

HEALTH FOOD

Wellbeing Raffael's style

Oberräder Zupfsalat mit Kirschtomaten, Radieschen und Wachtelei	16,50
wahlweise mit gebratenen Putenbruststreifen,	21
Wildgarnelen oder Streifen vom Rinderfilet	24
<i>“Oberräder“ lettuce with cherry tomatoes, radish and quail egg optionally with roasted slices of turkey breast, prawns or slices of beef tenderloin</i>	
Caesarsalat mit Croûtons, Parmesan und gebratenen Putenbruststreifen	18
<i>Caesar salad with croutons, Parmesan cheese and roasted slices of turkey breast</i>	
Superfood-Salat mit jungem Spinat, Quinoa, Blaubeeren, Avocado, Cashewkernen, und marinierten Aprikosen	19,50
<i>Superfood salad with spinach, quinoa, blueberries, avocado, cashew nuts, and marinated apricots</i>	
Gratinierte Artischockenböden mit Ziegenkäse, Rucola, Oliven, getrockneten Tomaten und gehobeltem Parmesan	19,50
<i>Artichokes au gratin with goat cheese, rocket salad, olives, sun dried tomatoes and Parmesan shavings</i>	
Gemüseteller „Quer Beet“ mit buntem Frühlingsgemüse, Oliventapenade und gebratener Polentaschnitte	19
<i>Vegetable variation with olive tapenade and fried polenta</i>	
Gegrillte halbe Avocado mit Mango-Salsa, Blattsalaten und Focaccia	15
<i>Grilled half avocado with mango-salsa, Mixed salads and Focaccia</i>	

Gerne ist Ihnen unser Raffael's-Service-Team bei Ihrer Auswahl behilflich und berät Sie auch gerne bei den dazu passenden Getränken.
Kennen Sie schon unsere Hauswein- und Sekt-Edition?

*Our Raffael's Service team will be glad to assist you with your food choice
and accompanying beverages.
How about our house wine and sparkling wine edition?*

BAR FOOD

Chili-Kokos-Suppe mit Zitronengras und Garnele <i>Chili-coconut soup with lemon grass and prawn</i>	14,50
Clubsandwich mit Putenbrust, Tomate, Ei, Speck und Kartoffelecken <i>Club Sandwich with turkey breast, egg, bacon and potato wedges</i>	17,50
Classic Burger mit Limetten-Mayonnaise, BBQ-Sauce und Pommes Frites <i>Classic beef burger with lime-mayonnaise, BBQ sauce and French fries</i>	17
Tagliatelle mit Sommertrüffel und gehobeltem Parmesan <i>Tagliatelle with summer truffle and Parmesan shavings</i>	21
Großes Wiener Schnitzel mit Frankfurter Grüner Soße und Kartoffel-Gurken-Salat <i>Large "Viennese" Schnitzel with Frankfurter green sauce and potatoe cucumber salad</i>	28
„Black Angus Beef“ auf Sommergemüse mit Süßkartoffelpommes oder gebratenen Drillingen und Sauce Béarnaise oder Pfefferjus 180g Rinderfilet / <i>beef filet</i> 300g Roastbeef / <i>roastbeef</i> <i>Black angus beef with seasonal vegetables, sweet potato fries or roasted potatoes and sauce Béarnaise or pepper gravy</i>	38 42
Fischgericht des Tages Gerne informiert Sie unser Service-Team. <i>Fish of the day</i> <i>Our service team will be pleased to inform you.</i>	31
Lust auf etwas Süßes? Fragen Sie uns gerne nach der aktuellen Dessert-Auswahl. <i>Some tempting desserts after Dinner?</i> <i>Feel free to ask for a recommendation or the menu.</i>	

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten
auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen.

All prices are in Euro include the statutory VAT.

*Please do not hesitate to address our service staff regarding allergens
or ingredients that may cause intolerances.*