



Herzlich willkommen im Golfhaus Restaurant

Wir vom Golfhaus Restaurant möchten Sie herzlich bei uns willkommen heißen und für Ihr leibliches Wohl sorgen. Umgeben vom Naturpark Hochtaunus mit seinen Wäldern, Schlössern und Burgen, finden Sie bei uns einen ruhigen, gemütlichen Zufluchtsort für eine erholsame Pause mit einem stärkenden Mahl.

Geniessen Sie unsere liebevoll zubereiteten Gerichte, die Sie in dieser Speisekarte vorfinden, oder lassen Sie sich von unseren saisonalen Spezialitäten aus der Wochenkarte überraschen. Zudem finden Sie in unserer Weinkarte eine Auswahl verschiedenster Weine für jeden Geschmack.

Gerne planen wir auch Ihre persönlichen Feierlichkeiten (Geburtstage, Firmenfeiern, etc.) und bieten Ihnen dabei eine individuelle Menüauswahl an.

Sollten Sie Kritik, Wünsche oder Anregungen haben, können Sie uns gerne jederzeit ansprechen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihr Golfhaus Team

*Golfhaus Restaurant
Attighof 1
35647 Waldsolms
Tel.: 06085 - 98 12 20
Öffnungszeiten:
Mo-So ab 11.30 Uhr*

Vorspeisen

- | | |
|--|---------|
| 1 Carpaccio di Manzo ^{G,I} | 10,50 € |
| <i>Rindercarpaccio mit Rucolasalat, Parmesan, Champignons und Sellerie</i> | |
| 2 Bruschetta Tipica ^{A,G} | 4,50 € |
| <i>Bruschetta mit frischen Tomaten und Basilikum</i> | |

Salate

- | | |
|---|---------|
| 10 Gemischter Salat | 2,90 € |
| <i>Gemischter Salat</i> | |
| 11 Rucolasalat mit Roastbeefstreifen ^G | 12,50 € |
| <i>Rucolasalat mit Parmesanstreifen und gebratenen Streifen vom Rind und Kirschtomaten</i> | |
| 12 Salat mit Hähnchenbrustfiletstreifen ^G | 11,50 € |
| <i>Gebratene Hähnchenbruststreifen auf gemischtem Blattsalat</i> | |
| 13 Salat Chef ^{C,G} | 9,50 € |
| <i>Gemischter Blattsalat mit Ei, Schafskäse, Salsiccia ^{1,2}, Oliven^{4,5}, roten Zwiebeln und Basilikum</i> | |
| 14 Tomatensalat mit Thunfisch ^D | 7,50 € |
| <i>Tomatensalat mit Thunfisch, roten Zwiebeln und Basilikum</i> | |
| 15 Insalata Caprese ^G | 7,50 € |
| <i>Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum</i> | |

Fischspezialitäten

- | | |
|--|---------|
| 20 Lachs vom Grill ^{D,G} | 13,90 € |
| <i>Lachs vom Grill mit Gemüse und Salzkartoffeln</i> | |

Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.

Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

Paste - Nudelgerichte

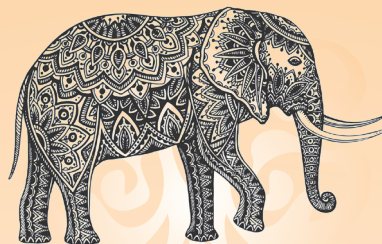
- | | | |
|----|--|---------|
| 21 | Spaghetti Bolognese ^{A,C,I}
<i>Spaghetti mit Hackfleisch</i> | 7,00 € |
| 22 | Spaghetti Carbonara ^{A,C,G,I}
<i>Spaghetti mit Schinken^{1,2,4}, Sahnesauce und Ei</i> | 7,00 € |
| 23 | Spaghetti alla Puttanesca ^{A,C,D,G,I}
<i>Spaghetti mit schwarzen Oliven^{4,5}, Kapern, Knoblauch, Sardellen, Tomaten und frischen Peperoncino</i> | 7,90 € |
| 24 | Pennette alla Siciliana ^{A,C,G,I}
<i>Pennette mit pikanten Auberginen und frischem, geriebenen Pecorinokäse</i> | 7,00 € |
| 25 | Lasagne alla Bolognese ^{A,C,G,I}
<i>Teigblätter mit Hackfleisch und Käse überbacken</i> | 7,00 € |
| 26 | Tagliatelle con Salmone ^{A,C,D,G,I}
<i>Bandnudeln mit Lachssauce</i> | 11,90 € |
| 27 | Tagliatelle con Verdura ^{A,C,I}
<i>Bandnudeln mit frischem Gemüse</i> | 9,90 € |

