

Blattgold

von
Ronja, Zora und Olli



Hey du,
wie schön, dass du den Weg zu uns gefunden hast.
Wir freuen uns, dich in unserem Restaurant begrüßen
zu dürfen.

Wir drei Geschwister haben das Blattgold Restaurant
am 1. Dezember 2023 eröffnet.

Nach einer turbulenten Umbauphase und 6 Monaten
Blattgold Bar durften wir endlich in der Küche
zaubern. Wir sind große Fans der vegetarischen
Küche und wollen das Blattgold als ein neues
Traditionslokal etablieren. Als Familienunternehmen
möchten wir nicht nur als Ausbildungsbetrieb,
sondern auch als toller Arbeitgeber wahrgenommen
werden. Mit deinem Besuch bei uns hilfst du uns auf
dem Weg dahin.

Dass wir diesen Ort mit so viel Herzblut führen
können, verdanken wir auch unserem großartigen
Team – ohne dessen Engagement, Kreativität und
tägliche Hingabe wäre all das nicht möglich.

Und wusstest du, dass wir auch Caterings und
exklusive Feiern anbieten? Erzähl uns gerne,
was du dir vorstellst & wir erstellen dir ein
individuelles Angebot.

CARDS ONLY

blatt_gold

blattgold.hamburg

DINNER

Blattgold

DI-DO
17-22
Uhr

VORWEG

BROT&BUTTER

AUFGESCHLAGENE ZWIEBELBUTTER |
MIXED PICKLES | SAUERTEIGBROT

7€

LABNEH

SALSA MACHA | PIMIENTOS DE PADRÓN |
HAUSGEMACHTES FOCACCIA

17€

(ZUM TEILEN FÜR 2 PERSONEN)

ROTE BETE TATAR (V)

PAPADAM | CASSIS | AIOLI

12€

FEIGENCARPACCIO

GEBACKENER ZIEGENKÄSE |
WALNUSS | PFLÜCKSALAT

14€

SUPPE

SELLERIE MARONEN SUPPE (V)

RÄUCHERTOFU

11€

HAUPTSPEISEN

GEFÜLLTE MAULTASCHEN

ZIEGENCAMEMBERT | WEISSE ZWIEBEL |
PILZ | WALNUSS

23€

KÜRBISRISOTTO (OPT V)

SALBEI | PARMESAN

24€

ARANCINI

TOMATE | SCAMORZA | ARTISCHOCKE

26€

PILZSCHASCHLIK (V, GF)

PAPRIKA | POLENTA | LAUWARMER BOHNENSALAT

24€

GRATINIERTE AUBERGINE (V)

KRÄUTERKRUSTE | KARTOFFELSALAT | SALZZITRONE

23€

PRE DESSERT

SAUERAMPFER ESPUMA (GF)

GURKEN-MINZ GRANITÉ | WEISSE SCHOKOLADE

8€

DESSERT

MOUSSE AU CHOCOLAT (V)

BIRNE | MARZIPAN | SEIDENTOFU

13€

CRÈME BRÛLÉE (GF)

BUCHWEIZEN | HASELNUSS | WALDBEEREN

13€

(V) VEGAN

(GF) GLUTENFREI

SOMMER-MENÜ

APERITIF

CRÉMANT^(0,1L)

DE LOIRE BLANC EDITION CÉLESTINE |
ALKOHOLFREI MÖGLICH (0,05% ALK.)

VORSPEISE

ROTE BETE TATAR ^(V)

PAPADAM | CASSIS | AIOLI

SUPPE

AUFGESCHÄUMTE PILZESSENZ

PILZ DUXELLES | BELPER KNOLLLE

HAUPTSPEISE

ARANCINI

TOMATE | SCAMORZA | ARTISCHOCKE

PRE DESSERT

SAUERAMPFER ESPUMA ^(GF)

GURKEN-MINZ GRANITÉ | WEISSE SCHOKOLADE

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE ^(GF)

BUCHWEIZEN | HASELNUSS | WALDBEEREN

65€ P.P.

