

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

Trüffelhudeln | 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 28

Aroma-Drillinge | Kräuterschmand

In Rotwein geschmorte Ochsenbäckchen 31

Wintergemüse | Süßkartoffelpürée

Barbarie Entenbrust 29

Pastinakencreme | Kräutersaitlinge | Wilder Brokkoli

Rheinhessisches Rehglasch 30

Kartoffelkloß | Preiselbeerbirne

Filet vom Rind 42

Trüffelnudeln | Waldpilze | Portweinjus

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.