Fleischspezialitäten

- | | | |
|----|---|---------|
| 30 | Argentinisches Rumpsteak vom Grill ^G
<i>Argentinisches Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter</i> | 18,90 € |
| 31 | Argentinisches Rumpsteak vom Grill ^G
<i>Argentinisches Rumpsteak vom Grill mit gerösteten Zwiebeln</i> | 19,90 € |
| 32 | Schnitzel "Wiener Art" ^{A,C}
<i>Paniertes Schweineschnitzel</i> | 10,90 € |
| 33 | Jägerschnitzel ^{A,C,G}
<i>Paniertes Schweineschnitzel mit frischer Champignon-Sahnesauce</i> | 12,50 € |
| 34 | Zwiebelschnitzel ^{A,C,G}
<i>Paniertes Schweineschnitzel mit gerösteten Zwiebeln</i> | 12,50 € |
| 35 | Rahmschnitzel ^{A,C,G}
<i>Paniertes Schweineschnitzel in Rahmsauce</i> | 12,50 € |
| 36 | Kalbsleber ^G
<i>Kalbsleber mit gerösteten Zwiebeln und Bratkartoffeln</i> | 14,50 € |

Alle Fleischgerichte werden wahlweise mit Pommes frites oder Bratkartoffeln serviert.

Indische Spezialitäten



Suppen

- 40 **Sabji-Shorba** ^I 4,50 €
Hausgemachte Gemüsesuppe (vegetarisch)
- 41 **Tomaten-Shorba** ^G 4,50 €
Feines Cremesüppchen aus fruchtig-aromatischen Tomaten (vegetarisch)
- 42 **Dal-Shorba** ^G 4,50 €
Ayurvedische Linsensuppe (vegetarisch)

Vorspeisen

- 43 **Papardam (2 Stück)** ^H 1,90 €
knusprige Waffeln aus Hülsenfruchtteig mit Chutney
- 44 **Sabji Pakora** ^H 5,00 €
gebackenes, gemischtes Gemüse
- 45 **Murgh Pakora** ^H 5,90 €
gebackenes Hühnerfilet
- 46 **Paneer Pakora** ^{G,H} 5,90 €
Hausgemachter Käse aus Biomilch in Kichererbsenteig, frittiert
- 47 **Mixed Pakora** ^{G,H} 6,90 €
versch. Gemüse, Käse und Hühnerbrustfiletstücke in Kichererbsenteig, frittiert
- 48 **Murgh Tikka** ^G 6,50 €
marinierte Hühnerfiletstücke⁵ in Joghurtmarinade

Hühnergerichte

- 50 **Chicken Curry** ^{A,G,I} 10,50 €
in nordindischer Curry-Sauce
- 51 **Chicken Mango-Curry** ^{A,G,I} 12,90 €
Hühnerfilet in einer würzigen Currysauce aus Sahne mit Mangostücken
- 52 **Chili Chicken** ^{A,G,I} 12,90 €
mit frischer Paprika, Zwiebeln & scharfem Chili
- 53 **Chicken Korma** ^{A,G,H,I} 12,90 €
mit Kokosmilch, Joghurt & getrockneten Früchten in milder Sauce
- 54 **Chicken Tikka Masala** ^{A,G,I} 12,90 €
in würzigem Joghurt mariniertes Hühnerfilet⁵ mit pikanter Tikkamasala-Sauce
- 55 **Palak Murgh** ^{A,G,I} 12,90 €
gebratene Hühnerfiletstücke mit Zwiebeln und Blattspinat

