

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

RAUHLACHS - KARTOFFEL - DILL

Tartar von schottischem Räucherlachs auf röschem Rösti,
mit Akazienhonig und Hofmeister-Sauce 13.90

»SALADE AVOCAT ET CREVETTES«

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

»VITELLO TONNATO À LA CHEF DE MAISON«

Rosa gebratenes Kalbfleisch mit Sardellen-Kapern-Sauce
und grilliertem Sashimi-Thunfisch 16.90

DESSERTS UND KÄSE

Crème brûlée »klassisch« mit Tahiti-Vanille 6.90

Karamellisiertes »Grießflammerie« auf Rhabarber-Kompott 6.90

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

»Baba au rhum« süßes Hefeteig-Küchlein auf Sauerkirsch-Röster
serviert mit frischem Joghurteis 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

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 Pour Madame / Pour Monsieur **24.90 / 28.90**

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**

»FRIESISCHER SHERRY-MATJES«

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

VEGETARISCH

PASTA - BASILIKUM - PINIENKERNE

Frische Tagliolini mit hausgemachtem Pinienkern-Pesto, Parmesan und Tomaten-Rucola-Salat **16.90**

CRÊPES - KRÄUTER - KÄSE »LA TOURETTE«

Buchweizen Crêpe gefüllt mit Waldpilzen und marktfrischen Wildkräutern, gratiniert mit Fourme d'Ambert **16.90**

GOLDMUND MENU & GRAND MENU DU CHEF

3 GANG »MENU DU CHEF«

IHRE WAHL BEI VORSPEISE UND HAUPTGANG 34.00

VORSPEISE

SOUPE

»Vichyssoise« kalte Kartoffel-Lauch-Suppe mit Rauchlachs und Frühlingszwiebel

OU

SALADE

Bunter Blattsalat mit mariniertem Ziegenkäse, Portwein-Feige und Quittengelée

HAUPTGANG

BŒUF

Geschmorte irische Ochsenbäckchen auf Kartoffel-Sellerie-Stampf und Vichy-Karotten

OU

POISSON

»Brochette de la mer« gegrillter Fischspieß mit Riesengarnele, Thunfisch und Seeteufel serviert mit Süsskartoffel-Fritten und Tomaten-Aioli

DESSERT

Karamellisiertes »Grießflammerie« auf Rhabarber-Kompott

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« 49.00

SIE HABEN DIE WAHL BEI VORSPEISE-ZWISCHENGANG-HAUPTGANG-DESSERT

4 GANG MENU (OHNE ZWISCHENGANG ODER DESSERT) 44.00

VORSPEISE

Pikantes Paprikasüppchen mit gebratener »Chorizo«
und knusprigen Kräuter-Croutons

OU

»Mozzarella di Bufala Campana« gefüllt mit Pinienkern-Pesto auf Tomate und Rucola

ZWISCHENGANG

»Quenelles de brochet« lauwarme Hechtklößchen in Hummerbisque

OU

»Carpaccio alla Cipriani« mit Rauke und Parmesan-Splittern

SORBET

Sorbet von Limone und schwarzer Johannisbeere

HAUPTGANG

Rumpsteak vom Holsteiner Weiderind mit Tomaten-Parmesan-Kruste,
Grilltomate und Pasta alla genovese

OU

Filet vom Wolfsbarsch »WILDFANG« auf Chili-Polenta mit Oliven-Tapenade
und gebratenen Pimentos de Padron

DESSERT

»Baba au rhum« süßes Hefeteig-Küchlein auf Sauerkirsch-Röster
serviert mit frischem Joghurteis

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Selters still / Sprudel	0,25L	2.50
Selters still / Sprudel	0,75L	5.90
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		2.20
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 ^{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 5.50
Concha Y Toro - Campo Largo, Valle Central

ITALIEN

Primitivo di Manduria 0,2L 6.50
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