AM GOLFPLATZ

HOTEL - RESTAURANT - EVENTS

HANAU · SINCE 2014

SPEISEKARTE

Herbst / Winter 2026

Herzlich willkommen

Schön, dass Sie da sind. Genießen Sie unsere Küche zwischen indischen Klassikern, italienischer Pasta und herzhafter deutscher Tradition.

APERITIF

& HAUSGEMACHTES

SPRITZ

Limoncello Spritz ⚐ D — 9,50
Limoncello, Prosecco, Soda, Limette und Minze

Sarti Spritz D — 9,50
Sarti, Prosecco, Soda und Blutorange

Aperol Spritz D — 8,90
Prosecco, Aperol, Soda und Orange

Hugo Spritz D — 8,90
Holunderblütensirup, Prosecco, Minze und Limette

Campari Spritz D — 8,90
Prosecco, Campari, Soda und Zitrone

Lillet Berry D — 8,90
Lillet Rosé, Schweppes Wild Berry und Beeren

APERITIF

Prosecco D — 6,90
Mionetto, DOC Extra Dry

Pomp Bio Feinherb D — 8,90
Orientalischer Zauber von Würze mit Gurke, Kurkuma und Stachelbeere · 0,2 l

Pomp Bio Fruchtig D — 8,90
Ein geheimnisvolles Bouquet von duftend-beerigen Farben · 0,2 l

Campari D — 8,90
mit Orangensaft oder Soda

Martini D — 7,10
Bianco oder Rosso

Sherry D — 7,10
Dry oder Medium

San Bitter mit Orangensaft D — 7,90
alkoholfreier Aperitif

HAUSGEMACHT

Gemischte Beeren-Limonade

mit Limette, Minze, Johannisbeersaft, Kirschsaft und Soda 7,50

Frisch gemixt – der alkoholfreie Start in einen schönen Abend.

VORSPEISEN

SALATE & SUPPEN

VORSPEISEN

Gebeizter Lachs B, D, E, F, L — 18,90
mit Fenchelsalat und Honig-Senf-Sauce

Gemischter Vorspeisenteller — 17,90
B, C, D, E, F, J
Gegrillte Scampi, Tomate-Mozzarella, Vitello Tonnato, Grillgemüse und Rucola mit Parmesan

Carpaccio vom Rinderfilet — 16,90
D, F
Hauchdünnes Rinderfilet mit Rucola, gerösteten Pinienkernen und Parmesan

Vitello Tonnato B, D — 15,00
Zarte Kalbsscheiben mit Thunfisch-Kapern-Creme und Baguette

Bruschetta A, F, J — 7,50
Geröstetes Brot mit Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl

SALATE

Knackiger Feldsalat A, D, E, F, L — 16,90
mit Sherrydressing, eingelegtem Kürbis und gratiniertem Ziegenkäse

Rote-Bete-Salat E, F, H, L — 16,90
mit Apfel und gratiniertem Ziegenkäse mit Walnüssen

Golfersalat Chicken A, D, E, F, L — 17,90
Blattsalate der Saison mit marinierter Hähnchenbrust vom Grill

INDISCHE STARTERS

Pakora A, J, M — 9,50
Gemüse im Kichererbsenteig mit Minz- und Tamarindensauce

Knuspriger Babyspinat A, F — 9,50
mit Tamarindensauce, Raita-Joghurt und Granatapfelkernen

Aloo Tikki A, F — 9,50
Indische Kartoffelplätzchen mit Minzjoghurt und Tamarindensauce

SUPPEN DER SAISON

Kürbis-Cremesuppe E, F — 8,90
vom Hokkaido-Kürbis mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl

Rinderkraftbrühe A, E — 8,90
mit Leberklößchen und Gemüseeinlage

INDISCHE KLASSIKER

AUS UNSERER INDISCHEN KÜCHE

KLASSIKER

Butter Chicken ⚐ D, F, H — 19,90
Hähnchenbrust in milder Tomaten-Sahne-Sauce mit Cashewkernen

Chicken Tikka Masala D, F, H — 19,90
Tandoori-Hähnchen in aromatischer Tomaten-Gewürzsauce

Mango Chicken D, F, H — 19,90
Hähnchenbrust in fruchtiger Mangosauce

Chicken Curry D, F, H — 19,90
Hähnchenbrust in klassischer indischer Currysauce

Lamm Korma D, F, H — 20,90
Lammfleisch in milder Cashew-Sahne-Sauce

Rogan Josh Kashmiri D, F — 20,90
Lammfleisch mit Kardamom, Ingwer und kaschmirischen Gewürzen

