

Goldschätzchen

LIEBE | RESPEKT | GESCHMACK

ZUR HOMEPAGE

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

VORSPEISEN

KÜRBISSÜPPCHEN 9.50

Quitten-Chutney | karamellisierte Kerne
Kernöl

CREMIGER BURRATA 12.50

Fermentierte Rote Bete | gelbe Tomate
Apfel | knuspriger Sauerteig

TAGLIATA VOM WEIDERIND 16.90

Grüne Tomaten-Vinaigrette
Chili-Mayonnaise | Brunnenkresse

GEBEIZTE 16.90

GELBFLOSSENMAKRELE

Rote Zwiebel | eingelegte Gartengurke
Meerrettich-Frischkäse | Brombeer-Leche de
Tigre

VON ALLEM EIN BISSCHEN 21.90

Suppen-Espressi | Burrata | Makrele
Currywurst & Goldfritte

CHEF'S EDITION

GESCHMORTE 29.50

WIRSINGROULADE

fein gewolftes Kalbsfleisch | Schmorjus
glasierte Petersilienkartoffel
Karottengemüse

KROSS GEBRATENES 33.90

ZANDERFILET

Senf-Beurre blanc | Nussbutter-
Kartoffelstampf | Kopfsalat
Joghurt-Dressing

SAUTIERTE KARTOFFEL- 22.90

GNOCCHI

Hokkaido-Kürbis | Cranberry
Gremolata | lila Kartoffelchips

VINTAGE CLASSICS

800° RIB EYE VOM WEIDERIND 38.90

200 g | Goldfritte | saisonales Gemüse
Röstzwiebel | Sauce Bernaise

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL 32.50

vom Kalb | Goldschätzchen Bratzis oder
Goldfritten | Dill-Gurken-Salat | klassische
Garnitur "Zitrone - Sardelle - Kaper"

GEBRATENES LANDHUHN 27.50

Knusprige Hühnerhaut | Herbstgemüse
Schmorzwiebel-Kartoffelpüree | Velouté

ROASTBEEF KALT 21.50

Goldschätzchen Bratzis | Gartensalat
Kräuter-Remoulade

HAUSGEMACHTE 24.90

PILZMAULTASCHEN

Pilztee | Pesto | Belper Knolle

GARNELEN CAESAR SALAT 22.50

Grünzeug | Croûton | karamellisierte Nuss
Grana Padano | Blauer Onkel Dressing

DESSERT

"FRIESENTORTE" 12.90

Puddingcrème | eingelegte Pflaume
Blätterteig

SCHOKOLADENBROWNIE 9.50

MIT MANGO

Mango-Passionsfrucht-Chutney
Tonkabohneneis

HAUSGEMACHTES EIS 4.00

Milcheis oder Sorbet nach
Tagesempfehlung

 als vegane Variante möglich

 vegan

Fragt gerne nach einer Übersicht der enthaltenen Allergene.