- | | | |
|----|--|---------|
| 56 | Butter Chicken ^{A,G,I}
<i>in Tandoor gebackene Hühnerfiletstücke⁵ mit Tomaten, Zwiebeln und Sahne, mit Butter verfeinert</i> | 12,90 € |
| 57 | Murgh Vindaloo ^{A,G,I}
<i>gebratene Hühnerfiletstücke mit Kartoffeln, zubereitet in einer pikanten Sauce aus gemahlene Granatapfelkernen und Chilis</i> | 12,90 € |
| 58 | Chicken Madras ^{A,G,I}
<i>gebratene Hühnerfiletstücke mit Champignons, zubereitet in einer pikanten Chilisauce</i> | 12,90 € |
| 59 | Chicken Masala ^{A,G,I}
<i>Hähnchenbrustfilet in feiner Currysauce mit grünen Bohnen, roten Zwiebeln, Paprika, geriebenen Paneer</i> | 12,90 € |
| 60 | Chicken Benglor ^{A,G,I}
<i>Hähnchenbrustfilet in feiner Currysauce mit Ananasstücken, geraspelte Kokosnuss und Kokosmilch</i> | 12,90 € |

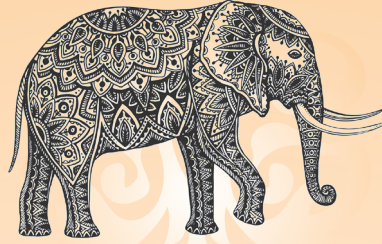
Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

Lammgerichte

- | | | |
|----|--|---------|
| 70 | Lamm Curry ^{A,G,I}
<i>Lammfleisch in würziger Currysauce</i> | 13,90 € |
| 71 | Mutton Korma ^{A,G,H,I}
<i>Lammfleisch aus einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosnüssen und Cashewkernen</i> | 14,90 € |
| 72 | Lamb Tikka Masala ^{A,G,I}
<i>in würzigem Joghurt mariniertes Lammfleisch⁵ mit pikanter Tikka Masala-Sauce</i> | 14,90 € |
| 73 | Rogan Josh (Kashmiri) ^{A,G,I}
<i>Lammfleisch mit Kardamon, Ingwer, Zimt und Kashmiri-Chilis</i> | 14,90 € |
| 74 | Lamm Vindaloo ^{A,G,I}
<i>gebratenes Lammfleisch in einer pikanter Sauce aus gemahlene Granatapfelkernen und Chilis</i> | 14,90 € |
| 75 | Lamm Palak ^{A,G,I}
<i>Lammfleisch mit Spinat, gebraten mit Ingwer, Zwiebeln und Knoblauch</i> | 14,90 € |

Fischgerichte

- | | | |
|----|---|---------|
| 80 | Fisch Curry ^{A,D,G,I}
<i>Fischfilet in Curry-Sauce</i> | 12,50 € |
| 81 | Fisch Mango-Curry ^{A,D,G,I}
<i>Fischfilet in einer würzigen Sauce aus Sahne mit Mangostücken</i> | 14,50 € |
| 82 | Jhinga Shahi ^{A,G,B,I}
<i>marinierte Garnelen nach Art des Hauses in einer exotischen Kombination aus verschiedenen Gewürzen</i> | 15,90 € |