Bhuna Beef Masala D, F, H — 21,90
Rindfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Kräutern

Fish Curry B, D, F — 21,50
Zanderfilet in würziger Currysauce mit Ingwer

EMPFEHLUNG DES HAUSES

Scampi Karahi C, D, F — 22,50
Garnelen mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Ingwer und Gewürzen – im Karahi zubereitet

VEGETARISCH

Karahi Paneer F — 17,90
Indischer Frischkäse mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten

Mixed Vegetables F — 16,90
Frisches Gemüse in aromatischer Currysauce

Dal Makhani F — 15,90
Schwarze Linsen mit Butter, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen

DAZU

Raita F, H — 4,50
Joghurt mit Tomaten, Zwiebeln und Kümmel

Unser Tipp: Beginnen Sie mit einem unserer Indischen Starters – Pakora, Babyspinat oder Aloo Tikki.

Zu allen indischen Hauptgerichten servieren wir Basmatireis und Pappadam.

GRILL · OFEN · PFANNE

STEAKS, KLASSIKER & FISCH

STEAK CLASSICS

Gegrilltes Rinderfilet 250 g
F, J, L
mit Bratkartoffeln, wahlweise mit

- Kräuterbutter 36,90
- geschmorten Zwiebeln 37,90
- Pfefferrahmsauce 37,90

Argentinisches Rumpsteak 250 g
F, J, L
mit Bratkartoffeln, wahlweise mit

- Kräuterbutter 27,90
- geschmorten Zwiebeln 28,90
- Pfefferrahmsauce 28,90

Dazu empfehlen wir ein Glas Rioja Altos Tempranillo oder I Muri Primitivo.

FISCH & KRUSTENTIERE

Gebratenes Zanderfilet A, B, F — 24,90
mit Limonenschaum, Blattspinat und Butterkartoffeln

Scampi alla Griglia A, C, F, J, L — 24,90
Gegrillte Scampi mit Kräutern, Knoblauch und Salat

Scampi mit Spaghetti — 24,90
A, C, F, J, L
Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch und gegrillten Scampi

AUS DEM OFEN

Hausgemachte Rinderroulade — 27,90
⚐ A, E, F, J, L
mit winterlichem Gemüse und Kartoffelpüree

½ Bauernente A, E, F, J — 28,90
mit Apfel-Rotkohl und Kartoffelklößen

AUS DER PFANNE

Cordon bleu vom Schwein — 19,90
A, F, J, L
mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Bratkartoffeln

Golfer Schnitzel A, F, J, L — 17,50
Schweineschnitzel mit geschmorten Zwiebeln und Pommes frites

Jägerschnitzel A, F, J, L — 17,50
Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce und Pommes frites

KLASSIKER DES HAUSES

Wiener Schnitzel Original
A, F, J
Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und Gurkensalat 28,90

PASTA

& KLEINE GÄSTE

PASTA

Penne mit Rinderfiletstreifen 18,90
A, E, F, J
in Sahnesauce

Tagliatelle Salmone A, B, F, J 16,90
Bandnudeln mit Lachs in cremiger Sahnesauce

Spaghetti Frutti di Mare 15,90
A, B, C, D, F, J, L, N
mit Meeresfrüchten und Knoblauch
in Tomatensauce

Spinat-Ricotta-Tortellini A, F, J 14,90
in Sahnesauce mit gehobeltem Parmesan

Penne mit Pfannengemüse 13,50
A, F, J
mit Paprika, Zucchini, Kirschtomaten
und Knoblauch

Spaghetti Aglio e Olio A, F 12,90
mit Olivenöl und frischem Knoblauch,
leicht pikant

Penne Arrabbiata A, F, J 12,50
mit Oliven, Kapern und Knoblauch
in pikanter Tomatensauce

EMPFEHLUNG DES HAUSES

Tagliatelle mit Trüffel 17,90
A, E, F, J
in Sahnesauce mit gehobeltem Parmesan

KLEINE GÄSTE

Kinderschnitzel A, F, J
mit Pommes frites, wahlweise
Wiener Art 11,50
Hähnchen 11,50

