

bloomgold

für zu Hause

Suppe und Vorspeise

Waldpilzcremesuppe mit geräucherter Gänsebrust und Croutons	9,00
gebackenes Ziegenkäsetörtchen mit Feigen, Honig, Walnüssen und Wildkräutersalat	11,50
gebeizter Gewürzlachs mit Rote Bete, Meerrettich, Apfel und Frisée	12,00
Französische Vorspeisenplatte für zwei Personen	21,00

Fleisch und Fisch

Hirschkeulenragout mit geröstetem Herbstgemüse, Preiselbeeren und Mohn-Spätzle	24,50
geschmortes Rinderschaukelstück mit Herbstgemüse und Kräuterkartoffeln	24,00
gebratener Zander auf Pilzrisotto und Petersiliensauce	23,00

Vegetarisch

Kürbisteigtaschen mit gebratenen Pilze, geröstetem Gemüse und Kernöl	18,00
Winter-Power-Bowl Couscous, Kichererbsen, Rotkohl. Kürbis, Granatapfel, marinierter Tofu und Blattsalat mit Tranche vom Lachsfilet	17,50 +9,50

Dessert

Bratapfeldélice mit Mandel, Vanille & Glühwein-Rahmeis	12,00
Mousse au Chocolat mit Haselnuss, Papaya und Ananassorbet	10,00

Das bloomgold Gänseessen

Gänsekeule im 3 Gänge Menü

Wildkräutersalat

•

Konfierte Gänsekeule

Gänsejus / Rotkohl / Rosenkohl / Serviettenkloß / glasierte Maronen

•

Delice vom Bratapfel mit Mandel, Vanille & Glühwein-Rahmeis

50,00 Euro