SCHLEMMER-MENÜ

VORSPEISE

ROTE BETE TATAR (V)

PAPADAM | CASSIS | AIOLI

SUPPE

AUFGESCHÄUMTE PILZESSENZ

PILZ DUXELLES | BELPER KNOLLLE

HAUPTSPEISE

GEFÜLLTE MAULTASCHEN

ZIEGENCAMEMBERT | WEISSE ZWIEBEL |
PILZ | WALNUSS

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE (GF)

BUCHWEIZEN | HASELNUSS | WALDBEEREN

49€ P.P.



HERZHAFT

LOADED CROISSANT

AVOCADOCREME, POCHIERTES EI, SALAT, TOMATE & PECORINOSCHNEE

14€

HAUSGEMACHTES SAATENBROT (GF)

LABNEH, GERÖSTETER BLUMENKOHL, GURKE, ZHUG, DATTELN & SPIEGELEI

14€

GRILLED CHEESE SANDWICH

SAUERTEIGBROT, CHEDDAR, KIMCHI, GOCHUJANG MAYO & PIMIENTOS DE PADRÓN

13€

EGGS BENEDICT

SAUERTEIGBROT, WILDER BROKKOLI, SAUCE HOLLANDAISE & 2 POCHIERTE EIER

16€

KLEINES FRÜHSTÜCK

SAUERTEIGBROT, SALZBUTTER, WACHSWEICHES BIO-EI, BACKENSHÖLZER BIO DEICKKÄSE & HAUSGEMACHTE MARMELADE

12€

FRISCHES RÜHREI

SAUERTEIGBROT, 3 BIO-EIER & SALZBUTTER

9,5€

(GF) GLUTENFREI
(V) VEGAN

SÜSS

BELGISCHE WAFFELN

ERDBEER- RHABARBERKOMPOTT, WEISSE SCHOKOLADE & MATCHA

12€

CROISSANT

MIT HAUSGEMACHTER MARMELADE

4€

GRIECHISCHER JOGHURT

HAUSGEMACHTES GRANOLA, GRIECHISCHER JOGHURT & FRISCHES OBST

10€

VEGANES

SHAKSHUKA

TOMATEN-PAPRIKARAGOUT, GERÖSTETES BROT, KICHERERBSEN, DUKKAH & TOFU (+POCHIERTES EI)

13€ (+2€)

FOCACCIA SANDWICH

AVOCADOCREME, GEGRILLTE ZUCCHINI, TOMATE, SALSA MACHA & SALAT

13€

DRINKS

OJ 0,2L/0,4L (V)

FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT

4€/6€

GOLDEN GOALS 0,2L (V)

KAROTTE, ORANGE, LIMETTE, APFEL & INGWER

4€

BOOZ

MIMOSA

FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT & SECCO

8€

ESPRESSO MARTINI

ABSOLUT VODKA, ESPRESSO, BORGHETTI ESPRESSO LIQUEUR & ZUCKER

12,5€

CRÉMANT 0,1L

DE LOIRE BLANC EDITION CÉLESTINE (FR)

7,8€

SA-SO
9.30-14
Uhr

DRINKS

Blattgold

SOFTS

MINERALWASSER STILL SPRUDEL; 0.4L 1L	2.8€ 4.9€
HOMEMADE LEMONADE	0.4L 4.7€
LEMON, LIME & BITTERS	0.4L 4.9€
LÜTAUER APFELSCHORLE	0.33L 3.9€
SCHNICKSCHMACK TRAUBENSCHORLE ROT	0.33L 3.9€
FRITZ KOLA ODER FRITZ KOLA SUPER ZERO	0.33L 3.9€
SCOO KOMBUCHA MONTREAL CITRA	0.33L 4.9€
LEMONAID LIMETTE ODER MARACUJA	0.33L 4.1€
CHARITEA MATE	0.33L 4.1€
FEVER TREE GINGER BEER ODER TONIC WATER	0.2L 4.5€

BIER

BIER VOM FASS	
RATSHERRN ZWICKEL	0.4L 4.8€
RATSHERRN HELLES	0.4L 4.8€
ALSTER	0.4L 4.8€
BIER AUS DER FLASCHE	
RATSHERRN PILS	0.33L 3.7€
RATSHERRN PALE ALE	0.33L 4.9€
KEHRWIEDER PROTOTYP LAGER	0.33L 5.6€
MAISELS WEISSE HEFEWEIZEN	0.5L 4.6€
ALKOHOLFREI	
MAISELS WEISSE HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI	0.5L 4.6€
RATSHERRN 0,00% ALKOHOLFREI	0.33L 3.7€
KEHRWIEDER Ü.N.N. ALKOHOLFREIES IPA	0.33L 5.6€