Vegetarische Gerichte

- | | | |
|----|---|---------|
| 90 | Bhindi ^I | 10,50 € |
| | <i>frische Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Koriander, gebraten</i> | |
| 91 | Alu Palak ^{A,G,I} | 10,50 € |
| | <i>Kartoffeln und Blattspinat mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch, gebraten</i> | |
| 92 | Sabzi Korma ^{A,G,H,I} | 11,50 € |
| | <i>gemischtes Gemüse in exotisch milder Sauce</i> | |
| 93 | Palak Paneer ^{A,G,I} | 12,00 € |
| | <i>Spinat, gebraten in Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch und Tomate mit Paneerwürfeln</i> | |
| 94 | Chana Masala ^{A,G,I} | 9,50 € |
| | <i>Kichererbsen in Garam Masala</i> | |
| 95 | Dal Makhni ^{A,G,I} | 9,50 € |
| | <i>Linsen mit in Butter gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Koriander und Knoblauch</i> | |
| 96 | Matar Paneer ^{A,G,I} | 12,00 € |
| | <i>Erbsen, gebraten in Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch und Tomate mit Paneerwürfeln</i> | |

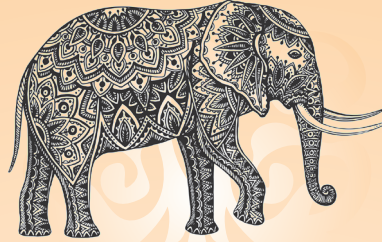
Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

Biryanis - Reisgerichte

- | | | |
|-----|--|---------|
| 100 | Sabzi Biryani ^I | 9,50 € |
| | <i>gebratener Reis mit verschiedenem frischem Gemüse</i> | |
| 101 | Chicken Biryani ^{G,I} | 12,50 € |
| | <i>gebratener Reis mit Hühnerfilet</i> | |
| 102 | Lamm Biryani ^{G,I} | 13,50 € |
| | <i>gebratener Reis mit Lammfleisch</i> | |
| 103 | Maharaja Biryani ^{D,I,B} | 14,50 € |
| | <i>gebratener Reis mit Fisch und Garnelen</i> | |

Thalis

- | | | |
|-----|---|---------|
| 108 | Vegetarisches Thali ^{A,C,G,H,I} | 13,90 € |
| | <i>drei verschiedene Gemüsegerichte nach Wahl des Kochs mit Raita, Basmatireis und Naan</i> | |
| 109 | Delhi Thali ^{A,C,G,I} | 15,90 € |
| | <i>Huhn-, Lamm- und Gemüsegericht mit Basmatireis und Naan</i> | |



Indische Beilagen

- | | |
|---|--------|
| 110 Naan Sada ^{A,C,G} | 2,50 € |
| <i>Hefeteigbrot aus Tandoor</i> | |
| 111 Butter Naan ^{A,C,G} | 2,50 € |
| <i>Hefeteigbutterbrot</i> | |
| 112 Garlic Naan ^{A,C,G} | 2,50 € |
| <i>Knoblauchbrot aus Hefeteig</i> | |
| Portion Basmati Reis | 2,50 € |
| Mango Lassi 0,3l ^G | 3,50 € |
| <i>süßes Mango-Joghurtgetränk ⁵</i> | |
| Indischer Chai ^G | 2,70 € |
| <i>schwarzer Tee mit Kardamon, Nelken, Fenchel, Milch, etc.</i> | |

Dessert - Nachspeisen

- | | |
|--|--------|
| 120 Mango-Tiramisu ^{A,C,G} | 5,00 € |
| <i>Hausgemachtes Tiramisu mit Mangostücken</i> | |
| 121 Panna Cotta ^G | 5,00 € |
| <i>Panna Cotta mit Beeren</i> | |
| 122 Gemischter Eisbecher ^{5,G} | 4,50 € |
| 123 Mango Dream ^{5,G} | 6,00 € |
| <i>Vanilleeis, glasiert mit Mango-Püree</i> | |

Kennzeichnung allergener Zutaten:

