Lieblings Kleinigkeiten

bloomgolds Brot & Dips 7,90
mit frischem hausgebackenem Brot,
Tomatenbutter, Aioli
& Hummus

Veggie

Burrata 14,90
mit geschmorten Kirschtomaten,
Olivenöl & Basilikum

Blumenkohl-Creme-Süppchen 10,90
mit Kräutercroutons

Avocado-Bowl 16,90
mit Wildkräutersalat, Avocado,
gebackener Aubergine,
Zucchini, Paprika, Pilzen, Linsensalat,
Kichererbsen, Hummus,
eingelegten roten Zwiebeln
& Tahin-Dressing

Schmackofatz-Salat 12,90
mit Wildkräutersalat, Rotkohl,
Ingwer, Sesam, Gurke, Paprika,
Cashewkerne & Möhren

Vegan

Kleiner bunter Salat 9,90
mit Wildkräutersalat, Paprika, Gurke,
Möhren, Kernen & Hausdressing

Jeweils mit frischem hausgebackenem Brot!

Rindercarpaccio 14,90
mit Trüffel-Öl, Rucola,
Balsamico, Cherry-Tomaten
& gehobeltem Parmesan

Garnelen-Pfännchen 18,90
mit Knoblauch, Kirschtomaten,
roten Zwiebeln, Pastis, Jaipur-Curry, Aioli
& frischem Brot

Unsere Lieblingsvorspeisen für 2 22,90
mit Garnelen, Tomatenbutter,
Burrata auf geschmorten Tomaten,
Bresaola, kleiner Käseauswahl
mit Zwiebelchutney & Weintrauben,
Antipasti-Gemüse,
Oliven & frischem Brot

Warme Lieblingsgerichte

Kichererbsen-Kokos-Curry 18,90
mit Basmatireis, Spinat,
Zuckerschoten, Paprika,
Limette & Pilzen

Tagliarini 18,90
mit gebratenen Waldpilzen, Bergkäse,
confierten Cherry-Tomaten & Rucola

gegrillte Aubergine 16,90
mit Linsensalat, Rote-Bete Hummus,
eingelegten roten Zwiebeln & Feta

Veggie & Vegan

gebratenes Maishähnchenbrustfilet 26,90
mit mediterranem Ofengemüse,
Tomatensugo & Basmatireis

Boeuf Bourguignon 26,90
mit Möhren, Perlzwiebeln,
Champignons & Rosmarin-Kartoffeln
aus dem Ofen

Knusprig gebratenes Lachsfilet 26,90
auf Parmesan-Kartoffel-Püree mit
Zitronen-Dill-Sauce & wildem Brokkoli

Tip!

Zusätzlich könnt ihr noch extra Toppings wählen:

hausgebackene Falafelbällchen	6,90
gebratene Garnelen	9,90
gebratenes Lachsfilet	10,90
gebratene Hähnchenbrust	9,90
Burrata	5,90

Nur Freitags!

Fischstäbchen Freitag 18,90
Hausgemachte Kabeljau-Fischstäbchen
mit Sauce Tartar, Zitronenscheibe
& Crispy Wedges

Dips
Mayonnaise
Ketchup
Aioli
Barbecue-Sauce
Joppie-Sauce
Trüffelmayonnaise
Sour-Cream
Sauce Tartar

Unsere Specials

bloomgold-Schnitzel 28,90
Kalbschnitzel mit Wildpreiselbeeren,
Zitrone, Crispy Wedges, Gurkensalat
& Dip deiner Wahl

bloomgold-Burger 16,90
Homestyle-Bun mit Pulled-Pork,
Apfel-Coleslaw & Barbeque-Sauce

bloomgold-Veggie-Burger 16,90
Homestyle-Bun mit Falafel, Halloumi,
Apfel-Coleslaw & Harissa-Mayonaise

& Crispy Wedges **oder** Beilagensalat 6,90
mit Dip deiner Wahl

Unsere Winzerfladen

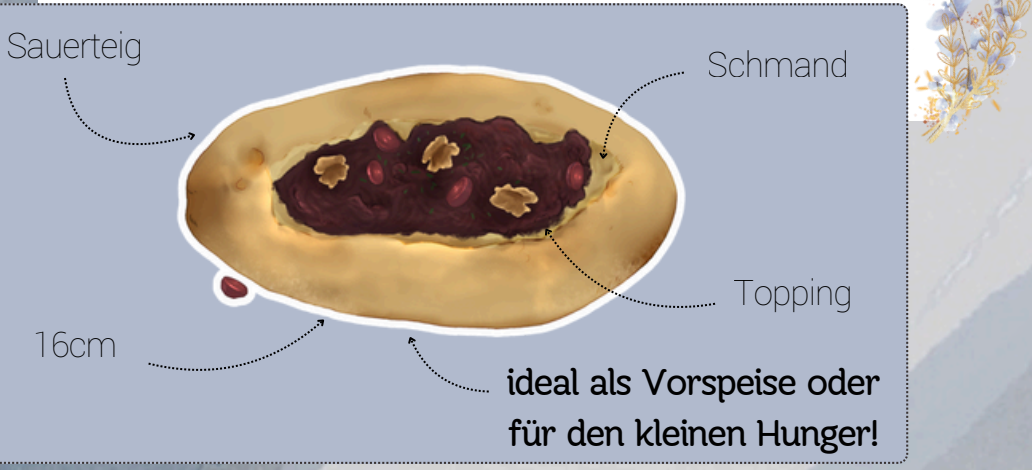
Klassiker 9,90
mit cremigem Schmand, Zwiebel-Rotwein-Chutney, roten Weintrauben & Walnüssen

Orientalisch 9,90
mit Tomaten-Sugo, Hummus, Antipasti, Cashews & Wildkräutersalat

Italienisch 9,90
mit cremigem Schmand, Tomaten-Sugo, Parmesan, Pesto & Rucola

Garnele 12,90
mit cremigem Schmand, Kirschtomaten, Garnelen, Lauchzwiebeln & Aioli

Lachs 10,90
mit cremigen Schmand, Avocado & Räucherlachs



ideal als Vorspeise oder für den kleinen Hunger!

Eis

	Je Kugel
Vanille Der Klassiker unter den Eissorten & ein echtes Cremeeis mit geschmacksintensiver Vanille aus Madagaskar	2,80
Haselnuss Ein hellbraunes Cremeeis mit kräftigem & unverwechselbarem Nussgeschmack Hergestellt mit einer Haselnusspaste aus reinen conchierten Nüssen	2,80
Erdbeersorbet Ein veganes Sorbet mit ausgewählten Erdbeeren, besticht durch seinen fruchtigen Geschmack & seine natürlich intensive Farbe	2,80
Schokoladensorbet Für das Schokosorbet setzt Creme Eis auf das tiefe Aroma der Cru-Virunga-Schokolade von Original Beans, die gleichzeitig für die kräftig braune Färbung sorgt	2,80

Dessert

Mousse au Chocolat 9,90
aus belgischer Schokolade
mit hausgemachtem Macaron

Tiramisu 9,90
mit Kaffee-Mascapone-Quark, Biskuit
& Kakaohaube

Café Gourmand 4,80
ein Espresso der Rösterei Schamong
mit einem hausgemachtem Macaron

Süßer Winzerfladen 9,90
mit Vanille-Schmand, Crumble,
saisonalem Kompott & Zimt

Kleinigkeiten aus der
Pâtisserie
MIT LIEBE

Macarons 6,90
drei verschiedene Macarons

Törtchen 6,90
Kleine saisonal variierende Handwerkskunst