



ZUM TEILEN

PELLKARTOFFELN MIT DUO KANARISCHEM MOJO

Pellkartoffeln auf kanarische Art mit rotem Mojo mit Pfeffer und grünes Mojo mit Petersilie 5.50

POMMES FRITES

Hörnchen mit Pommes Frites 3.50

EINGELEGTE OLIVEN NACH GOLD'S ART

Gordal Oliven in Gewürze eingelegt 3.50

FRITTIERTER TINFENFISCHRINGE

Panierte Sahariano Tintenfischringe mit Knoblauch und Mayonnaise 12.50

CHICKEN WINGS

Im Backofen geröstet mit BBQ Sauce, Gemüse Krudités 8.50

LIBANESISCHER HUMMUS

Kichererbsencreme mit arabischen Gewürzen und dazu Röstbrot 9.25

GEMÜSE SAMOSA

Mit Joghurtsauce und Minze 8.00

TAGESGERICHTE

MONTAG. THUNFISCH FILET

Gegrilltes Thunfisch Filet mit hausgemachtem Salat 12.50

DIENSTAG. STEAK FILET

Angebratenes Steak Filet mit Bearnaise-Sauce, Pommes Frites und gemischtem Salat 10.50

MITTWOCH. BRATHÄHNCHEN

½ Brathähnchen mit Pommes Frites und Salat 9.00

DONNERSTAG. BBQ

BBQ: 2 Stücke Fleischstücke und Beilageteller 12.50
komplettes Büffet 16.00

FREITAG. ANGEBRATENER LACHS

Kartoffelpüree und Grüner Spargel 11.50

SAMSTAG. BURGER SHACK

Kreiere deinen eigenen Hamburger mit deinen Lieblingszutaten, ab 8.00

SONNTAG. PAELLA

Fisch und Meeresfrüchte 9.50

• • • • • SPEZIELLE GOLD GERICHTE • • • • •

CAESER SALAT MIT HÜHNCHEN

Eisbergsalat, Hühnchen, Speck, Brotrouton Parmesan Käse, und Caesar Sauce 9.50

FISH & CHIPS

Seehecht umhüllt von Bier und Weizenmehl, serviert mit Pommes Frites und Knoblauch-Mayonnaise 7.50

CLUB SANDWICH

Weisses Toastbrot, Kochschinken, Käse, Grillhühnchen, Salat, Tomate, Mayonnaise und Pommes Frites 8.25

MEXIKANISCHE NACHOS

Nachos mit Guacamole, Pico de Gallo Sauce, Cheddar Sauce und saurer Sahne 7.25

AMERIKANISCHER HAMBURGER

Hamburguer, Speck, Cheddar Käse, frittiertes Ei und BBQ Sauce mit Pommes Frites 9.00

• • • • • AUS DEM GEMÜSEGARTEN • • • • •

GOLD SALAT

Feldsalat, kanarischer Frischkäse, Avocado, Cherry Tomaten, Trauben, Nüsse, Oliven und Balsamico-creme 9.25

SALAT NIZZA

Avocado, kanarische Tomaten, Kartoffeln, Zwiebeln, schwarze Oliven, Karotte, Gurke, hartgekochtes Ei und Thunfisch 9.00

SALAT MIT RÄUCHERLACHS

Räucherlachs, Eisbergsalat, Avocado, kanarische Tomaten, Zwiebeln, schwarze Oliven, Karotte und Gurke 10.25

CAPRESE SALAT

Kanarischer Tomatensalat mit Büffel Mozzarella, Basilikumöl und Balsamico-Vinaigrette 8.75

Bitte informieren Sie uns über jegliche Allergien oder besondere Ernährungsbedürfnisse, die wir bei der Zubereitung Ihres Menüs beachten sollten. Alle unsere Produkte und Gerichte werden in unserer zentralen Küche zubereitet. Aus diesem Grund können wir nicht garantieren, dass alle Gerichte völlig frei von Spuren von Allergenen sind. Die Preise sind in Euro inklusive MwSt.



PASTA, REIS UND SUPPEN

SPAGHETTI CARBONARA
Nudeln mit unserer hausgemachten Carbonarasauce 8.50

SPAGHETTI BOLOGNESE
Nudeln mit unserer hausgemachten Bolognesesauce 8.50

PILZ RISOTTO
Arborio Reis mit gebratener Pilzmischung mit sautierte Pilzmischung 8.00

RICOTTA SPINAT RAVIOLI
Mit Buttersauce, Parmesan und Sahne 9.50

ZWIEBELSUPPE
Supe nach traditionell französischem Stiel 4.50

MINISTRONE GEMÜSESUPPE
Suppe mit Gemüse der Saison nach italienischem Stil 5.50

MEERESFRÜCHTE UND FISCH PAELLA
Hausgemachte Paella mit verschiedenem Fisch, Meeresfrüchten und Gemüse (2 Personen) 24.00

ASIATISCHE ECKE

THAI CURRY HÜHNCHEN
Hühnerbrust mit Kokosmilch, grünem oder rotem Curry mit Gemüse, begleitet von Basmati-Reis 9.00

GARNELEN NACH THAI ART
Panierte Garnelen mit pikanter Chili Sauce 9.50

HAWAIANISCHER POKE BOWL
Thunfisch mit Basmati-Reis, Avocado, Spinat, Sesam, Gurke, Schnittlauch, Radieschen und scharfer Sriracha Sauce 12.00

YAKITORI HÜHNCHEN SPIESSE
Hühnchenspieße mit Honig und Soja umhüllt und dazu Basmati Reis 7.50

CANTON ENTEN RÖLLCHEN
Röllchen mit knuspriger Ente mit japanischer Chilisauce und Soja 7.00

RUND UMS BROT & HAMBURGER

DAS GEMISCHTE SANDWICH
Weissbrot mit Kochschinken, Käse, dazu Kartoffelchips 6.50

HÄHNCHEN BURRITO
Gerollte Maistortilla mit mariniertem Hühnchen, eingelegte Zwiebeln, Mozzarella, Jalapenos, Koriander, Guacamole, dazu Nachos mit Pico de Gallo (mexikanische Sauce) 9.00

VEGETARISCHES SANDWICH
Polarbrot mit Avocado, Tomaten, eingelegten Zwiebeln, Eisbergsalat, Gurke, Senfmayonnaise und Kartoffelchips 7.50

THUNFISCH SANDWICH
Polarbrot mit Thunfisch, Salat, eingelegte Zwiebeln, kanarische Tomaten, Mayonnaise, dazu Kartoffelchips 7.50

HÜHNCHEN BURGER
Knuspriges Hühnchen mit Salat, Käse, Tomaten, eingelegte Zwiebel und unsere GOLD Sauce mit Pommes Frites 8.00

KLASSIK HAMBURGER
Hamburger, Cheddar Käse, Speck, kanarische Tomaten, Zwiebeln, Salat und unsere GOLD Sauce serviert mit Pommes Frites 9.25

GOLD HAMBURGER
Hamburger, Manchego Käse, Salat, karamellisierte Zwiebeln, Tomaten und kanarischer Mojo serviert mit Pommes Frites 9.75

PIZZAS

MARGHERITA
Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum 8.00

PROSCIUTTO & FUNGHI
Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken und Champignons 8.50

BBQ
Tomatensauce, Mozarella, gewürztes Hühnchen und BBQ Sauce 9.00

QUATTRO FORMAGGI
Tomatensauce, Mozarella, Parmesan Käse, Blaukäse und Brie Käse 9.00

PEPPERONI
Tomatensauce, Mozzarella und Salami 8.50



EIS UND SORBETS

Schokolade, Vanille, Stracciatella, Erdbeer, Sahne, Ferrero Rocher, Kirsche, Mango, Zitrone
1.50 1 Kugel / 2.75 2 Kugeln / 4.25 3 Kugeln

BOUNTY BECHER

Kokos- und Schokoladeneis mit knusprigen Schokoladenraspeln und Kokos-Nuss Pulver 5.50

ROSSINI BECHER

Sahne- und Erdbeereis mit frischen Erdbeeren und Sahnecreme 5.00

DAME BLANCHE

Vanilleeis, Milch und weisser Schokolade und Schokoladencreme 5.50

SCHOKOLADEN COULANT

Mit Vanilleeis 6.00

PROFITEROLE MIT SCHOKOLADE

Profiterole mit Sahnefüllung und mit bedeckter heisser Schokolade 5.75

DESSERTS





WASSER

MIT / OHNE KOHLENSÄURE 2.25

SMOOTHIES

PARADISE

Mango, Maracuja, Ananas, Zitrone 5.00

WELLNESS

Himbeere, Heidelbeere, Banane 5.00

GOLD & COOL

Melone, Mango, Ananas, Kiwi, Kokosmilch, Minze 5.00

ENERGY

Erdbeere, Banane, Papaya, Kirsche 5.00

VEGGIE-SMOOTHIES

BEET-OX

Rote Beete, Mango, Blaubeeren, Apfel, Ingwer, Zitrone 5.25

VITAMIN BOOST

Brokkoli, Spinat, Sellerie, Mango, Ananas, Banane, Zitrone 5.25

SÄFTE

APFEL / ANANAS /
GRAPEFRUIT / PREISELBEERE 2.75

FRISCH GEPRESSTER
ORANGENSAFT 3.75

MILKSHAKES 5.50

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE 35CL 3.50

GINGER ALE 20CL 3.25

SODA WASSER 2.75

NESTEA ZITRONE / PFIRSICH 33CL 3.50

APFELSCHORLE 27.5CL 3.25

RED BULL 25CL 4.00

KAFFEE & TEE

ESPRESSO 1.75

DOPPLETER ESPRESSO 2.00

KAFFEE SCHWARZ 2.00

CORTADO 2.00

KAFFEE MIT MILCH 2.50

CAPPUCCINO 2.75

LATTE MACCHIATO 2.75

CARAJILLO 3.75

MOCHACCINO FRAPPÉ 5.50

IRISH COFFEE 6.00

TEE 2.00

SÄFTE & KAFFEE



COCKTAILS

WORLD FAMOUS

HUGO

Sekt, Holunderblütensirup,
frische Minze, Zitrone 6.75

APEROL SPRITZ

Aperol, Sekt, Soda Wasser 7.00

MOJITO

Rum, Zitronensaft, Minze und Zucker 7.00

CAIPIRINHA

Cachaça, frische Zitrone und Zucker 7.00

MARGARITA

Tequila, Triple Sec, Zitronensaft, Frucht Püre 7.50

DAIQUIRI

Rum, Zitronensaft und Zucker, Frucht Püre 7.50

PIÑA COLADA

Rum, Ananas und Orangensaft,
Kokosnusscreme 7.50

KOOLAI D

Vodka, Amaretto, Melonen Likör, Amaretto, Zitrone,
Orange und Blaubeerensaft 7.50

GOLD'S SPECIALS

MANGO COLLINS

Ginger, Mango Püre, Zitronensaft und Soda 7.50

ERDBEER PUNCH

Rum, Erdbeer Püre, Zitronensaft und Zucker 7.50

BANANAS & CREAM

Amaretto, Bailey's, Bananenlikör,
frische Banane, Milch 8.00

SGROPPINO

Sekt, Limoncello, Vodka und Zitronen-Sorbet 8.00

MUDSLIDE

Vodka, Bailey's, Kahlua, Milch und Vanilleeis 8.00

GOLDLOVER FIZZ

Ginger, Melonenlikör, Minze, Gurke,
Zitronensaft und Soda 8.00

ROYAL BERRY COOLER

Rum, Waldbeer Püre, Zitronensaft und Sekt 8.00

SANGRÍA GOLD

Hausgemachter Sangría mit Rotwein oder Sekt
Glas 6.50 / 1L 16.00



ROTWEIN



HAUSWEIN
(Viura) **D.O. Rioja** 4.00 16.00

KANARISCHE INSELN

EL GRIFO SECO
(Malvasía) El Grifo
D.O. Lanzarote 26.00

TRENZADO
(Listán Blanco, Vidueño) Suertes del Marqués
D.O. Valle de la Orotava, Tenerife 26.00

SPANIEN

GLÁRIMA
(Chardonnay, Gewürztraminer) Sommos
D.O. Somontano 4.50 18.00

ATINO
(Verdejo) Herrero Bodega
D.O. Rueda 20.00

BALANCINES
(Sauvignon Blanc, Viura) Pago de Los Balancines
D.O. Ribera del Guadina 20.00

PULPO
(Albariño) Pagos del Rey
D.O. Rías Baixas 24.00

DEUTSCHLAND

WHITE RABBIT
(Riesling) Balthasar Ress
Rheingau 22.00

FRANKREICH

LE PETIT COURSELLE
(Sauvignon Blanc, Semillon, Chardonnay) Les Copines
A.O.C. Bordeaux 24.00

ROSÉ WEIN

HAUSWEIN
(Tempranillo) **D.O. Rioja** 4.00 16.00

SPANIEN

GLÁRIMA
(Syrah) Sommos
D.O. Somontano 4.50 18.00

PAVINA ROSÉ
(Pinot Noir) Bodega Alta Pavina
D.O. Castilla y León 22.00

SONROJO
(Garnacha) La Calandria
D.O. Navarra 22.00

WEISSWEIN



HAUSWEIN
(Tempranillo) **D.O. Rioja** 4.00 16.00

KANARISCHE INSELN

7 FUENTES
(Listán Negro, Tintilla) Suertes del Marqués
D.O. Valle de la Orotava, Tenerife 24.00

SPANIEN

GLÁRIMA
(Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo) Sommos
D.O. Somontano 4.50 18.00

ARTUKE
(Tempranillo) Bodegas Artuke
D.O. Rioja 20.00

HONORO VERA
(Garnacha) Ateca
D.O. Catalunyaud 20.00

CIENTRUENOS
(Garnacha) La Calandria
D.O. Navarra 22.00

LA COMETA
(Tempranillo) Quinta Milú
D.O. Ribera del Duero 28.00

SEKT & CHAMPAGNERS

SEKT DES HAUSES
(Xarel-lo, Parellada, Macabeo)
D.O. Cava 4.50 17.00

GRAMONA LA CUVÉE BRUT RESERVA
(Xarel-lo, Parellada, Macabeo)
D.O. Cava (Spanien) 30.00

GRAMONA ROSÉ BRUT RESERVA
(Pinot Noir)
D.O. Cava (Spanien) 35.00

G. H. MUMM CORDON ROUGE
(Chardonnay, Pinoit Meunier, Pinoit Noir)
A.O.C. Champagne (France) 60.00



BIER & CIDRES

DORADA, DRAFT 30CL 3.00
DORADA, DRAFT 50CL 4.50
TROPICAL 25CL 3.25
PERONI 33CL 4.25
CORONITA 33CL 4.50
HAUSGEBRAUTES LOKALES BIER 33CL 5.00
PAULANER HEFE WEISSBIER 50CL 5.75
DORADA ALCOHOL FREI 33CL 3.50
MAGNER'S CIDRE 33CL 4.75
KOPPABERG CIDRE 50CL 5.00

APERITIFS, DIGESTIVES, LIQUEURS

PIMM'S 5.50
MARTINI BIANCO, ROSSO, DRY 5.25
APEROL 5.25
CAMPARI 5.75
LIMONCELLO 4.75
JÄGERMEISTER 5.00
RAMAZZOTTI 5.25
FERNET BRANCA 5.25
SAMBUCA 5.25
RON MIEL 4.25
MALIBÚ 5.00
LICOR 43 5.50
AMARETTO DI SARONNO 5.50
TIA MARIA 5.50
COINTREAU 6.00
BAILEY'S 5.50
FRANGELICO 5.50

VODKAS

MOSKOVSKAYA 6.50
SMIRNOFF RED 6.50
ABSOLUT BLUE 7.50
BELVEDERE 9.00
CAVALLI 10.00

RUM

AREHUCAS BLANCO 6.50
AREHUCAS ORO 6.50
HAVANA 3 AÑOS 7.00
HAVANA 7 AÑOS 7.50
BACARDÍ CARTA BLANCA 7.00
BRUGAL AÑEJO 7.00
ALDEA RESERVA 7.50
CAPIROTE SPICED 8.00
BISABUELO CAÑA PURA 8.50
ZACAPA 23 AÑOS 10.00

WHISKIES

J&B 7.00
JOHNNIE WALKER RED LABEL 7.25
JAMESON 7.25
JACK DANIEL'S 7.50
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 8.00
CHIVAS REGAL 12 AÑOS 9.00
CARDHU 12 AÑOS SINGLE MALT 9.50

GINS

BEEFEATER 7.00
TANQUERAY 7.00
BOMBAY SAPPHIRE 7.50
GIN MARE 8.50
LONDON N° 3 9.00
HENDRICK'S 9.25
G'VINE FLORAISSON 9.25
G'VINE NOUAISSON 9.25

BRANDYS & COGNAC

MAGNO 5.50
CARLOS I 7.25
HENNESSY V.S. 8.75
REMY MARTIN V.S.O.P. 9.25