- A* glutenhaltiges Getreide
- B* Krebstiere
- C* Ei
- D* Fisch
- E* Erdnuss
- F* Soja
- G* Milch, Laktose, Milchprodukte
- H* Schalenfrüchte
- I* Sellerie
- L* Schwefeldioxid und Sulfid
- N* Weichtier

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

- 1* mit Geschmacksverstärker
- 2* mit Konservierungsstoff
- 3* mit Stabilisator
- 4* mit Antioxidationsmittel
- 5* mit Farbstoff
- 6* mit Milcheiweiß
- 7* mit Süßungsmittel
- 8* mit Säuerungsmittel
- 9* koffeinhaltig
- 10* chininhaltig
- 11* enthält eine Phenylalaninquelle
- 12* mit Taurin

Alkoholfreie Getränke 0,25l 0,75l*Elisabethen Medium* 2,00 € 4,90 €*Elisabethen Pur* 2,00 € 4,90 €

0,2l 0,4l

Red Bull¹⁴ 3,00 €*Coca Cola^{1,3,9} (light^{1,3,9,11,12})* 2,00 € 3,00 €*Bizzl Orange^{1,3}, Zitrone^{1,3}* 2,00 € 3,00 €*Ananassaft* 2,00 € 3,60 €*Orangensaft* 2,00 € 3,60 €*Apfelsaft* 2,00 € 3,60 €*Kirschsafft* 2,00 € 3,60 €*Maracujasaft* 2,00 € 3,60 €*Johannisbeersaft* 2,00 € 3,60 €*Johannisbeerschorle* 3,40 €*Ginger Ale¹, Bitter Lemon¹⁰* 0,2l 2,40 €*Bitterino^{1,10}* 0,1l 2,20 €*Golfer¹⁰* 2,50 € 3,60 €**Kaffee & Co.***Tasse Kaffee* 2,00 €*Espresso* 1,90 €*Doppelter Espresso* 3,50 €*Espresso Macchiato* 2,00 €*Doppelter Espresso mit Milchschaum* 3,60 €*Espresso coretto Grappa* 2,50 €*Milchkaffee* 2,60 €*Cappuccino mit Milch* 2,20 €*Latte Macchiato* 2,70 €*Heiße Schokolade mit Sahne* 2,60 €**Bier** 0,33l 0,5l*Licher Pils vom Fass* 2,50 € 3,50 €*Köstritzer* 2,50 €*Licher Alkoholfrei* 2,50 €*Hefeweizen hell* 3,50 €*Hefeweizen dunkel* 3,50 €*Kristallweizen* 3,50 €*Alkoholfreies Hefeweizen* 3,50 €*Radler^{1,3}* 2,50 € 3,50 €*Diesel^{1,3,9}* 2,50 € 3,50 €*Licher Grapefruit* 2,50 €**Apfelwein** 0,25l 0,5l*Apfelwein pur* 2,20 € 3,90 €*Apfelwein gespritzt^{1,3}* 2,20 € 3,90 €**Grappa***Grappa* 2cl 3,00 €*Nonino Lo Chardonnay bianco* 2cl 5,50 €*Nonino Lo Chardonnay negro* 2cl 5,50 €

Aperitifs

<i>Campari</i> ¹ <i>Soda oder Orange</i>	0,2l	5,50 €
<i>Aperol Spritz</i> ¹	0,2l	5,00 €
<i>Martini weiß oder rot</i>	5cl	3,00 €
<i>Hugo</i>	0,2l	5,00 €

Digestifs

<i>Fernet Branca</i> ¹	4cl	4,00 €
<i>Averna</i> ¹	4cl	4,00 €
<i>Ramazotti</i> ¹	4cl	4,00 €
<i>Baileys</i> ¹	4cl	4,50 €
<i>Sambuca</i>	2cl	2,00 €
<i>Jägermeister</i> ¹	2cl	2,00 €
<i>Williams Birne</i>	2cl	2,50 €
<i>Obstler</i>	2cl	2,50 €
<i>Kirschwasser</i>	2cl	2,50 €

