

Veganes **GOLD**[®]

THE FOODIE PLACE

THE MENU

TOMATE

Aromatische Essenz begleitet von deftiger Tapenade und erfrischendem Tatar der Tomate. Mit Öl vom Sauerampfer und krossem Brotchip.

[B, D]

FENCHEL

Gegrillter Fenchel trifft auf gepickelten Mini-Fenchel gefüllt mit Apfelfarce auf Safrangelee. Orangencrème, Meeresfenchel und Safransahne.

[C, D, E]

**

SPARGEL

Grüner Spargel gegrillt und blanchiert, Bärlauch-Kartoffelpüree und Gurkentatar an Calamansijus und Gurkenschaum.

[C, D]

ARTISCHOCKE

Gegrillte Artischockenherzen an Topinambur und Schaum vom Artischockenblatt. Dazu knusprige Topinamburschale und Kapernblatt.

[C]

BROKKOLI

Gebackener wilder Brokkoli auf Crème vom Brokkolistrunk, verfeinert mit Yuzu-Kochō. Mangold, schwarzer Knoblauch und asiatische Glaze.

[C, F, H]

AUBERGINE

Aubergine aus dem Ofen auf mediterranem Auberginechutney. Zahmer Tanzpilz, Cashewsesam-Crème, Friséesalat in Champagnervinaigrette und Mini-Maisschoten.

[E]

RHABARBER

Fermentierter Rhabarber in Rosenkombucha an Rosensorbet und Beerenvariation. Mit Zuckerwatte sowie Crèmes von der Vanille und Rhabarber.

[C]

PAPAYA

Mousse von der Papaya trifft auf Macadamiacrumble und Gelee von der Zitronenverbene. Dazu Kokoscrème und Tapioka-Kakao-Hippe.

[H]

3 Gänge 95 Euro | Weinbegleitung 50 Euro

4 Gänge 120 Euro | Weinbegleitung 60 Euro

Wasser MIT 0,5 1,0	5 9
Wasser OHNE 0,5 1,0	5 9
fritz-kola® 0,2 Kola Superzero Kola	4,5
Homemade Lemonade 0,4 1,0 Heidelbeer-Lavendel Zitrone-Rosmarin Maracuja-Yuzu	6,5 15
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, verschiedene Sorten	4,5

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

Cluss Kellerpils 0,3 0,5	4,5 5,9
Das Helle 0,3 0,5	4,5 5,9
Dinkelacker Alkoholfrei 0,33	4
FREIBIER naturtrübes Helles Alkoholfrei 0,33	4
Sportweizen Alkoholfrei 0,5	5,5
GOLD Spritz Unser Signature – Secco, Yuzu-Sirup, Soda	10,5
Early Flower Spritz Secco, Tübinger Holunder-Rhabarber-Sirup, Soda	10,5
Aperol Spritz Der Klassiker – Secco, Aperol, Soda	10,5
Lavender Spritz Secco, homemade Heidelbeer-Lavendel-Sirup, Soda	12
Gin Tonic Gin von Böser Kater, Tonic Water Thomas Henry	14

Alle Spritzgetränke & Gin Tonic sind auch alkoholfrei möglich.



Lust auf ein paar Insights?

INSTAGRAM

@veganegoldbyalex

WEBSITE

www.veganegold.de



ALLERGENE

B Glutenhaltiges Getreide | **C** Soja | **D** Sellerie | **E** Senf | **F** Sesam | **G** Lupine |
H Nüsse | **M** Schalenfrüchte

Zusatzstoffe Getränke: Unser Personal zeigt Dir gern die Tabelle.