

Veganes **GOLD**<sup>®</sup>  
THE FOODIE PLACE

# Dinner Time

bio | regional | vegan

# Starters

## KARTOFFEL

Schaum | Creme mit Trüffel | Kalamata | Haselnuss [M]

**12 €**

## AVOCADO

Kapern | Radieschen | Tomate | Joghurt | Pesto | Rosenharissa [C, H]

**10 €**

## ROMANA

Crunchy frittiert | veganes Caesar-Dressing [C]

**10 €**

# Main

## SELLERIE

Süßkartoffel | Lauch | Kokos | Café-de-Paris-Sauce [E]

**24 €**

## AUBERGINE

Karotte | Ras-el-Hanout | Kartoffel | Tahini | Leinsaat [E]

**26 €**

## SPITZKOHL

Tofu-Bacon | Schwarzer Knoblauch | Biersauce [C, E]

**26 €**

# Finish

## CRÈME BRÛLÉE

Vanille | Himbeeren | Minze [C]

13 €

## MOUSSE AU CHOCOLAT

Kirsche | Rosmarin | Crumble [C]

10 €

## SAY CHEEEEEESE

vegane Käseauswahl [C, M]

17 €

# Kids

## SPAGHETTI BOLOGNESE

[B,D]

6 €

## LASAGNE

[B,D,M]

9 €

## KARTOFFELPÜREE & BRATENSAUCE

[B,C,E]

7 €

## ALLERGENE | ZUSATZSTOFFE

**A** Milch | **B** Glutenhaltiges Getreide | **C** Soja | **D** Sellerie | **E** Senf | **F** Sesam | **G** Lupine |  
**H** Nüsse | **I** Fisch | **J** Krebstiere | **K** Weichtiere | **L** Eier | **M** Schalenfrüchte

Zusatzstoffe Getränke: Unser Personal zeigt Dir gern die Tabelle.

## Wasser & Softdrinks

**Wasser MIT** 0,5 | 1,0 **3 | 5 €**

**Wasser OHNE** 0,5 | 1,0 **3 | 5 €**

**Stuggi Schorle** 0,33 **4 €**

Apfel | Johannisbeere | Rhabarber

**Elephant Bay Icetea** 0,33 **4 €**

Lemon | Pomegranate | Raspberry | Rosewater

**Fritz Kola & Limo** 0,33 **4 €**

Kola Superzero | Kola | Orange | Zitrone | Mischmasch

## Espresso & Co.

**Espresso** **3 €**

**Espresso Doppio** **5 €**

**Americano** **4 €**

**Cappuccino** **4,5 €**

**Latte Macchiato** **5,5 €**

## Bier

**Cluss Kellerpils** vom Fass 0,3 **4 €**

**Das Helle** vom Fass 0,3 | 0,5 **4 | 5,5 €**

**SANWALD Hefeweizen** vom Fass 0,5 **5,5 €**

**Dinkelacker Alkoholfrei** 0,33 **4 €**

**SANWALD Sportweizen Alkoholfrei** 0,5 **4,5 €**

## Bubbles

**STREIF Muskateller Secco Weiß** 0,1 | 0,75 **7 | 25 €**

**STREIF Muskat-Trollinger Secco Rosé** 0,1 | 0,75 **7 | 25 €**

**Hoppla Sparkling Alkoholfrei** 0,1 | 0,75 **8 | 32 €**

**Crémant Württemberg Riesling** 0,1 | 0,75 **11 | 50 €**

**Crémant Württemberg Pinot Rosé** 0,1 | 0,75 **11 | 50 €**

## Spritz

<b>GOLD Spritz*</b>	<b>8 €</b>
<b>Aperol Spritz</b>	<b>8 €</b>
<b>Lavender Spritz*</b>	<b>8 €</b>

\* auch alkoholfrei möglich

## Weißwein

<b>Kernlos Alkoholfrei</b> 0,2   0,75	<b>8   25 €</b>
<b>Bunter Mergel</b> Weingut Schäfer-Heinrich 0,2   0,75	<b>10   30 €</b>
<b>Riesling</b> Weingut Kern Weine 0,2   0,75	<b>11   35 €</b>
<b>Chardonnay</b> Weingut Kern Weine 0,2   0,75	<b>12   40 €</b>
<b>Grauburgunder</b> Weingut Weinschwestern 0,2   0,75	<b>12   40 €</b>

## Rotwein

<b>Pinot Noir</b> Weingut Weinschwestern 0,2   0,75	<b>12   40 €</b>
<b>Lemberger</b> Weingut Kern Weine 0,2   0,75	<b>12   40 €</b>
<b>Cabernet Sauvignon</b> Weingut Kern Weine 0,2   0,75	<b>15   53 €</b>
<b>Marc's Favorite Merlot</b> Weingut Schäfer-Heinrich 0,2   0,75	<b>16   55 €</b>

## Cocktails & Longdrinks

<b>Apple Fluff</b>	<b>14 €</b>
<b>Strawberry-Mint-Mojito</b>	<b>12 €</b>
<b>London Mule</b>	<b>13 €</b>
<b>Gin Tonic</b>	<b>10 €</b>
<b>Old Fashioned</b>	<b>10 €</b>

## Shots von Stitval.

<b>Goldene Birne</b> 4cl	<b>6 €</b>
<b>Obstbrand</b> 4cl	<b>6 €</b>
<b>Gartenhimbeere</b> 4cl	<b>6 €</b>

**CATERING**

**KOCHKURSE**

**EVENTS**



*get in touch*

hallo@veganesgold.de

www.veganesgold.de

@veganesgoldbyalex