



**ZUM TEILEN**

**HAUSGEMACHTE KROKETTEN**

Hausgemachte Schinken-Krokette 6.80

**LIBANESISCHER HUMMUS V**

Kichererbsencreme mit arabischen Gewürzen und dazu Röstbrot 9.80

**EINGELEGTE OLIVEN NACH GOLD'S ART V**

Oliven in Gewürze eingelegt 4.00

**POMMES GOLD**

Pommes Frites mit knusprigen Zwiebeln, Speck und Cheddar-Creme 5.50

**POMMES FRITES V**

Hörnchen mit Pommes Frites 3.80

**BRATHÄHNCHEN KORB**

Mit Pommes Frites 9.00

**GEMÜSE SAMOSA V**

Mit Joghurtsauce und Minze 9.00

**TAGESGERICHTE**

**MONTAG. FRISCHER LACHS**

Basmatireis, gegrillte Zucchini und Dillsauce 13.50

**DIENSTAG. BBQ**

3 Stück Fleisch mit Beilage 12.50

**MITTWOCH. BURRITO TAG**

Speziale Auswahl an Burritos 8.00

**DONNERSTAG. PIZZA TAG**

Auswahl an Pizzen 8.00

**FREITAG. POKEBOWL**

Speziale Auswahl an Pokebowls 9.50

**SAMSTAG. BURGER SHACK**

Auswahl an Hamburger 8.00

**SONNTAG. PAELLA**

Meeresfrüchte Paella 12.00 / Hähnchen Paella 10.00

**\*SPEZIELLE GOLD GERICHTE\***

**FISH & CHIPS**

Seehecht umhüllt, serviert mit Pommes Frites und Knoblauch-Mayonnaise 9.50

**AMERIKANISCHER HAMBURGER**

180g Rindfleischburger, Speck, Cheddar Käse, frittiertes Ei und BBQ Sauce 10.50

**CAESER SALAT MIT HÜHNCHEN**

Eisbergsalat, Grillhähnchen, Speck, Brotrouten, Parmesan Käse, und Caesar Sauce. Dazu Pommes Frites 10.50

**MEXIKANISCHE NACHOS V**

Nachos mit Guacamole, Pico de Gallo Sauce, Cheddar Sauce und saurer Sahne 8.50

**CLUB SANDWICH**

Weisses Toastbrot, Speck, Kochschinken, Käse, Grillhähnchen, Salat, Tomate, Mayonnaise und Pommes Frites 9.50

**COBB SALAT**

Gemischter Salat, Grillhähnchen, gekochtes Ei, Frischkäse, Avocado, rote Zwiebel, gerösteter Speck, Cherry Tomaten, Toast 9.90

**GOLD SALAT V**

Feldsalat, kanarischer Frischkäse, Avocado, Cherry Tomaten, Trauben, Walnüsse, Oliven und Balsamicocreme 9.95

**SALAT MIT RÄUCHERLACHS**

Räucherlachs, gemischter Salat, Avocado, kanarische Tomaten, Zwiebeln, schwarze Oliven, Karotte und Gurke 11.50

**NICOISE SALAT**

Avocado, Cherry Tomaten, Kartoffeln, Zwiebeln, schwarze Oliven, Karotte, Gurke, hartgekochtes Ei und Thunfisch 10.50

**AUS DEM GEMÜSEGARTEN**

**GESUNDE ECKE**

**GEMÜSE MIT TOFU UND QUINOA V**

(300 kcal) Proteine 15g, Kohlenhydrate 27g, Fette 6g, Ballaststoffe 8g. Auswahl an gegrilltem Gemüse, Tofu und Quinoa mit Gewürzen gekocht 9.75

**HÜHNCHENPFANNE MIT BROKKOLI, SÜßKARTOFFEL, SOJASAUCE UND SESAM**

(250 kcal) Proteine 25g, Kohlenhydrate 23g, Fette 2g. Feine Hähnchenstreifen mit Brokkoli, gelbe Süßkartoffel mit Sojasauce und Sesam 10.50

**LACHSPAPILLOTE, MIT THYMIAN, SÜßKARTOFFEL UND WALNÜSSEN**

(550 kcal) Proteine 49g, Kohlenhydrate 23g, Omega 3 Fettsäure 33g. Aromatisierter Lachs mit gelben Süßkartoffeln und Walnüssen 14.00



## HAMBURGER

### KLASSIK HAMBURGER

180g Rindfleischburger, Cheddar, Speck, kanarische Tomaten, Zwiebeln, Salat, GOLD Sauce und Pommes Frites 9.50

### GOLD HAMBURGER

180g Rindfleischburger, Manchego Käse, Salat, karamellierte Zwiebeln, Tomaten, kanarischer Mojo und Pommes Frites 10.00

### HÜHNCHEN BURGER

180g. Knuspriger Hühnchenburger, Salat, Käse, Tomaten, eingelegte Zwiebel, GOLD Sauce und Pommes Frites 10.50

### HAUSGEMACHTER VEGANER HAMBURGER ✓

Kichererbsen, Tofu, Champignons, schwarze Oliven, Burger, Salat, Avocado-creme, Tomaten und Pommes Frites 9.50

## RUND UMS BROT

### DAS GEMISCHTE SANDWICH

Weissbrot mit Kochschinken, Käse, dazu Kartoffelchips 7.00

### VEGETARISCHES SANDWICH ✓

Polarbrot mit Avocado, Tomaten, eingelegten Zwiebeln, Salat, Gurke, Mayonnaise und Kartoffelchips 9.00

