

GOLDMUND KLASSIKER ❖ APERITIF & VORSPEISEN

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

Der Aperitif

(franz. Apéritif, und als Kurzform in der Schweiz auch Apéro genannt) ist ein meist alkoholisches Getränk, welches vor dem Essen konsumiert wird, vor allem, um den Appetit anzuregen und auf die bevorstehende Mahlzeit einzustimmen.

Ein Aperitif ist fester Bestandteil in den romanisch beeinflussten Kochtraditionen, so wie der französischen und italienischen Küche.

Wir servieren Ihnen im GOLDMUND zum Aperitif feine, marinierte Oliven.

Wir beraten Sie gern, bitte sprechen Sie uns an. ...à votre santé!

VORSPEISEN

»SOUPE DU JOUR«

Wechselnde Suppe des Tages 8.90

»ESCARGOTS« HALBES DUTZEND WEINBERGSCHNECKEN

Serviert im heissen Pfännchen mit Kräuterbutter und Baguette 9.90

»SALADE AVOCAT ET CREVETTES«

Bunt gemischte Blattsalate mit Avocado, marinierten Crevetten, schwarzen Oliven und Meaux-Senf-Vinaigrette 14.90

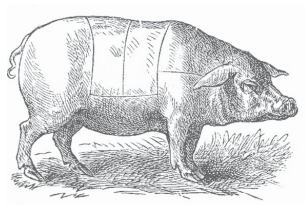
BLATTSALAT - ZIEGENKÄSE - FEIGE

Herbstliche Blattsalate mit mariniertem Ziegenkäse, Portwein-Feige und Quittengelee 14.90

RAUHLACHS - KARTOFFEL - DILL

Tartar von schottischem Räucherlachs auf röschem Rösti, mit Akazienhonig und Hofmeister-Sauce 16.90

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 gewolfte Rinderfilet mit fein gehackten Kapern, Eschalotten, Cornichons und Eigelb - zum selbst Anmachen
Vorspeise / Hauptgang **16.90 / 21.90**

ESCALOPE - ROQUEFORT - SÜSSKARTOFFEL

»Escalope à la crème« Sauce Roquefort, gebratenen Berg-Champignons und Süsskartoffel-Fritten **22.90**

ENTRECÔTE - SCHMORZWIEBELN - POMME DE TERRE

Gegrilltes Entrecôte Steak vom Black Angus Rind mit gebackenen Kartoffelspalten, Saisongemüse und Balsamico-Eschalottenjus
Pour Madame / Pour Monsieur **24.90 / 28.90**

»RÔTI DE VEAU GRILLÉ«

Karree vom Milchkalb auf Paprika-Pepperoni-Püree mit Kräuter-Crème-fraîche und Thymianjus **28.90**

SPÉCIALITÉ
DE LA MAISON

FISCH

...LA SPÉCIALITÉ DU CHEF! »BOUILLABAISSE«

Wir servieren diesen fantastischen Eintopf mit Fischfilets, Hummerbisque, grilliertem Gemüse, gerösteten Weissbrotchips und Rouille
Vorspeise / Hauptgang **16.90 / 24.90**

»FRIESISCHER SHERRY-MATJES«

Mit Apfel-Gurke-Saure Sahne-Stippe, Salat-Bouquet und knusprigen Bratkartoffeln **18.90**

GOLDMUND KLASSIKER ❖ VEGETARISCH & DESSERTS



VEGETARISCH

PASTA - PFIFFERLING - FRÜHLINGSLAUCH

Frische Maccheroni im Kräuter-Rahm mit sautierten Pfifferlingen und Frühlingslauch 16.90

CRÊPES - KÜRBIS - KÄSE »LA TOURETTE«

Buchweizen Crêpe gefüllt mit Kürbis-Röstgemüse und Backpflaume, gratiniert mit Fourme d'Ambert 16.90

