

Speisekarte

Liebe Gäste, liebe Golfer,

das Team des Golfclubs Raffelberg heißt Sie herzlich willkommen, egal ob für einen kleinen Snack nach dem Golfspiel oder eine kulinarische Reise durch unsere Speisekarte.

Wir verbinden geschmackvolle Bistrogerichte mit der gehobenen Küche und setzen dabei auf frische und regionale Produkte die mit viel Kreativität und Leidenschaft zubereitet werden.

Mit neuen Kreationen möchten wir Ihre Neugier wecken und Sie begeistern.

["Keiner hat ums Grün herum mehr Glück,
als jemand der viel übt."]

Chi Chi Rodriguez



[Klassiker]

Bruschettavariation mit Pesto, Knoblauch und Tomate ✓	4,90 €
Winterlicher Salat mit Hausdressing und gebratenem Hähnchen klein 11,50 € groß 13,50 €	
Winterlicher Salat mit Parmesan, Croutons und Joghurtdressing klein 8,50 € groß 10,50 €	
Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Salat	7,90 €
Pfannkuchen mit Speck und buntem Salatteller	9,90 €
Spaghetti mit fruchtiger Tomatensoße und Rinderhack	9,90 €
Raffelberger Currywurst mit Pommes Frites	7,90 €
Der Raffelburger – mit Pommes Frites	12,90 €
Scheiben vom Roastbeef mit Remouladensauce und Bratkartoffeln	16,90 €
Schnitzel vom Kalbsrücken mit Zitrone, Pommes Frites und Gurkensalat	18,90 €
Lady`s Steak (ca. 150g) mit buntem Salatteller	19,90 €
Steak „Portugaise“ mit grünen Bohnen und Bratkartoffeln	24,90 €
Argentinisches Rumpsteak (ca. 350g) mit sautierten Zwiebeln und Bratkartoffeln	34,90 €

Bitte beachten Sie auch unsere Tagesempfehlung

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

[Vorspeisen]

Hausgebeizter Lachs mit Salatbouquet, Senf-Dill Creme und kleinen Kartoffelpuffern	16,90 €
Scheiben vom Kalbsrücken mit Thunfischsauce, Rucola, Parmesan und Olivencrostini	15,90 €
Feldsalat in Kartoffeldressing mit Rote Bete und gerösteten Walnüssen ✓	13,90 €

[Suppe]

Kokos-Currysuppe mit gebackener Riesengarnele	8,00 €
---	--------

[Hauptspeisen]

Filet vom argentinischen Rind mit Süßkartoffelpüree, Zwiebelconfit und Bohnenvariation	31,90 €
Maispouardenbrust im Schinkenmantel auf Sherrysauce mit Paprikagemüse und Tomatenpüree	23,90 €
Rücken und Bäckchen vom Kalb mit Kartoffelcreme und Wirsing	25,90 €
Rheinischer Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Spätzle	23,90 €
Gebratenes Doradenfilet auf Kräuterrisotto mit mediterranem Gemüse	24,90 €
Zweierlei Polentaschnitte mit Paprika-Zucchini Gemüse	18,90 €

[Dessert]

Mousse, Brownie und Parfait von belgischer Schokolade	9,90 €
Crème brûlée mit Mango-Salpicon und Kokoseis	8,90 €
Kaiserschmarrn mit Rosinen, karamellisierten Mandeln und Vanilleeis	8,90 €
American Cheesecake	4,90 €

[Business-Lunch] 12.30 – 14.30 Uhr

Kokos-Currysuppe mit gebackener Riesengarnele

Maispouardenbrust im Schinkenmantel auf Sherrysauce mit Paprikagemüse und Tomatenpüree

Creme Brulee mit Mango-Salpicon und Kokoseis

Bitte wählen Sie zwischen Vorspeise und Hauptgang oder Hauptgang und Dessert.

2 Gänge - 22 € inkl. 0,2 l Sodawasser und Kaffee

[Menü im Februar] ab 17.30 Uhr

Hausgebeizter Lachs mit Salatbouquet, Senf-Dill Creme und kleinen Kartoffelpuffern

Rücken und Bäckchen vom Kalb mit Kartoffelcreme und Wirsing

oder

Gebrautes Doradenfilet auf Kräuterrisotto mit mediterranem Gemüse

Mousse, Brownie und Parfait von belgischer Schokolade

Bitte wählen Sie einen Hauptgang.

3 Gänge - 37 €