrin-Weg 1  
 63454 Hanau-Wilhelmsbad

Telefon: 0 6181 - 99 29 222  
 Telefax: 0 6181 - 99 29 224

info@restaurant-hotel-golfplatz.de  
 www.restaurant-hotel-golfplatz.de

### Öffnungszeiten

Dienstag - Sonntag: 11.00 - 22.00 Uhr  
 Feiertage: 11.00 - 22.00 Uhr  
 Durchgehend warme Küche  
 Montag Ruhetag