

## Heißgetränke

<i>Kaffee Crema</i> <sup>(9)</sup>	2,40€
<i>Pott Kaffee</i> <sup>(9)</sup>	3,50€
<i>Entkoffeinierter Kaffee</i>	2,40€
<i>Espresso</i> <sup>(9)</sup>	2,20€
<i>Doppelter Espresso</i> <sup>(9)</sup>	3,50€
<i>Espresso Macchiato</i> <sup>(9)</sup>	2,50€
<i>Cappuccino</i> <sup>(9)</sup>	2,70€
<i>Milchkaffee</i> <sup>(9)</sup>	2,90€
<i>Latte Macchiato</i> <sup>(9)</sup>	2,90€
<i>Kakao</i>	2,60€
<i>Tee</i>	2,00€
<i>Stück Kuchen</i>	2,50€
<i>Stück Torte</i>	3,00€



## Alkoholfreie Getränke

<i>Christinen Mineralwasser</i> Naturell / Feinperlig / Medium	0,25l 0,75l	2,20€ 5,20€
<i>Coca-Cola</i> (mit Farbstoff E150d,9)	0,2l 0,4l	2,20€ 3,90€
<i>Coca-Cola Light</i> (mit Süßungsmitteln, Farbstoff E150d,9)	0,2l 0,4l	2,20€ 3,90€
<i>Coca-Cola Zero</i> (mit Süßungsmitteln,9,1)	0,2l 0,4l	2,20€ 3,90€
<i>Fanta</i> (mit Farbstoff Carotin,3)	0,2l 0,4l	2,20€ 3,90€
<i>Sprite</i>	0,2l 0,4l	2,20€ 3,90€
<i>Mezzo Mix</i> (mit Farbstoff E150d)	0,2l 0,4l	2,20€ 3,90€
<i>Apfelschorle</i>	0,2l 0,4l	2,20€ 3,90€
<i>Orangenschorle</i>	0,2l 0,4l	2,20€ 3,90€
<i>Traubenschorle</i>	0,2l 0,4l	2,20€ 3,90€
<i>Rhabarberschorle</i>	0,33l	3,00€
<i>Apfelsaft</i>	0,2l	2,50€
<i>Orangensaft</i>	0,2l	2,50€
<i>Traubensaft</i>	0,2l	2,50€
<i>Goldberg Ginger Ale</i>	0,2l	2,80€
<i>Goldberg Bitter Lemon</i>	0,2l	2,80€
<i>Goldberg Tonic Water</i>	0,2l	2,80€



## Alkoholische Getränke

<i>König Pilsener vom Fass</i> <sup>(a4)</sup>	0,25l	2,20€
	0,4l	3,80€
<i>König Pilsener Alkoholfrei</i> <sup>(a4)</sup>	0,33l	3,00€
<i>Benediktiner Weißbier</i> <sup>(a4)</sup>	0,5l	4,00€
<i>Benediktiner Weißbier Alkoholfrei</i> <sup>(a4)</sup>	0,5l	4,00€
<i>Benediktiner Weißbier Dunkel</i> <sup>(a4)</sup>	0,5l	4,00€
<i>Champagne</i> <sup>(1)</sup>	0,75l	100,00€
<i>Prosecco</i> <sup>(1)</sup>	0,1l	3,00€
	0,7l	18,50€
<i>Kisker Wacholder</i>	2cl	1,70€
<i>Sambuca</i>	2cl	2,50€
<i>Ramazzotti</i>	2cl	2,50€
<i>Jägermeister</i>	2cl	2,50€
<i>Ouzo</i>	2cl	2,50€
<i>Korn</i>	2cl	2,50€
<i>Grappa</i>	2cl	2,50€
<i>Wodka</i>	2cl	2,50€
<i>Captain Morgan</i>	2cl	3,00€
<i>Jack Daniels</i>	2cl	3,00€
<i>Williams Christ Obstler</i>	2cl	3,20€



GOLF  
 CLUB  
 RAVENS  
 BERGER  
 LAND  
 e.V.  
 Mitglied im DGV

## Rotwein / Roséwein

### **San Marzano Primitivo**

*Tief- rubinroter Wein mit intensive Aromen von Pflaume und Schwarzkirsche.*

*Würzig mit einer Note von Rosmarin.*

*Passend zu kurz gebratenem Fleisch, geschmorten Gemüse und reifen Hartkäse.*

Glas 0,2l 5,00€

Flasche 0,75l 17,50€

### **Ronquedone**

*Ca'die Frati, Lombardei*

*Noten von Waldbeeren, Amarenakirschen, Cassis sowie Gewürznuancen, 14 Monate Barrique*

