

Blattgold Barkarte

THE GOLDEN GOAT

Brioche | vegan Patty | Ziegenkäse
Birnenchutney | Babyspinat |
Salatbeilage

13,50€

GRILLY

Sauerteigbrot | Gruyere | Kräuterpesto
pickeled onions | Remoulade

11,50€

EINGELEGTE OLIVEN

4,50€

GERÖSTETER MAIS

4,50€

CHIPS

4€

Blattgold

Vorweg

ZUM TEILEN:

Mixed Pickels | eingelegte Oliven | geröstete Rüb-
chen | Walnuss-Kräuterpesto |
Gruyere | Brot 16€

BLUMENKOHLCREMESUPPE

Haselnüsse | pickeled Radieschen |
Kichererbsen 9€

ARTISCHOCKE (V)

Zitronen-Knoblauchremoulade | Brot 7,50€

Salate

GEGRILLTER ROMANASALAT

Ceasars Dressing | Breadcrumbs |
Ziegenparmesan | Schmortomatenrelish 11,50€

FELDSALAT

Blutorange | roher Fenchel | Dill |
Avocado | Burrata | Pickled Senfsaat 11€

Blattgold

Hauptsachen

KÜRBIS RISONI-RISOTTO gepickelte Birne Gorgonzola Haselnüsse	18€
GEGRILLTER WEISSKOHL (V) Maple-Chili Marinade Polenta Pommes Schnittlauchsauce	19€
HAUSGEMACHTE RIESENSCHUPFNUDELN sautierter Spinat Salbeischaum Manchego	19€

Unsere Wannabees

TOFU A LA BORDELAISE Gratinierter Tofu Geröstete Rübchen & Kartoffeln Weißwein-Schalottensauce	21€
KÖNIGSBERGER KLOPSE Cremiges Kartoffelpüree Rote Bete Kapern	22€

Danach

TARTE TATIN Birnen hausgemachtes Tonkaeis weiße Schokoladenhippe	8€
SCHOKO-ESPRESSO-MOUSE Schoko-Crumble marinierte Zwetschgen	7€