

## Tagegerichte vom 13.10 bis zum 07.11.2020

Öffnungszeiten des goldwerths **Dienstag bis Samstag 18:00 - 21:30** (warme Küche bis 19:30)

### Es muss nicht das Komplettmenü gegessen werden!

Entscheiden Sie sich für das Komplettmenü ist ein kleiner Beilagensalat enthalten!

<b><u>Dienstag</u></b> Sellerie mit Zitronenvinaigrette	7,50 €
Haselnusscreme   Buchweizen   Apfel   gepuffter Amaranth   Kresse	
<b>Menü 1:</b> Herzhafte Belgische Waffel	15,00 €
Feigen & Feigenchutney   Kräuter   Camembert   Rucola	
<b>Menü 2:</b> Pikantes Linsencurry	15,50 €
Belugalinsen   Süßkartoffel   Karotte   Koriander   Schmand   Naan Brot	
<b>Menü 3:</b> Gebratenes Schweinefilet	24,50 €
Geschmorte Schalotten   Jus   Bratkartoffeln mit Speck & Gartenkräuter	
<b><u>Mittwoch</u></b> Pastinakencremesuppe	6,00 €
<b>Menü 1:</b> Spitzkohl Burritos	16,50 €
Reis   Kidneybohnen   Salat   Tomatensalsa	
<b>Menü 2:</b> Pastopolis	14,00 €
hausgemachtes Walnusspesto   getrocknete Tomaten   Parmesan   geröstete Walnüsse	
<b>Menü 3:</b> Rouladen nach Hausfrauen Art	24,50 €
Speck & Gewürzgurke   Burgundersauce   Apfel-Rotkohl   hausgemachte Spätzle	
<b><u>Donnerstag</u></b> Kürbissuppe	6,50 €
geröstete Kürbiskerne   Kürbiskernöl   Kresse	
<b>Menü 1:</b> Vegetarische Hotdogs	15,20 €
Brioche Hotdogbrötchen   Karotte   Kirchererbsenremoulade   Gurke & Röstzwiebel	
<b>Menü 2:</b> Gebratenes Kabeljaufilet aus nachhaltiger Fischerei	27,50 €
Rieslingsauce   Kartoffelpüree   geschmorter Spitzkohl	
<b>Menü 3:</b> Hähnchenspieß	23,80 €
Knusperpanade   Reis   pikante Curry-Ingwer Sauce   Zucchini	

**Freitag** Hausgemachte Pilz-Dumplings in Umami Fond 7,50 €  
Shitake | Champignons | Karotte & Lauch

Menü 1: Gebratenes Lachsfilet aus nachhaltiger Fischerei 27,80 €  
Graupen | Rotkohl | Blumenkohl

Menü 2: Geschmortes Rindfleisch 25,50 €  
Jus | Rosmarinkartoffeln | Ofenpastinaken

Menü 3: Vegetarische Süßkartoffel Bowl 17,00 €  
Datteln | Ofenrosenkohl | Kichererbsen | Wildreis | Petersilie

**Samstag** Gemüsegarten 7,20 €  
geröstetes Pumpernickel | Rote Beete | marinierter Frischkäse | Gartenkresse

Menü 1: Gebratener Hirschrücken aus deutschen Wäldern 28,50 €  
hausgemachte Schupfnudeln | Wirsing | Birne | Rotweinjus

Menü 2: Gebratener Zander aus nachhaltiger Fischerei 27,50 €  
Pilzfond | Pilzrisotto mit Kräuterseitlingen & Champignons | Parmesan

Menü 3: Veganes Kürbis Kumpfen 16,20 €  
Bulgur | Hokkaidocreme | Butternut | Walnüsse | gegrillter Chicoree

**Unsere aktuelle Dessertauswahl erfahren Sie im Restaurant!**

**Weitere Gerichte werden täglich nach Verfügbarkeit angeboten,  
lassen Sie sich überraschen!**

**Vom Salatbuffet:**

Kleiner Beilagensalat 4,60 €

Großer Salatteller 14,50 €