DESSERTS UND KÄSE

Crème brûlée »klassisch« mit Tahiti-Vanille 6.90

Variation von Sorbets auf Beeren-Coulis mit Früchten der Saison 6.90

»Baba au rhum« lauwarmes Hefeteig-Küchlein auf Zwetschgen-Röster mit Kürbis-Eis 8.90

»Crousti fondant blanc et noir« Schoko-Küchlein mit gerösteter Haselnuss und Sauce-Caramel 9.90

... BON FROMAGE VON »LA TOURETTE STRASBOURG«

Feine Auswahl französischer Rohmilchkäse von »La Tourrette« in Straßburg mit Trauben, Feigensenf, Butter und Brot 12.90

UNSERE WEINEMPFEHLUNG ZUM MENÜ

»Pinus 2016« :: Weisser Burgunder – Weingut Alois Kiefer-Pfalz 0,2L 8.50

Huerta de Albalá :: BARBAZUL 2013 – Vino de la Tierra de Cádiz 0,2L 8.50

GOLDMUNDS ❖ EXTRA ❖ FEINE ❖ MENÜS

GERNE SERVIEREN WIR IHNEN AUCH EINZELGERICHTE AUS DEM MENÜ

3 GANG 34.00 (VORSPEISE-HAUPTGANG-DESSERT)

4 GANG 44.00 (VORSPEISE-ZWISCHENGANG-HAUPTGANG-DESSERT)

5 GANG 49.00 (KOMPLETT)

VORSPEISE

Süppchen vom Hokkaido-Kürbis mit Orange, Buttercroutons und steirischem Kernöl

OU

Provenzalischer Bohnensalat mit gebackenem Schafskäse, Lavendel und Artischocke

ZWISCHENGANG

Hausgemachter Steinpilz-Raviolo mit Birnen-Roquefort-Sauce und Rukola

FISCHGANG

Pazifische Wildfang-Garnele auf Chili-Kräuter-Mousseline mit Krustentier-Sauce

HAUPTGANG

Rosa gebratener Kalbsrücken auf Serviettenknödeln und Blattspinat
mit Steinpilz-Rahmsauce

OU

Frisch gebackenes Stubenküken auf Karotten-Petersilien-Püree mit Sauerkirsch-Jus

OU

Filet vom Angeldorsch auf Kartoffelschnee mit Beluga-Linsen
und Pommery-Senf-Sauce

DESSERT

»Crousti fondant blanc et noir« Schoko-Küchlein
mit gerösteter Haselnuss und Sauce-Caramel

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Selters still / Sprudel	0,25L	2.50
Selters still / Sprudel	0,75L	6.90
Coca-Cola ^{1,2} / Coca-Cola Light ^{1,2,5} / Coca-Cola Zero ^{1,2,5}	0,2L	3.00
Fanta ^{1,4} / Mezzo Mix ^{1,2,4} / Sprite		
Schweppes Tonic ³ / Ginger Ale ¹ / Bitter Lemon ³	0,2L	3.00
Granini Säfte und Nektar (Apfel/Orange/Cranberry/Maracuja/Johannisbeere)	0,3L	3.50

HEISS GETRÄNKE

Espresso		2.50
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 ^{1,3}	0,1L	6.00
Aperol Sprizz ^{1,3} (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

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

OFFENER WEISSWEIN/DEUTSCHLAND

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

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

CHILE

Chardonnay 0,2L 5.50
Vina Porta, Valle Central

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

FRANKREICH

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

ITALIEN

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

OFFENER ROSÉWEIN/DEUTSCHLAND

Stefan Breuer – trocken 0,2L 6.50
Rheingau

OFFENER ROTWEIN/DEUTSCHLAND

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

CHILE

Cabernet Sauvignon/Merlot 0,2L 6.50
Concha Y Toro - Campo Largo, Valle Central

ITALIEN

Primitivo di Manduria 0,2L 7.50
DOP Apulien - Villa Antica

FRANKREICH

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

SPANIEN

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

SÜD-AFRIKA

Cabernet Sauvignon - Glenelly 0,2L 8.50
South Africa, Stellenbosch