

VeganesGOLD®
THE FOODIE PLACE

Dinner Time

BIO & REGIONAL MIT HERZ

Hello Foodie

Schön, dass Du da bist!
In meinem Restaurant VEGANES GOLD® – THE FOODIE PLACE dreht sich alles um beste Zutaten und besten Geschmack: Von der Produktauswahl – BIO & REGIONAL – über Texturen und die Liebe zum experimentellen Geschmackserlebnis! Stets mit viel Liebe kreiert und serviert. Natürlich ALL VEGAN!

Ich wünsche Dir einen wunderschönen Abend bei uns.

Deine Alex



Lust auf ein paar Insights?

INSTAGRAM: [@veganegoldbyalex](https://www.instagram.com/veganegoldbyalex)
WEBSITE: www.veganegold.de

BRUNCH & LUNCH

Do-So 10-14 Uhr

DINNER TIME

Do-Sa 17-22 Uhr

All' unsere Speisen kannst Du bei uns einzeln
oder als Menü genießen.

2-Gänge-Menü **42 €**

Weinbegleitung 22 €

3-Gänge-Menü **55 €**

Weinbegleitung 32 €

Cheezy Selection + 3 €

Starters

ROTE BEETE TATAR

Tatar von der Roten Beete – mariniert mit Himbeer-Senf-Dressing – trifft auf Marone, frittierten Rucola, Physalis und Pinienkerne.

[E, H]

15 €

TOFU TERIYAKI

Gegrillte Spieße vom Räuchertofu in Teriyaki-Marinade an Erdnussauce und Koriander-Minz-Pesto.

[C, H]

14 €

NOT A BURGER

Gourmet-Pilz „Pom-Pom“ deftig mariniert und gegrillt auf karamellisierter Ochsenherztomate. Dazu Zitronenmayonaisse, Liebstöckelpesto, gepickelte Gurke, Röstzwiebel und Sesamcracker.

[C, F, H]

16 €

Main

SÜSSKARTOFFEL „WELLINGTON“

Süßkartoffel im Blätterteigmantel gefüllt mit Linsen-Salbei-Farce & Blattspinat. Serviert mit Brombeerjus und Zwiebelvariation.

[B, E]

29 €

ROMANESCO MEETS ERBSE

Romanesco geröstet mit Pistazienkruste auf Erbsencreme. Dazu Romanesco-Gnocchi, Minzpesto und Crème Fraîche mit Bohnenkraut.

[B, C, H]

28 €

SPICY MAIS

In Polentateig ausgebackener Minimais trifft gegrillten Mais an Guacamole und Spitzpaprikacreme. Gekrönt mit Chili-Miso-Butter und flambierter Curry-Ananas.

[C, E]

30 €

Finish

SCHOKO-SOUFFLÉ

Schoko-Soufflé mit flüssigem Kern. Serviert mit Vanilleeis, Pflaumenkompott, Walnusscrumble & Zitronenthymian.

[B, C]

16 €

KARAMELLISIERTE FEIGE

Karamellierte Feigen an Schaum von der Tonkabohne, Limettenchutney und Knusperchip.

[B, C]

16 €

CHEEZY SELECTION

Feinste Auswahl an veganen Käsespezialitäten aus Europa.

[C, H, M]

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.

Drinks



Glühwein Special

ROT, ROSÉ, WEISS oder HOTPOP (alkoholfrei)

Super leckerer Winzerglühwein
vom Weingut Kern aus dem Remstal

0,25 | 6 €



Wasser & Softdrinks

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

Espresso & Co.

Espresso	3 €
Espresso Doppio	5 €
Americano	4 €
Cappuccino	4,5 €
Latte Macchiato	5,5 €
Matcha Latte	5,9 €
Loffee – Lupinenkaffee	4,9 €

Bier

Cluss Kellerpils vom Fass 0,3 0,5	4 5,5 €
Das Helle vom Fass 0,3 0,5	4 5,5 €
SANWALD Hefeweizen vom Fass 0,5	5,5 €
Holunderweizen 0,5	6 €
Dinkelacker <i>Alkoholfrei</i> 0,33	4 €
FREIBIER naturtrübes Helles <i>Alkoholfrei</i> 0,33	4 €
SANWALD Sportweizen <i>Alkoholfrei</i> 0,5	4,5 €

Sekt & Champagner

F. vom Jupiter 0,1 0,75	7 35 €
Pinot Sekt Extra Brut 2024 Kern Weine	
Blanc De Blancs 0,1 0,75	10 37 €
Chardonnay Brut Weinschwestern	
Champagner en vie d'éphémère 0,1	15 €
Cuvée aus Pinot Noir, Meunier, Chardonnay Brut	
Cuvée Blanc <i>Alkoholfrei</i> 0,1 0,75	7 33 €
Cuvée aus Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Noir Kolonne Null	

Spritz

GOLD Spritz	8,5 €
unser Signature mit Yuzu-Sirup	
Early Flower Spritz	8,5 €
mit Tübinger Holunder-Rhabarber-Sirup	
Aperol Spritz	8,5 €
der Klassiker	
Lavender Spritz	9 €
mit homemade Heidelbeeren-Lavendel-Sirup	
Spritz for Kids <i>Alkoholfrei</i>	6 €
Plopp Traubensaft Kern Weine	

* ALLE SPRITZ-GETRÄNKE sind auch ALKOHOLFREI möglich.

Weiß

Caprice 0,2 0,75	8 28 €
Naturwein ohne Hefezusatz 2023 Höfflin	
Kleiner Kreis 0,2 0,75	12 40 €
Chardonnay, Weißburgunder 2024 Barrique Kern Weine	
Grau wird Bunter 0,2 0,75	12 40 €
Grauburgunder 2022 Weinschwestern	
Kernlos <i>Alkoholfrei</i> 0,2 0,75	8 25 €
2021 Kern Weine	
Sauvignon Blanc <i>Alkoholfrei</i> 0,2 0,75	9 33 €
2024 Kolonne Null	

Rosé

Hurlyburly 0,2 | 0,75

10 | 30 €

Der fruchtige Rosé | 2023 | Weinschwestern

Aura 0,2 | 0,75

8 | 29 €

Der erfrischende Rosé | Kern Weine

Rot

Traubenkirsche 0,2 | 0,75

15 | 52 €

Spätburgunder | 2022 | Löss, Lehm | Höfflin

Pinot Love 0,2 | 0,75

12 | 40 €

Pinot Noir | 2021 | Barrique | Weinschwestern

Tiefrotfastschwarz 0,2 | 0,75

16 | 55 €

Cuvée aus Merlot, Sauvignon Cabernet, Cabernet Franc |

2024 | Barrique | Kern Weine

Cuvée Rouge N° 02 Alkoholfrei 0,2 | 0,75

12 | 37 €

Tempranillo, Syrah | Barrique | Kolonne Null

Cocktails & Longdrinks

GOLD Mule* 12 €

mit regionalem Gin & Yuzu-Sirup

Gin Tonic* 12 €

der Klassiker schlechthin

Mezcal Tonic 13 €

mit regionalem Mezcal & Tonic

Old Fashioned 12 €

klassisch & elegant mit regionalem Barrique-Mezcal

Espresso Martini 14 €

ein Highlight mit Espresso & Wodka

Tom Collins 14 €

mit Fruchtpüree Himbeere-Hibiskus & Wodka

Mezcal Amarena Shot 0,4 cl 5,5 €

very special

** Auch ALKOHOLFREI möglich.*

Restaurant

Catering

Kochkurse

Events



ERFAHRE MEHR

