

## GOLDMUND KLASSIKER VOR- & NACHSPEISEN

*„Es gibt keine ehrlichere Liebe,  
als die Liebe zur Nahrung.“*  
(George Bernard Shaw)

### VORSPEISEN

»SOUPE DU JOUR« Wechselnde Suppe des Tages	7.90
»ESCARGOTS« HALBES DUTZEND WEINBERGSCHNECKEN Serviert im heissen Pfännchen mit Kräuterbutter und Baguette	8.90
BLATTSALAT - ZIEGENKÄSE- VINAIGRETTE Sommerliche Blattsalate mit gratiniertem Ziegenkäse, Lavendel-Honig und Zitrus-Kerbelvinaigrette	12.90
RAUHLACHS - KARTOFFEL - DILL Tartar von schottischem Räucherlachs auf röschem Rösti, mit Akazienhonig und Hofmeister-Sauce	13.90
WILDKRÄUTER - SPARGEL - VINAIGRETTE Wildkräutersalat mit mariniertem Spargel, Kirschtomaten und Kerbel-Limonen-Vinaigrette	14.90

### DESSERTS UND KÄSE

Crème brûlée »klassisch« mit Tahiti-Vanille	6.90
»Baba au rhum« auf Rhabarber-Kompott mit hausgemachtem Erdbeereis	8.90
Steirisches Topfenmus mit Tahiti-Vanille und gepfefferten Erdbeeren	8.90
... BON FROMAGE VON »LA TOURRETTE STRASBOURG« Feine Auswahl französischer Rohmilchkäse von »La Tourrette« in Straßburg mit Trauben, Feigensenf, Butter und Brot	12.90
ORIGINAL »WIENER KAISERSCHMARRN« ...recommandation du patron! Mit Karamell-Zimt-Apfel, Mandel, Preiselbeeren und Schlagobers	14.90

## GOLDMUND KLASSIKER ❖ HAUPTSPEISEN

### FLEISCH

#### SCHWEINELACHSE - KAPERN - ZITRONE

In Fassbutter gebackenes »Schnitzel« vom Elsässer Schweinchen auf Erdapfel-Petersiel-Stampf mit Preiselbeeren und Zitrone **18.90**

#### RINDFLEISCH - EIGELB - CORNICHONS

»Beef Tartar« frisch gewolfes Rinderfilet mit fein gehackten Kapern, Eschalotten, Cornichons und Eigelb - zum selbst Anmachen

*Vorspeise* **16.90**

*Hauptgang* **21.90**

#### ENTRECÔTE - SCHMORZWIEBELN - HOMEFRIES

Gegrilltes Entrecôte Steak vom Black Angus Rind mit gebackenen Kartoffelspalten, Saisongemüse und Balsamico-Eschalottenjus **24.90**

### FISCH

#### ...LA SPÉCIALITÉ DU CHEF! »BOUILLABAISSE«

Wir servieren diesen fantastischen Eintopf mit Fischfilets, Hummerbisque, grilliertem Gemüse, gerösteten Weissbrotchips und Rouille

*Vorspeise* **14.90**

*Hauptgang* **24.90**

#### »MOULES FRITES«

Französische Miesmuscheln nach Art des Seemanns serviert mit knusprigen Fritten ... Tout simplement! **18.90**

### VEGETARISCH

#### LINGUINE - SPARGEL - MUSCHELN

Ligurische Pasta-Spezialität mit Spargel, Miesmuschel und Frühlingslauch **16.90**

#### CRÊPES - KRÄUTER - KÄSE »LA TOURETTE«

Hausgemachtes Buchweizen Crêpe gefüllt mit marktfrischen Kräutern und Stangenspargel, gratiniert mit Fourme d'Ambert **16.90**

## GOLDMUND MENU & GRAND MENU DU CHEF

### 3 GANG »MENU DU CHEF« & APERITIF KIR ROYAL

IHRE WAHL BEI VORSPEISE UND HAUPTGANG 34.00

#### VORSPEISE

##### SOUPE

Rahmsuppe von weissem Spargel mit Kerbel, rotem Pfeffer und Buttercroutons

OU

##### SALADE

Exotischer Spargelsalat mit Mango, Papaya und Koriander

#### HAUPTGANG

##### LAPIN

Gefüllte Kaninchenbrust mit Rösti, Karotten-Zucchini-Tagliatelle  
und Bärlauch-Rahmsauce

OU

##### POISSON

Kross gebratener Wels auf Erdapfelstampf, grilliertem grünen Spargel  
mit schwarzer Kapernbutter

#### DESSERT

Steirisches Topfenmus mit Tahiti-Vanille und gepfefferten Erdbeeren

#### UNSERE WEINEMPFEHLUNG ZUM MENÜ

Fonatanfredda - Gavi di Gavi DOCG 2015 - Piemont	0,2L	8.50
Huerta de Albalá - BARBAZUL 2013 – Vino de la Tierra de Cádiz	0,2L	8.50

