

Goldschätzchen

LIEBE | RESPEKT | GESCHMACK

VORSPEISEN

PILZRAHMSUPPE 10.50

Eigene Einlage | Lardo
Fichtenöl

TOMATEN-MELONEN-SALAT * 9.50

Bunte Tomate | Feta
rote Zwiebel | Croûton

HANDGESCHNITTENES RINDERTATAR 15.90

Schnittlauch-Mayonnaise
Salzzitrone | Brunnenkresse

ZITRUS-GEBEIZTE MAKRELE 16.90

Liebstöckel-Mayonnaise | Quinoa
Staudensellerie

VON ALLEM EIN BISSCHEN 21.90

Suppen Espresso | Tomaten-Melonen-Salat
Makrele | Currywurst & Goldfritte

CHEF'S EDITION

KALBSRAHM-GESCHNETZELTES 36.50

Pfifferling | knusprige Kartoffelschnitte
Jus

GEBRATENER LOUP DE MER 33.90

Sauce Rouille | Schmorgurke | Endivie
Kartoffelstampf

GEGRILLTE AUBERGINE 22.90

Süßkartoffelcrème | Tomate
Haselnuss-Gremolata | Gartenrauke

PIFFERLINGSRAVIOLO 24.90

Spinat-Kartoffel-Crème | Parmesannage
Zwiebelschmelze | Belper Knolle

VINTAGE CLASSICS

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 | Kohlrabi
grüner Spargel | Erbse
Schmorzwiebel-Püree | Velouté

ROASTBEEF KALT 21.50

Goldschätzchen Bratzis | Gartensalat
Kräuter-Remoulade

GARNELEN CAESAR SALAT 22.50

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

WAHLWEISE ZU ALLEN HAUPTGERICHTEN

Pfifferlinge à la nage 5.90

DESSERT

KARAMELLISIERTER WEINBERGPFIRSICH 12.90

Honig | Vanillecrème | Streusel
Pfirsichsorbet | Thymian

GEEISTER CHEESECAKE 9.50

Im knusprigen Mantel | marinierte
Sommerbeere | Milchmädchen

HAUSGEMACHTES EIS * 4.00

Milcheis oder Sorbet nach
Tagesempfehlung

* als vegane Variante möglich

 vegan

Fragt gerne nach einer Übersicht der enthaltenen Allergene.