



VeganesGOLD®  
THE FOODIE PLACE

# Dinner Time

bio | regional | vegan

# Starters

## KAROTTE

Gurke | Kombu-Alge | Wassermelone | Dill | Wasabi | Senf-Kaviar

[C, E]

**14 €**

## RADIESCHEN

Im Ofen gegart | Radieschenblatt | Schnittlauch | Apfel |

Sumach-Zwiebel | Liebstöckel

[C]

**14 €**

## ZUCCHINI

Kimchi-Mayo | Miso | Erdnuss | Limettenkaviar

[C, E, F, H]

**15 €**



# Main

## **BLUMENKOHL**

Hummus | Smoky Potato Cubes | Kaper & Blumenkohlblatt |  
Röstzwiebel | Gewürzbutter mit Fenchel- & Koriandersaat

[F, M]

**28 €**

## **KOHLRABI**

Sous-Vide | Farce von der Bohne | Pumpernickel | Kohlrabisalat |  
Holunderblüte | Estragon | Salzzitrone | Kohlrabischaum

[B, C, E, F]

**28 €**

## **GOURMET-PILZ >>Lions Mane<<**

BBQ-Glaze | Gelbe Beete mit Senf-Kaviar |  
Chimichurri | Petersilienwurzel | Zitrone

[C, E]

**30 €**



# Finish

## **MONI's HIMBEERTRAUM**

Vanille-Joghurt | Himbeeren | Baiser

[C, M]

**12 €**

## **TARTE TATIN**

Apfel | Vanille | Zitronen-Creme

[B, C]

**13 €**

## **SAY CHEEEEEESE**

vegane Käseauswahl

[C, M, N]

**17 €**



# For the Kids

## SPAGHETTI MIT TOMATENSAUCE & PARMESAN

[B, M]

6 €

### ALLERGENE

**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

|  |                |
|--|----------------|
| <b>Wasser MIT</b> 0,5   1,0                            | <b>4   7 €</b> |
| <b>Wasser OHNE</b> 0,5   1,0                           | <b>4   7 €</b> |
| <b>Stuggi Schorle</b> 0,33                             | <b>4,5 €</b>   |
| Apfel   Johannisbeere   Rhabarber                      |                |
| <b>fritz-kola®</b> 0,2                                 | <b>3,9 €</b>   |
| Kola Superzero   Kola   Mischmasch                     |                |
| <b>ChariTea Bio Mate</b> 0,33                          | <b>4,5 €</b>   |
| <b>Homemade Lemonade</b> 0,4                           |                |
| Heidelbeer-Lavendel   Zitrone-Rosmarin   Erdbeer-Minze | <b>5,9 €</b>   |

## Espresso & Co.

|                               |              |
|-------------------------------|--------------|
| <b>Espresso</b>               | <b>3 €</b>   |
| <b>Espresso Doppio</b>        | <b>5 €</b>   |
| <b>Americano</b>              | <b>4 €</b>   |
| <b>Cappuccino</b>             | <b>4,5 €</b> |
| <b>Latte Macchiato</b>        | <b>5,5 €</b> |
| <b>Loffee – Lupinenkaffee</b> | <b>4,9 €</b> |

## Bier

|  |                  |
|--|------------------|
| <b>Cluss Kellerpils</b> vom Fass 0,3       | <b>4 €</b>       |
| <b>Das Helle</b> vom Fass 0,3   0,5        | <b>4   5,5 €</b> |
| <b>SANWALD Hefeweizen</b> vom Fass 0,5     | <b>5,5 €</b>     |
| <b>Dinkelacker Alkoholfrei</b> 0,33        | <b>4 €</b>       |
| <b>SANWALD Sportweizen Alkoholfrei</b> 0,5 | <b>4,5 €</b>     |

## Bubbles 0,1 | 0,75

|  |                 |
|--|-----------------|
| <b>Secco Weiß</b> 2024   Muskateller, Kern Weine       | <b>7   25 €</b> |
| <b>Secco Rosé</b> 2022   Muskat-Trollinger, Kern Weine | <b>7   25 €</b> |
| <b>Sparkling Alkoholfrei</b> 2023   Weinschwester      | <b>8   32 €</b> |
| <b>Crémant Riesling</b> 2021   Schäfer-Heinrich        | <b>9   50 €</b> |
| <b>Crémant Pinot Rosé</b> 2022   Schäfer-Heinrich      | <b>9   50 €</b> |

## Spritz

|                         |              |
|-------------------------|--------------|
| <b>GOLD Spritz*</b>     | <b>8,5 €</b> |
| <b>Aperol Spritz*</b>   | <b>8,5 €</b> |
| <b>Lavender Spritz*</b> | <b>8,5 €</b> |

*\* auch alkoholfrei möglich*

## Weißwein 0,2 / 0,75

|  |                  |
|--|------------------|
| <b>Kernlos Alkoholfrei 2021   Kern Weine</b>           | <b>8   25 €</b>  |
| <b>Riesling 2023   Kern Weine</b>                      | <b>11   35 €</b> |
| <b>Weissburgunder-Chardonnay 2023   Weinschwestern</b> | <b>9   28 €</b>  |
| <b>Grauburgunder 2022   Weinschwestern</b>             | <b>12   40 €</b> |
| <b>Cabernet Blanc 2022   Weinschwestern</b>            | <b>12   40 €</b> |

## Rosé 0,2 / 0,75

|   |                  |
|---|------------------|
| <b>Cuvée "Hurlyburly" 2023   Weinschwestern</b> | <b>10   30 €</b> |
|---|------------------|

## Rotwein 0,2 / 0,75

|  |                  |
|--|------------------|
| <b>Cuvée "Les Frères rouges" 2022   Barrique   Höfflin</b>       | <b>9   28 €</b>  |
| <b>Pinot Noir 2021   Barrique   Weinschwestern</b>               | <b>12   40 €</b> |
| <b>Spätburgunder 2018   Höfflin</b>                              | <b>15   49 €</b> |
| <b>Marc's Favorite Merlot 2020   Barrique   Schäfer-Heinrich</b> | <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> |

# CATERING

# KOCHKURSE

# EVENTS

ERFAHRE MEHR



[hallo@veganesgold.de](mailto:hallo@veganesgold.de)

[www.veganesgold.de](http://www.veganesgold.de)

[@veganesgoldbyalex](https://www.instagram.com/veganesgoldbyalex)