Kinder-Pasta A, E 8,90
Pasta mit Tomatensauce

Eis Duo F, H, J 5,60
Eine Kugel Vanilleeis und eine Kugel
Schokoladeneis

DESSERT

& HEISSGETRÄNKE

EMPFEHLUNG DES HAUSES

Lauwarmes Schokoladensoufflé 8,90
A, F, H, J
mit Vanilleeis und Karamellsauce

Crème brûlée F, J 8,90
hausgemacht

SWEET & CLASSY

Hausgemachtes Tiramisu A, F, J 8,50
Kakao, Kaffee, Löffelbiskuit und eine Creme aus Mascarpone

Cassata-Eis F, H, J 8,90
Traditionelle Eiscreme aus Sizilien mit einer Lage Zabaglione- und Pistazieneis, ausgelegt mit kandierten Früchten

Sorbet-Variation 8,90
Zitrone, Passionsfrucht und Himbeere

Vanilleeis F, H, J 7,90
mit heißen Himbeeren und Sahne

Gemischtes Eis F, H, J 7,90
Vanille, Schokolade und Erdbeere mit Sahne

HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee 2	2,90
Espresso 2	2,80
Espresso Macchiato 2, F	2,90
Doppelter Espresso 2	3,90
Cappuccino 2, F	3,50
Café Latte Macchiato 2, F	4,20
Milchkaffee 2, F	4,20
Tasse heiße Schokolade F	4,20
Glas Tee 2	3,20

Assam · Darjeeling · Waldbeere · Grüner Tee · Kamille · Pfefferminze

Der perfekte Abschluss: ein Espresso und ein Edelbrand „von Prinz“ – etwa Williams Birne oder Mirabelle.

SOFTDRINKS & BIER

ERFRISCHEND · FRUCHTIG · FRISCH GEZAPFT

CLASSICS

	0,3 l | 0,4 l
Coca-Cola 1, 2	3,50 | 4,60
Coca-Cola Zero 1, 2	3,50 | 4,60
Fanta 1	3,50 | 4,60
Mezzo Mix 1, 2	3,50 | 4,60
Sprite	3,50 | 4,60

LIMONADEN

Vio Bio Limonade Zitrone oder Orange	0,25 l	3,90
Bitter Lemon 3, 4	0,2 l	3,20
Ginger Ale 3, 4	0,2 l	3,20

SÄFTE & SCHORLEN

	0,3 l | 0,4 l
Apfelsaft	3,60 | 4,80
Rhabarbersaft	3,60 | 4,80
Johannisbeersaft	3,60 | 4,80
Maracujasaft	3,60 | 4,80
Kirschsaft	3,60 | 4,80
Golferschorle Grapefruitsaft mit Zitronenlimonade	3,60 | 4,80

Alle Säfte auch als Schorle.

MINERALWASSER

	0,25 l | 0,75 l
San Pellegrino	3,30 | 7,90
Aqua Panna	3,30 | 7,90
Hassia Mineralwasser	6,90

VOM FASS

	0,3 l | 0,4 l
Krombacher Pils	3,60 | 4,90
Krombacher Radler	3,60 | 4,90
Paulaner Hefeweizen	0,5 l 5,20
Paulaner Helles	0,5 l 5,20

AUS DER FLASCHE

Paulaner Kristallweizen	0,5 l	5,20
Krombacher alkoholfrei	0,33 l	3,80
Krombacher Radler alkoholfrei	0,5 l	5,20
Paulaner Weizen alkoholfrei	0,5 l	5,20

Alle Biere enthalten Allergen D.

APFELWEIN

	0,25 l | 0,5 l
Apfelwein sauer, süß oder pur D	2,80 | 5,10

HAUSGEMACHT

Gemischte Beeren-Limonade

mit Limette, Minze, Johannisbeersaft, Kirschsaft und Soda 7,50

OFFENE WEINE

REGIONAL & INTERNATIONAL · GLAS 0,2 L

WEISSWEIN

0,2 l

Riesling trocken 1, D — 7,90
Weingut Spreitzer · Rheingau

Grauer Burgunder 1, D — 7,90
Winzergenossenschaft Königschaffhausen
Baden, Kaiserstuhl