Glas 0,2l 8,50€

Flasche 0,75l 32,00€

### **Oliver Zeter Free Run Rosè**

*feine Aromen von Himbeeren, Kirschen, Johannisbeeren und Zitrusfrüchten.*

*Am Gaumen sehr saftig, dichte Frucht und eine leichte Gewürznote.*

Glas 0,2l 6,50€

Flasche 0,75l 26,50€



GOLF  
 CLUB  
 RAVENS  
 BERGER  
 LAND  
 e.V.  
 Mitglied im DGV

## Weißwein

### **Grauburgunder, trocken**

Honig- Apfelnote mit einem Hauch von Birne und Quitte.  
 Der Grauburgunder umschmeichelt den Gaumen mit  
 seiner Cremigkeit ohne aufdringlich zu sein

Glas	0,2l	4,00€
Flasche	1l	17,50€

### **Bidoli Pinot Grigio**

Hellgelb leuchtender Wein mit zarten Anklängen von  
 Zitronenmelisse, Honigmelone und etwas Bittermandel  
 am Gaumen, spritzig mit viel Schmelz

Glas	0,2l	5,50€
Flasche	0,75l	19,50€

### **Ca'die Frati, Garda**

Köstlich traubig mit nobler Mineralität

Glas	0,2l	7,50€
Flasche	0,75l	27,50€

### **Sauvignon Blanc, trocken**

Weingut A. Diehl, Pfalz  
 Ein Aroma-Feuerwerk: Holunderblüten, Cassis und  
 Stachelbeere in der Nase, Maracuja und Ingwer im  
 Gaumen

Glas	0,2l	5,50€
Flasche	0,75l	19,50€

Alle unsere Weine enthalten Sulfite.

## Speisekarte

### Vorspeise

**Kürbissüppchen**<sub>(g,a1,2)</sub> mit karamellisierten Kernen  
und Öl

5,90€

**Rote Bete Carpaccio** mit hauseigener Marinade<sub>(2,h)</sub>  
und Walnüsse<sub>(h)</sub>

8,50€

### Hauptgang

**Roulade vom Rind nach „Klassischer Art“**<sub>(4,i)</sub>  
in eigener Sauce<sub>(2,3,4,g)</sub> an Apfel-Rotkraut  
und Salzkartoffeln

15,50€

**Original Wiener Schnitzel vom Kalb**<sub>(a1)</sub>  
mit Bratkartoffeln<sub>(2,3,4)</sub> und Salat

18,90€



e.V.  
Mitglied im DGV

<b>Schweineschnitzel „Holsteiner Art“</b> <sup>(a1)</sup> mit 2 Spiegeleier und Bratkartoffeln <sup>(2,3,4)</sup>	13,50€
<b>Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“</b> <sup>(a1,4)</sup> mit hausgemachten Röstis <sup>(a1)</sup> und Salat	15,90€
<b>Kabeljaufilet an einer Parmesankruste</b> <sup>(9)</sup> auf buntem Wurzelgemüse und Kürbis Risotto <sup>(4,9)</sup>	20,90€
<b>Club –Beefburger</b> mit Barbecue Sauce <sup>(2,3,4)</sup> , Cheddarkäse <sup>(9)</sup> , Salat und Pommes	12,90€
<b>Hähnchen Cordonbleu</b> <sup>(a1,2,3,4)</sup> mit Pommes und Salat	13,50€
<b>Tagliatelle</b> <sup>(a1)</sup> mit Black Tiger Garnelen <sup>(h)</sup> , Zitronen –Knoblauchsugo <sup>(4)</sup> , frischen Kräutern und Kirschtomaten	15,50€



**Vegetarische Tagliatelle**<sup>(a1)</sup> mit Pfannengemüse  
und Pesto Rustico<sup>(g,4)</sup> 12,50€

**Argentinisches Rumpsteak „SURF & TURF“**<sup>(1)</sup>  
auf Grillgemüse und Kartoffelgratin<sup>(a1,g)</sup> 25,50€

**Dessert**

**Marzipan**<sup>(h)</sup> – **Mohnmousse**<sup>(g,h)</sup> 6,50€  
an warmen Pflaumen

**Karamellisierte Feigen** 5,90€  
an einer Mascarponecreme<sup>(g,11)</sup>

## Flammkuchen

**„Elsässer Art“** (g,a1)  
mit Speck und Zwiebeln

8,50€

**„Veggie“** (g,a1)  
mit Tomaten, Rucola und Parmesan

8,50€

**„Mediterran“** (g,a1)  
mit Oliven, Peperoni und Schafskäse

8,50€

**„Räucherlachs“** (g,a1)  
mit Räucherlachs und Spinat

9,90€

**„Saisonal“** (g,a1)  
Ein Flammkuchen auf die Jahreszeit abgestimmt.  
Fragen Sie einfach unser Personal

Saison bedingt

Mitglied im DGV

## **Liste der deklarationspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene**

### **Deklarationspflichtige Zusatzstoffe**

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 12 gewachst

### **Deklarationspflichtige Allergene**

- a **Glutenhaltiges Getreide (a1:Weizen; a2:Roggen; a4:Gerste)**
- b **Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- c **Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- d **Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- e **Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- f **Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- g **Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- h **Schalenfrüchte**
- i **Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- j **Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- l **Schwefeldioxid und Sulfite**
- m **Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- n **Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse**