

# Salate

## COBB SALAT 14,90

Kopfsalat, gegrilltes Truthahn- oder Hähnchenfleisch, hartgekochtes Ei, Frischkäse, Avocado, rote Zwiebel, gebratener Speck, Cherrytomaten, getoastetes Brot.

## CAESAR 13,80

Kopfsalat, Hähnchen, Speck, geröstete Brotwürfel, Parmesan und Caesar-Salatsauce.

## LACHS UND MOZZARELLA 14,90

Hausgemachter gebeizter Lachs mit Bocconcini di Mozzarella, gemischten Blattsalaten, Passionsfrucht und Koriander.

# Zum Teilen

## KROKETTEN MIT SERRANO-SCHINKEN 9,50

Hausgemachte Krokette mit Serrano-Schinken.

## PAPAS GOLD 6,70

Gratinierte Kartoffeln mit knuspriger Zwiebel, Speck und Cheddar-Käsecreme.

## POMMES FRITES 4,20

## HÄHNCHENFLÜGEL NACH THAI-ART 11,50

Paniert in Pankomehl und Ingwer. Serviert mit süßer Chilisauce und Pommes frites.

## FISH & CHIPS 14,90

Panierte Kabeljaufilets mit Pommes frites und Knoblauchmayonnaise.

## MEXIKANISCHE NACHOS 10,30

Nachos mit Guacamole, serviert mit Pico de Gallo (Gemüsesalat), Cheddar-Sauce und frischer Sahne.

FINDE HIER ALLE INFOS ZU INHALTSSTOFFEN UNSERER GERICHTE:



PREISE IN €, INKLUSIVE MWST. ZAHLUNG AUSSCHLIESSLICH MIT KREDITKARTE UND IM FALLE VON HOTELGÄSTEN MIT BUCHUNG AUF'S ZIMMER

# Die gesunde Ecke

## BABA GANUSH 9,90

Cremiges Auberginenpüree mit Sesam und Limetten, serviert mit schwedischem Fladenbrot.

## VEGETARISCHES SANDWICH 11,90

Schwedisches Fladenbrot mit Avocado, Tomaten, Essigzwiebeln, Iceberg-Salat, Gurke, Mayonnaise und Gemüsechips.

## ZUCCHINI-CARPACCIO 10,50

Zucchinischeiben, Parmesan, geröstete Mandeln und Zitrus-Dressing mit Trüffeln, serviert mit getoastetem Vollkornbrot.

## QUINOA NACH TABOULÉ-ART 11,90

Mischung aus weißer und roter Quinoa mit Zwiebeln, Tomaten, Nüssen, Gartenkräutern, knusprigem Mais, cremiger Avocado mit Honig-Zitrus-Dressing.

## HAUSGEMACHTER VERGANER HAMBURGER 12,80

Hausgemachter Hamburger, zubereitet aus Reis, Kichererbsen, Tofu, Champignons und schwarzen Oliven, serviert mit Kopfsalat, Essigzwiebeln, Avocado-creme, Tomaten und Gemüsechips.

# Sandwich & Burritos

## CLUB SANDWICH 13,90

Getoastetes Briochebrot mit Speck, gekochtem Schinken, Käse, gegrilltem Hähnchen, Kopfsalat, Tomaten, Mayonnaise und Pommes frites.

## BURRITOS MIT HÄHNCHEN 12,10

Weizenmehl-Tortilla mit Hähnchen, Essigzwiebeln, Mozzarella, Chilis, Koriander, Guacamole, Nachos und Pico de Gallo (Gemüsesalat).



Empfohlenes Gericht des Tages

ERKUNDIGE DICH BEI UNSEREM GOLD TEAM



IN UNSERER KÜCHE VERSUCHEN WIR IMMER FRISCHE PRODUKTE AUS LOKALEM ANBAU ZU VERWENDEN, UND SOMIT DEN LOKALEN HANDEL UND DIE PRODUKTION HEIMISCHER PRODUKTE ZU UNTERSTÜTZEN

## PULLED PORK VON UNSERER INSEL 13,20

Schwarzes Hamburgerbrot, bei niedriger Temperatur geschmortes Schweinefleisch in kanarischer Pökelfluid, Käse von mittlerem Reifegrad aus Guía, Tomaten, Avocado und Mayonnaise nach kanarischer Art, serviert mit Pommes frites.

## BAGEL MIT RÄUCHERLACHS 14,30

Räucherlachs, Rucola, Avocado und Tartar Sauce, serviert mit Gemüsechips.

# Hamburger

## CLASSIC BURGER 13,20

Hacksteak vom Angusrind 180 Gramm mit Cheddarkäse, Speck, kanarischen Tomaten, Zwiebeln, Kopfsalat und Sauce nach Art des Restaurants Gold.

## BURGER MIT ZIEGENKÄSE 14,30

Hacksteak vom Angusrind 180 Gramm mit Kopfsalat, getrockneten Tomaten, Ziegenkäserolle und karamellisierten Zwiebeln.

## CHICKEN BURGER 12,10

Knuspriges Hähnchen 180 Gramm mit Kopfsalat, Cheddarkäse, Tomaten, Essigzwiebeln und Sauce nach Art des Restaurants Gold.

Alle unsere Hamburger werden mit Pommes frites serviert, die auf Wunsch auch durch Rucola oder Gemüsechips ersetzt werden können.

# Pizzas

## PROSCIUTTO & FUNGHI 15,20

Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken und Champignons.

## PEPPERONI 15,20

Tomaten, Mozzarella und Pepperoni-Salami.

## MARGHERITA 13,20

Tomaten, Mozzarella und Basilikum.

## PARMESANA 15,20

Tomaten, Mozzarella, Parmesan, schwarze Oliven, Serrano-Schinken und Rucola.

Unsere Pizzen haben einen Umfang von 33 cm.

# Gold & foodie specials

## POKE BOWL MIT THUNFISCH, LACHS ODER HÄHNCHEN MIT SRIRACHA-MAYONNAISE ODER PASSIONSFRUCHT-DRESSING 16,90

Mit Basmatireis, Avocado, Wakame-Alge, Sesam, Gurke, Schnittlauch, Edamame-Bohnen, Karotten und Gewürz Zwiebeln.

## POKE BOWL MIT TOFU 15

Tofuwürfel, mariniert in Sojasauce und Honig, mit Reis, Avocado, Cherrytomaten, Sesam, Gurke, Wakame-Algen, Edamame-Bohnen, Karotten, Kohl und Sriracha-Mayonnaise.

## RAMEN MIT HÄHNCHEN ODER KALBFLEISCH 15

Mit gewürzter Brühe, Katsobushi-Thunfischchips, Schnittlauch, Ei, Shiitake-Pilze und Kimchi-Sauce.

## MAC & CHEESE 13

Gratinierte Makaroni mit Parmesan und Cheddar-Bechamel.

# Beilagen

## ZUCCHINI-CARPACCIO 4,20

Zucchinischeiben, Parmesankäse, geröstete Mandeln und Zitrus-Trüffel-Dressing, begleitet von Vollkorntoast.

## QUINOA NACH TABOULÉ-ART 4,20

Weißer und roter Quinoa-Mischung mit Zwiebeln, Tomaten, Nüssen, Minze, knusprigem Mais und cremiger Avocado und Honig-Zitrus-Dressing.

## RUCOLA SALAT 4,20

Baby-Rucola, sonnengetrocknete Tomaten, Parmesan und Croutons mit Balsamico-Essig-Dressing.

## SÜSSKARTOFFELCHIPS 4,20

# Desserts

## EIS UND SORBETS

Ferrero, Schokolade, Bounty, Vanille, Stracciatella, Kokos, Erdbeer, Gofio, Mango, Zitrone.



## KÄSETORTE „FLOR DE GUIA“ 8,40

mit Gofio-Streuseln, Kaktusfeigenspiegel und Gofio-Eis.

## SCHOKOLADE-COULANT 8,40

Serviert mit Vanilleeis.

## FRISCHES OBST IN STÜCKEN 7,90

Serviert mit Joghurteis.

## VEGANER KAROTTENKUCHEN 7,90

Lauwarm serviert mit veganem Haselnusseis.

VEGETARISCHE GERICHTE    LOKALE KANARISCHE PRODUKTE