Weißer Burgunder trocken — 7,90
1, D
Gundersheimer Bergkloster · Rheinhessen

Gavi Aurora DOCG 1, D — 8,90
Roberto Sarotto

Zenato Lugana DOC 1, D — 8,90
trocken · Venetien

Weißweinschorle 1, D — 6,90
Weißwein mit Soda

ROSÉWEIN

0,2 l

Montrose Domaine 1, D — 7,90
trocken · Frankreich

ROTWEIN

0,2 l

Rioja Altos Tempranillo 1, D — 8,90
Bodegas Viña Salceda · Rioja, Spanien

I Muri Primitivo 1, D — 7,90
Puglia IGP · Apulien

Les Jamelles Merlot 1, D — 7,50
trocken · Vin de Pays d'Oc · Languedoc

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

ZUM STEAK	ZU FISCH & PASTA	ZUR INDISCHEN KÜCHE
Rioja Altos Tempranillo	*Zenato Lugana*	*Riesling trocken*

Weitere Weine finden Sie in unserer Weinkarte – unser Service berät Sie gern.

SPIRITUOSEN

EDELBRÄNDE · GIN · WHISKEY · RUM

LIKÖRE & BITTER

Jägermeister	4 cl	4,90
Averna Amaro Siciliano	4 cl	4,90
Ramazzotti	4 cl	4,90
Amaretto di Saronno	4 cl	4,90
Baileys	4 cl	4,90
Cointreau	4 cl	5,90
Grand Marnier	4 cl	5,90
Jubiläums Aquavit	2 cl	3,50
Sambuca	2 cl	3,50

EDELBRÄNDE „VON PRINZ“

Williams Birne	4 cl	5,90
Himbeergeist	4 cl	5,90
Obstler	4 cl	5,90
Mirabelle	4 cl	5,90

EDELBRENNEREI DIRKER

Haselnuss-Geist	4 cl	6,50

EDELBRÄNDE „ZIEGLER“

Sauerkirsch-Brand	2 cl	8,50
Waldhimbeergeist	2 cl	8,50
Williams-Brand	2 cl	7,90
Obstbrände	2 cl	7,90

GRAPPA NONNINO

Chardonnay	4 cl	7,90
Moscato	4 cl	7,90

GIN & TONIC

Gin Mare + Tonic Water	4 cl	12,90
Tanqueray + Tonic Water	4 cl	11,90
Hendrick’s + Tonic Water	4 cl	10,90
Bombay + Tonic Water	4 cl	9,90

LONGDRINKS

Wodka Absolut mit Bitter Lemon oder Orangensaft	9,90
Jack Daniel’s mit Coca-Cola oder Soda	9,90
Cuba Libre Havana Club mit Coca-Cola und Limetten	9,90

COGNAC & BRANDY

Hennessy Fine de Cognac	4 cl	7,90
Rémy Martin V.S.O.P.	4 cl	7,90
Cardenal Mendoza	4 cl	6,90
Carlos I	4 cl	6,90
Vecchia Romagna	4 cl	5,90

WHISKEY

Lagavulin Single Malt	4 cl	10,50
Oban Single Malt	4 cl	8,90
Johnnie Walker Black Label	4 cl	7,90
Jack Daniel’s	4 cl	6,90

RUM

Bonpland Rum Suave	4 cl	11,00
Ron Zacapa 23 Centenario	4 cl	9,00
Don Papa Rum	4 cl	7,90
Bonpland Rum Forte 55 %	4 cl	7,90
Bonpland Rum Clair White	4 cl	7,50
Bonpland Rum Sombre	4 cl	7,50
Brugal Añejo Superior	4 cl	6,50

ALLERGENE

& ZUSATZSTOFFE

ALLERGENE

A	Getreideprodukte (glutenhaltig)
B	Fisch
C	Krebstiere
D	Schwefeldioxid und Sulfite
E	Sellerie
F	Milch und Laktose
G	Sesam
H	Nüsse
I	Erdnüsse
J	Eier
K	Lupinen
L	Senf
M	Soja
N	Weichtiere

ZUSATZSTOFFE

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

Haben Sie Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten? Sprechen Sie uns jederzeit an – unser Serviceteam berät Sie gerne. Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Vielen Dank für Ihren Besuch

Wir hoffen, Sie haben Ihren Aufenthalt genossen, und freuen uns darauf,
Sie bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen.

FEIERN AM GOLFPLATZ

Hochzeiten · Geburtstage
Firmenfeiern · Weihnachtsfeiern

Ob im kleinen Kreis oder mit großer Gesellschaft – wir planen Ihre Feier ganz
nach Ihren Wünschen. Sprechen Sie unser Team gerne an.

AM GOLFPLATZ

HOTEL - RESTAURANT - EVENTS

HANAU · SINCE 2014