HOT DRINKS

KAFFEE	
CAPPUCCINO KLEIN ODER GROSS	3.8€ 4.7€
FLAT WHITE	4.3€
ESPRESSO	2.6€
DOPPIO ESPRESSO	3.5€
ESPRESSO MACCHIATO	3.3€
ESPRESSO DOPPIO MACCHIATO	3.9€
AMERICANO	3.4€
FILTERKAFFEE KLEIN ODER GROSS	2.8€ 3€
MILCHKAFFEE	4€
LATTE MACCHIATO	4.1€
ICED LATTE	4.3€
TEE	
BEUTELTEE VON CHARITEA	3.5€
FRISCHER INGWERTEE	3.7€
FRISCHER MINZTEE	3.7€
SÜSSES	
CHAI LATTE	4.1€
DIRTY CHAI LATTE	4.5€
HEISSE SCHOKOLADE	4.1€
MATCHA ^(V) LATTE	4.9€

Alle Heißgetränke bereiten wir gerne mit Kuh- oder Hafermilch zu.

DRINKS

Blattgold

COCKTAILS/HIGHBALLS

NEGRONI CAMPARI, BELSAZAR RED WERMUTH, TANQUERAY GIN, ORANGE	11.5€
WHISKEY SOUR BULLEIT BOURBON, ZITRONENSAFT, ZUCKER, EGG WHITE, ZITRONE	12.5€
GIN BASIL SMASH TANQUERAY GIN, ZITRONENSAFT, ZUCKER, BASILIKUM	14€
ESPRESSO MARTINI ABSOLUT VODKA, ESPRESSO, BORGHETTI ESPRESSO LIQUEUR, ZUCKER	12.5€
CAMPARI TOCCO ROSSO CAMPARI, PROSECCO, HOLUNDERBLÜTENSIRUP, MINZE	10€
MOSCOW MULE VODKA, LIMETTENSAFT, GINGER BEER, LIMETTE, GURKE	9.5€
DARK 'N' STORMY GOSLING'S BLACK SEAL RUM, LIMETTENSAFT, GINGER BEER, LIMETTE	9.5€
BELSAZAR ROSÉ & TONIC BELSAZAR ROSÉ, FEVER TREE TONIC, GRAPEFRUIT	9.5€
GIN & TONIC TANQUERAY GIN, FEVER TREE TONIC, ZITRONE	9.5€
+MONKEY 47	+3.5€
+HENDRICKS	+1.5€
+GIN SUL	+2.5€
+BEEFEATER	+0€

SNACKS

NUSSMIX GERÜSTET & GESALZEN	4€
EINGELEGTE OLIVEN	4.5€
CHIPS	3€

SPRITZIES

APEROL SPRITZ APEROL, PROSECCO, SODA, ORANGE	8.5€
SARTI SPRITZ SARTI, PROSECCO, SODA, ORANGE	8.9€
CANONITA SPRITZ CANONITA, PROSECCO, SODA, ORANGE	8.7€
LIMONCELLO SPRITZ LIMONCELLO, PROSECCO, SODA, ZITRONE	8.9€
CYNAR SPRITZ CYNAR, PROSECCO, SODA, ZITRONE, OLIVE	9.5€
INGWER SPRITZ SAINT GINGER, PROSECCO, SODA, INGWER	9.5€

COCKTAILS ALKOHOLFREI

VE NE ZERO SPRITZ VENE ZERO, SEKT 0,05%, SODA, ORANGE	9.5€
FREE GIN & TONIC TANQUERAY GIN 0,05%, FEVER TREE TONIC, ZITRONE	9.5€
FREE HUGO HOLUNDERBLÜTENSIRUP, SEKT 0.0%, LIMETTENSAFT, SODA, MINZE, LIMETTE	9.5€
AMARETTO SOUR MOCKTAIL ORGEAT, ZITRONENSAFT, ZUCKER, EIWISS	10.5€