

bloomgold

für zu Hause

Blumenkohlsuppe mit Curry, Kokosmilch und Koriander	8,50
Hokkaido-Kürbiscreme-Suppe mit Orange, Ingwer, Garnele & Kürbiskernöl	9,00
Thunfisch Terijaki mit Gurkenrelish, Passionsfrucht und Wildkräutern	14,00
Marinierter Feldsalat mit Speck, Tomate, Croutons und Kartoffeldressing	8,00
Französische Vorspeisenplatte für zwei Personen	21,00
Boeuf Bourguignon mit Perlzwiebeln, Speck, glasiertem Herbstgemüse und Kräuterkartoffeln	24,00
Geschmorte französische Lammkeule mit Gremolatajus, mediterranem Gemüse und Fregola Sarda	24,00
gebratener Skrei mit Bayonne-Schinken, glasiertem Spinat und Kartoffel-Trüffeleintopf	23,00
Kürbisteigtaschen mit gebratenen Pilze, geröstetem Gemüse und Kernöl	18,00
Honey-Walnut-Power-Bowl Couscous, Kichererbsen, Hirse und marinierter Tofu mit Hähnchenbruststreifen Terijaki	17,50 +6,50
mit Tranche vom Lachsfilet	+9,50

Bratapfeldélice 12,00
mit Mandel, Vanille & Glühwein-Rahmeis

Schokoladenvariation 10,00
mit Zwetschgenragout & Sorbet

Das bloomgold Gänseessen

Eine ganze Gans im 3 Gänge Menü *für 4 Personen auf Vorbestellung*

marinierter Feldsalat / Kartoffeldressing / Speck / Croutons / Tomate

•

Ganze Gans oder von uns tranchiert
Gänsejus / Rotkohl / Rosenkohl / Kartoffelkloß / glasierte Maronen

•

Delice vom Bratapfel mit Mandel, Vanille & Glühwein-Rahmeis

54,00 Euro/Person

Gänsekeule im 3 Gänge Menü

marinierter Feldsalat / Kartoffeldressing / Speck / Croutons / Tomate

•

Konfierte Gänsekeule
Gänsejus / Rotkohl / Rosenkohl / Kartoffelkloß / glasierte Maronen

•

Delice vom Bratapfel mit Mandel, Vanille & Glühwein-Rahmeis

50,00 Euro