

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

@veganesgoldbyalex

WEBSITE

www.veganesgold.de

Wähle Dein Menü frei aus unserer Speisekarte ...

2 GÄNGE

49 €

Weinbegleitung
auch alkoholfrei möglich

31 €

3 GÄNGE

64 €

Weinbegleitung
auch alkoholfrei möglich

42 €

NICE 2 SEE U

Gruß aus der Küche

Kürbissuppe im Reagenzglas. Serviert mit Alex' Hummus, Kürbiscrème und Erbsen Micro Green von Kleinblatt auf krossem Brotchip.

[B, F]

STARTER

ROTE BEETE TATAR

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

[B, C, E, H]

TOFU TERIYAKI

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

[C, H]

NOT A BURGER

Gourmet-Pilz „Lion’s Mane“ (›Pilz des Jahres 2026‹) deftig mariniert und gegrillt auf karamellisierter Ochsenherztomate. Dazu Zitronenmayonaise, Liebstöckelpesto, gepickelte Gurke, Röstzwiebel und Sesamcracker.

[C, E, F, H]

MAIN

SÜSSKARTOFFEL „WELLINGTON“

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

[B, E]

ROMANESCO MEETS ERBSE

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

[B, C, H]

SPICY MAIS

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

[C, E, F]

FINISH

SCHOKO-SOUFFLÉ

Schoko-Soufflé mit flüssigem Kern. Serviert mit Vanilleeis, Pflaumensalat, karmellisierter Walnuss & Zitronenthymian.

[B, C, H]

FLAMBIERTE FEIGE

Flambierte Feigen an Schaum von der Tonkabohne, Limettenchutney und Kardamonhippe.

[B, C]

CHEEZY SELECTION

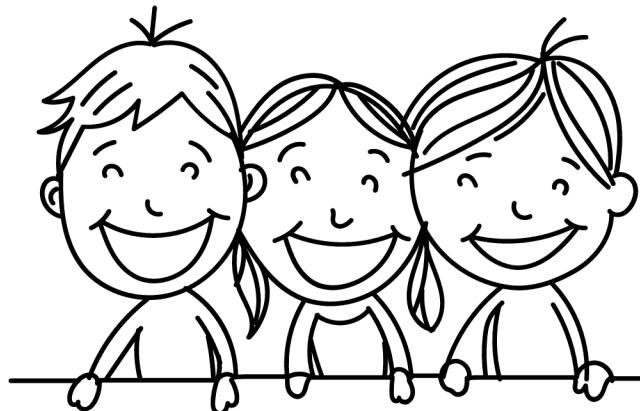
Feinste Auswahl an veganen Käsespezialitäten aus Europa.

[B, C, H, M]

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.



KIDS

PASTA MIT TOMATENSAUCE & CASHEW-PARMESAN

[B, M]

9 €

DRINKS

WASSER & SOFTDRINKS

Wasser MIT 0,5 | 1,0 **5 | 9 €**

Wasser OHNE 0,5 | 1,0 **5 | 9 €**

fritz-kola® 0,2 **4,5 €**

Kola Superzero | Kola

Homemade Lemonade 0,4 | 1,0 **6,5 | 15 €**

Heidelbeer-Lavendel | Zitrone-Rosmarin | Elahs Maracuja Limo

ESPRESSO & CO.

by Mókuska

Espresso **2,9 €**

Espresso Doppio **4,9 €**

Americano **4,5 €**

Cappuccino **4,9 €**

Latte Macchiato **5,9 €**

Matcha Latte **6,5 €**

Lupinenkaffee Loffee **4,9 €**

Frischer Ingwer-Minze-Tee **5,5 €**

Tee **4,5 €**

Unsere pflanzlichen Alternativen: Hafer, Soja, Kokos, Reis-Mandel.

BIER

Cluss Kellerpils 0,3 0,5	4,5 5,9 €
Das Helle 0,3 0,5	4,5 5,9 €
Dinkelacker <i>Alkoholfrei</i> 0,33	4 €
FREIBIER naturtrübes Helles <i>Alkoholfrei</i> 0,33	4 €
Sportweizen <i>Alkoholfrei</i> 0,5	5,5 €

SEKT & CHAMPAGNER

F. vom Jupiter 0,1 0,75	9 60 €
Pinot Sekt Extra Brut 2024 Kern Weine	
Blanc De Blancs 0,1 0,75	12 80 €
Chardonnay Brut Weinschwestern	
Champagner en vie d'éphémère 0,75	98 €
Cuvée aus Pinot Noir, Meunier, Chardonnay Brut	
Cuvée Blanc <i>Alkoholfrei</i> 0,1 0,75	8,5 55 €
Cuvée aus Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Noir Kolonne Null	

SPRITZ & CO.

GOLD Spritz

10,5 €

Unser Signature – Secco, Yuzu-Sirup, Soda

Early Flower Spritz

10,5 €

Secco, Tübinger Holunder-Rhabarber-Sirup, Soda

Aperol Spritz

10,5 €

Der Klassiker – Secco, Aperol, Soda

Lavender Spritz

12 €

Secco, homemade Heidelbeer-Lavendel-Sirup, Soda

Gin Tonic

14 €

Gin von Böser Kater, Tonic Water Thomas Henry

* *ALLE GETRÄNKE sind auch ALKOHOLFREI möglich.*

WEISSWEIN

0,1 | 0,2 | 0,75

Caprice

6 | 11 | 30 €

Cuvée aus Müller-Thurgau, Weisser Burgunder,
Scheurebe, Muscate | Naturwein ohne Hefezusatz | 2023 | Höfflin

Der Pulvermächer

7 | 12 | 33 €

Riesling | 2024 | Kern Weine

Kleiner Kreis

8 | 14 | 40 €

Chardonnay, Weißburgunder | 2024 | Barrique | Kern Weine

Grau wird Bunter

8 | 14 | 40 €

Grauburgunder | 2022 | Weinschwestern

Kernlos Alkoholfrei

5 | 9 | 25 €

2021 | Kern Weine

Sauvignon Blanc Alkoholfrei

7 | 12 | 35 €

2024 | Kolonne Null

ROSÉWEIN

0,1 | 0,2 | 0,75

Hurlyburly

7 | 12 | 35 €

Der fruchtige Rosé | 2023 | Weinschwestern

Aura

6 | 11 | 30 €

Der erfrischende Rosé | Kern Weine

ROTWEIN

0,1 | 0,2 | 0,75

Traubenkirsche

11 | 21 | 60 €

Spätburgunder | 2022 | Löss, Lehm | Höfflin

Pinot Love

9 | 17 | 50 €

Pinot Noir | 2021 | Barrique | Weinschwestern

Tiefrotfastschwarz

12 | 22 | 65 €

Cuvée aus Merlot, Sauvignon Cabernet, Cabernet Franc |

2024 | Barrique | Kern Weine

Cuvée Rouge N° 02 Alkoholfrei

8,5 | 16 | 45 €

Tempranillo, Syrah | Barrique | Kolonne Null

VeganesGOLD®
THE FOODIE PLACE

EIN ORT ZUM GENIESSEN

Restaurant

Catering

Kochkurse

Events



www.veganesgold.de