Sekt & Champagner

<i>Prosecco Brut D.O.C.</i>	0,10l	3,90 €
<i>Prosecco Brut D.O.C.</i>	0,75l	25,00 €
<i>Moet Chandon</i>	0,75l	75,00 €

Weinbrand & Whiskey

<i>Vecchia Romagna</i> ¹	4cl	4,50 €
<i>Carlos 1</i> ¹	4cl	5,00 €
<i>Jack Daniels</i> ¹	4cl	5,00 €
<i>Chivas Regal</i> ¹	4cl	5,00 €
<i>Johnny Walker Black Label</i> ¹	4cl	5,00 €
<i>Remy Martin</i>	4cl	6,00 €
<i>Hennessy</i> ¹	4cl	7,00 €

Longdrinks

<i>Johnny Walker Cola</i> ^{1,3,9}	0,2l	5,50 €
<i>Ballantines Cola</i> ^{1,3,9}	0,2l	5,50 €
<i>Bacardi Cola</i> ^{1,3,9}	0,2l	5,50 €
<i>Bacardi Razz Spritze</i> ^{1,3}	0,2l	6,00 €
<i>Cuba Libre</i> ^{1,3,9}	0,2l	5,50 €
<i>Cuba Libre 7 Años</i> ^{1,3,9}	0,2l	7,00 €
<i>Asbach Cola</i> ^{1,3,9}	0,2l	5,50 €
<i>Jack Daniels Cola</i> ^{1,3,9}	0,2l	6,50 €
<i>Vodka Lemon</i> ¹⁰	0,2l	5,50 €
<i>Vodka Orange</i>	0,2l	5,50 €
<i>Vodka Red Bull</i> ¹⁴	0,2l	6,50 €
<i>Jägermeister Red Bull</i> ¹⁴	0,2l	6,50 €
<i>Gin Tonic</i> ¹⁰	0,2l	5,50 €
<i>Gin Tonic</i> ¹⁰ (Bombay Sapphire)	0,2l	6,50 €
<i>Tanqueray Ten Tonic</i> ¹⁰	0,2l	7,00 €
<i>Hendricks Tonic</i> ¹⁰	0,2l	8,00 €
<i>Likör 43 mit Milch</i>	0,2l	6,00 €
<i>Malibu Cola</i> ^{1,3,9}	0,2l	5,50 €
<i>Jim Beam Cola</i> ^{1,3,9}	0,2l	5,50 €
<i>Campari</i> ¹ Orange/Soda	0,2l	5,50 €
<i>Flying Hirsch Hütchen</i> ¹⁴		4,00 €

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß
- 9 coffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 12 enthält eine Phenylalaninquelle
- 13 gewachst
- 14 mit Taurin

Offene Weine

Weissweine 0,2l

<i>Pinot Grigio</i> ^L	4,50 €
<i>Trebbiano</i> ^L	4,50 €
<i>Riesling Allendorf Rheingau</i> ^L	4,50 €
<i>Grauburgunder Ihringer Baden</i> ^L	4,50 €
<i>Essere Chardonnay</i> ^L	4,50 €
<i>Weinschorle</i> ^L	3,90 €

Roséweine 0,2l

<i>Italienischer Rosé</i> ^L	4,50 €
<i>Spanischer Rosé</i> ^L	4,50 €

Rotweine 0,2l

<i>Fragolino</i> ^L	3,50 €
<i>Lambrusco</i> ^L	3,50 €
<i>Nero d'Avola</i> ^L	5,00 €
<i>Barbera d'Asti</i> ^L	5,00 €
<i>Montepulciano</i> ^L	5,00 €
<i>Merlot</i> ^L	5,00 €
<i>Primitivo</i> ^L	5,00 €
<i>Malbec (Trapiche) argentinischer Rotwein (2013)</i> ^L	5,00 €