

Liebe Gäste,

wir heißen Sie willkommen im Restaurant Weingold,
wo zeitgemäße Küche und familiäre Gastlichkeit
auf ein Haus mit Geschichte treffen.

Der älteste Teil des Restaurants wurde 1660 erbaut.
Hier wurde 1672 Johann Philipp Kreißler,
Vorfahre des Automobilunternehmens Chrysler, geboren.

Um Ihnen das perfekte Geschmackserlebnis bieten zu können, werden unsere
Speisen von Weinen aus eigenem Anbau begleitet. Im nur wenige Schritte
entfernten Weingut Domhof in der Bleichstraße betreiben wir Weinbau bereits
in vierter Generation.

Hier können Sie nicht nur genießen,
sondern auch Tagungen, Weinproben, Familienfeiern oder unseren
einzigartigen Escape-Room im Weinkeller erleben.

Wir wünschen Ihnen einen wunderbaren Aufenthalt und
Guten Appetit!

Chris & Alexander Baumann

Unser Küchenchef empfiehlt...
10-Gang-Degustationsmenü

Willkommen zu einer unvergesslichen Reise durch die Welt der
Aromen und Gaumenfreuden.

Unser 10-Gang Degustationsmenü ist eine Hommage an die
Kunst des Kochens, sorgfältig zusammengestellt, um Ihre Sinne
zu verzaubern und jeden Bissen zu einem Erlebnis zu machen.

Überraschend. Verführerisch. Unvergesslich.
Jeder Gang erzählt seine eigene Geschichte.

139€

inkl. korrespondierender Weine je 0,05l

Bitte beachten Sie, dass das 10-Gang-Menü nur tischweise möglich ist.

Bitte erfragen Sie Inhaltsstoffe und Allergene beim Personal.

Unser Küchenchef empfiehlt...

„Gourmetmenü“

Amuse-Gueule

Rote Beete Carpaccio

Wildkräutersalat | Ziegenkäsetaler | Walnuss

Gebratene Jakobsmuschel

Gemüsecurry | Sprossen

Tatar vom Rind

Röstbrot | Senfkörner | Wachtelei | Schwarze Nuss

Sorbet

Barbarie Entenbrust

Pastinakencreme | Kräutersaitlinge | Wilder Brokkoli

Weingold-Praline

Pistazien | Engelshaar | Blattgold | Weiße Schokolade

89€

109€ (inkl. 0,1l Weinempfehlung zu jedem Gang, außer Amuse-Gueule und Sorbet)

Bitte beachten Sie, dass dieses Menü nur tischweise möglich ist.

Bitte erfragen Sie Inhaltsstoffe und Allergene beim Personal.

Unser Küchenchef empfiehlt...

„Genießermenü“

Kastaniensamtsuppe

Croutons | Schnittlauch | Sprossen

Filet vom Rind

Trüffelnudeln | Waldpilze | Portweinjus

Blonder Schwede

Apfelkompott | Mandelstreusel | Weißes Schokoladeneis

58€

70€ (inkl. 0,1l Weinempfehlung zu jedem Gang)

Bitte erfragen Sie Inhaltsstoffe und Allergene beim Personal.

Suppe & Vorspeisen

Wintersalat	12
Trauben Nüsse Croutons Rohkost Sprossen	
Kastaniensamtsuppe	12
Croutons Schnittlauch Sprossen	
Gebratene Jakobsmuscheln	18
Gemüsecurry Sprossen	
Tatar vom Rind	20
Röstbrot Senfkörner Wachtelei Schwarze Nuss	
Rote Beete Carpaccio	17
Wildkräutersalat Ziegenkäsetaler Walnuss	
Trüffelnudeln	21
Grana Padano Wintertrüffel Rucola	

Hauptspeisen

Schwarzwälder Cordon Bleu Aroma-Drillinge Kräuterschmand	28
In Rotwein geschmorte Ochsenbäckchen Wintergemüse Süßkartoffelpürée	31
Barbarie Entenbrust Pastinakencreme Kräutersaitlinge Wilder Brokkoli	29
Rheinhessisches Rehgulasch Kartoffelkloß Preiselbeerbirne	30
Filet vom Rind Trüffelnudeln Waldpilze Portweinjus	42

Hauptspeisen

Seehechtfilet 29

Cremige Polenta | Pesto | Schmelztomate | Wildkräutersalat

Vegane Lasagne 25

Pilze | Tomate | Pesto | Wildkräuter

Veganes Gemüsecurry 25

Falafel | Wildkräuter

Trüffelnudeln 36

Grana Padano | Wintertrüffel | Rucola

 SPEISEKARTE FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Desserts

Lieblingsduett 6,5

1 Kugel Eis mit Espresso oder Café

Sorbet 3,5

Sektsorbet 8

Sorbet | Sekt St. Petrus Privat trocken

Blonder Schwede 11

Apfelkompott | Mandelstreusel | Weißes Schokoladeneis

Schokoladenkuchen 11

Weißes Schokoladeneis | Beeren

Weingold-Praline 15

Pistazien | Engelshaar | Blattgold | Weiße Schokolade

Bitte erfragen Sie Inhaltsstoffe und Allergene beim Personal.