5 GANG MENU »GRAND MENU DU CHEF« 44.00  
SIE HABEN DIE WAHL BEI VORSPEISE-ZWISCHENGANG-HAUPTGANG-DESSERT

4 GANG MENU (OHNE ZWISCHENGANG ODER DESSERT) 39.00

## VORSPEISE

Süsskartoffel-Kokossuppe mit Banane und »Purple Curry«

OU

Frühlingsalat mit Avocado, gebackener Tiger-Garnele und Mango-Ingwer-Chutney

## ZWISCHENGANG

Gebratene Wachtelbrust auf Trüffelpüree mit Sauce Cassis

OU

»Tourte Vigneronne« Elsässer Geflügelpastete mit Salatbouquet  
und »Sauce Cumberland«

## SORBET

Sorbet von Limette und Himbeere mit altem Balsamico

## HAUPTGANG

»Lammkrone« schottisches Lamm von Donald Russel serviert  
auf Rote Beete Mousseline mit gebratenem Mangold

OU

Filet vom Bachsaibling auf buntem Spargelrisotto mit Safran-Schaum

## DESSERT

»Baba au rhum« auf Rhabarber-Kompott mit hausgemachtem Erdbeereis

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Selters still / Sprudel	0,25L	2.50
Selters still / Sprudel	0,75L	5.90
Coca-Cola <sup>1,2</sup> / Coca-Cola Light <sup>1,2,5</sup> / Coca-Cola Zero <sup>1,2,5</sup>	0,2L	3.00
Fanta <sup>1,4</sup> / Mezzo Mix <sup>1,2,4</sup> / Sprite		
Schweppes Tonic <sup>3</sup> / Ginger Ale <sup>1</sup> / Bitter Lemon <sup>3</sup>	0,2L	3.00
Granini Säfte und Nektar (Apfel/Orange/Cranberry/Maracuja/Johannisbeere)	0,3L	3.50

## HEISS GETRÄNKE

Espresso		2.20
Espresso Doppio		3.60
Cappuccino		3.00
Latte Macchiato		3.20
Kaffee		2.50
Milchkaffee		3.20
Kännchen Tee (Klassik, Earl Grey, Früchtetee, Grün, Kamille, Pfefferminz, Rotbusch)		3.50

## BIERE

Binding Römer Pils vom Fass	0,3L	3.60
Henninger Radler	0,33L	3.50
Schöffelhofer Weizen - diverse Sorten	0,5L	4.90
Clausthaler EXTRA HERB - alkoholfrei	0,33L	3.50

## SCHAUMWEINE/CHAMPAGNER

Riesling Sekt der Stadt Frankfurt Hochheimer Stein Rheingau	0,1L	5.00
Prosecco Aperol <sup>1,3</sup>	0,1L	6.00
Aperol Sprizz <sup>1,3</sup> (Prosecco, Soda, Aperol, Eis, Orangenscheibe)	0,2L	7.50
Prosecco Follador Brut DOCG	0,75L	29.00
Riesling Sekt der Stadt Frankfurt Hochheimer Stein Rheingau	0,75L	29.00
Crémant Grand C Brut	0,75L	39.00
Crémant Grand C rosé Brut	0,75L	45.00
Moët & Chandon Brut Impérial	0,75L	85.00
Moët & Chandon Rosé Impérial	0,75L	95.00

<sup>1</sup> mit Farbstoff / <sup>2</sup> koffeinhaltig / <sup>3</sup> chininhaltig / <sup>4</sup> mit Antioxidationsmittel / <sup>5</sup> mit Süßungsmitteln

## OFFENER WEISSWEIN/DEUTSCHLAND

Grauburgunder QbA – trocken Weingut Sonnenhof, Württemberg	0,2L	4.90
Riesling QbA – trocken Weingut Sonnenhof, Württemberg	0,2L	4.90

## CHILE

Chardonnay Vina Porta, Valle Central	0,2L	5.50
Sauvignon blanc Reserva Vina Porta, Valle del Bio Bio	0,2L	6.50

## FRANKREICH

50% Chardonnay & 50% Sauvignon blanc – Leichtigkeit des Seins IGP Pays d' Hérault (nur 10,5% Vol. Alk.)	0,2L	6.90
--	------	------

## ITALIEN

Gavi di Gavi, 100% Cortese Fontanafredda, Piemont	0,2L	8.50
--	------	------

## OFFENER ROSÉWEIN/DEUTSCHLAND

Stefan Breuer – trocken Rheingau	0,2L	6.50
-------------------------------------	------	------

## OFFENER ROTWEIN/DEUTSCHLAND

Spätburgunder QbA – trocken, Hofmeister Weingut der Stadt Frankfurt am Main	0,2L	5.90
--	------	------

## ITALIEN

Primitivo di Manduria DOP Apulien - Villa Antica	0,2L	6.50
---	------	------

## CHILE

Cabernet Sauvignon/Merlot Concha Y Toro - Campo Largo, Valle Central	0,2L	5.50
Cabernet Sauvignon – Gran Reserva Vina Porta, Maipo Valley	0,2L	8.50

## FRANKREICH

Conte des Garrigues AOC Minervois - Domaine La Prade Mari	0,2L	8.50
--	------	------

## SPANIEN

Barbazul Vino de la Tierra de Cádiz	0,2L	8.50
--	------	------