### THUNFISCH SANDWICH

Polarbrot mit Thunfisch, Salat, eingelegte Zwiebeln, kanarische Tomaten, Mayonnaise, dazu Kartoffelchips 9.80

### HÄHNCHEN BURRITO

Gerollte Maistortilla mit Grillhühnchen, eingelegte Zwiebeln, Mozzarella, Jalapenos, Koriander, Guacamole, dazu Nachos mit Pico de Gallo (mexikanische Sauce) 9.65

## PASTA

### SPAGHETTI CARBONARA

Nudeln mit unserer hausgemachten Carbonarasauce 9.50

### SPAGHETTI BOLOGNESE

Nudeln mit unserer hausgemachten Bolognesesauce 10.00

### SPAGHETTI MIT TRADITIONELLEM PESTO ✓

Pasta mit Basilikum, Pinienkernen, Knoblauch, Parmesankäse und nativem Olivenöl 11.00

## ASIATISCHE ECKE

### THAI HÜHNCHEN CURRY

Hühnchenschenkel mit Kokosmilch, grünem oder rotem Curry mit Gemüse, begleitet von Reis 10.50

### HÜHNCHEN POKE BOWL

Grillhühnchen mit Reis, Avocado, Karotte, Wakamealgen, Sesam, Gurken, Schnittlauch, Radieschen, grünen Bohnen, Mayonnaise, Parmesan und würzigen Croutons 13.00

### HAWAIANISCHER POKE BOWL

Frischer Thunfisch mit Reis, Avocado, Wakamealgen, Sesam, Gurke, Schnittlauch, Radieschen und scharfer Sriracha Sauce 13.50

### MINI ENTEN RÖLLCHEN

Röllchen mit knuspriger Ente und Sojasauce 8.00

### GARNELEN NACH THAI ART

Panierte Garnelen mit pikanter Chili Sauce 10.75

## PIZZEN

### PROSCIUTTO & FUNGHI

Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken und Champignons 9.00

### PEPPERONI

Tomatensauce, Mozzarella und Salami 9.25

### MARGHERITA ✓

Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum 8.50

### BBQ

Tomatensauce, Mozzarella, Grillhühnchen und BBQ Sauce 9.50

### FRUTTI DI MARE

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Garnelen und Miesmuscheln 10.25

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.



### **EIS UND SORBETS**

Schokolade, Vanille, Stracciatella, Erdbeer, Sahne, Ferrero Rocher, Amarenakirsche, Mango, Zitrone  
1.75 1 Kugel / 3.00 2 Kugeln / 4.75 3 Kugeln

### **DAME BLANCHE**

Vanilleeis, Sahne und Schokoladencreme 6.00

### **ROSSINI BECHER**

Sahne- und Erdbeereis mit frischen Erdbeeren und Sahne 5.75

### **BOUNTY BECHER**

Kokos- und Schokoladeneis mit knusprigen Schokoladenraspeln und Kokosnuss Pulver 6.00

### **SCHOKOLADEN COULANT**

Mit Vanilleeis 6.50

### **KUCHEN DES TAGES**

Fragen Sie nach unserer speziellen Auswahl an Kuchen 5.00

### **FRISCHES SCHNITT-OBST**

Obst der Saison 6.00



## WASSER

MIT / OHNE KOHLENSÄURE 2.25

## SMOOTHIES

### PARADISE

Mango, Maracuja, Ananas, Zitrone 5.25

### WELLNESS

Himbeere, Heidelbeere, Banane 5.25

### GOLD & COOL

Melone, Mango, Ananas, Kiwi, Kokosnusscreme, Minze 5.25

### ENERGY

Erdbeere, Banane, Papaya, Kirsche 5.25

## VEGGIE-SMOOTHIES

### BEET-OX

Rote Beete, Mango, Blaubeeren, Apfel, Ingwer, Zitrone 5.50

### VITAMIN BOOST

Brokkoli, Spinat, Sellerie, Mango, Ananas, Banane, Zitrone 5.50

## SÄFTE

APFEL / ANANAS /  
GRAPEFRUIT / PREISELBEERE 3.00

FRISCH GEPRESSTER  
ORANGENSAFT 3.75

MILCHSHAKES 5.50

## ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE 35CL 3.50

GINGER ALE 20CL 3.00

SODA WASSER 20CL 2.75

NESTEA ZITRONE / PFIRSICH 33CL 3.50

APFELSCHORLE 27.5CL 3.25

RED BULL 25CL 4.00

## KAFFEE & TEE

ESPRESSO 1.75

DOPPELTER ESPRESSO 2.00

TASSE KAFFEE 2.00

CORTADO 2.00

MILCHKAFFEE 2.50

CAPPUCCINO 2.75

LATTE MACCHIATO 2.75

CARAJILLO 3.75

MOCHACCINO FRAPPÉ 5.50

IRISH COFFEE 6.00

TEE 2.00



## COCKTAILS

### WORLD FAMOUS

#### HUGO

Sekt, Holunderblütensirup,  
frische Minze, Zitrone 6.75

#### MOJITO

Rum, Zitronensaft, Minze und Zucker 7.50

#### CAIPIRINHA

Cachaça, frische Limette und Zucker 7.50

#### APEROL SPRITZ

Aperol, Sekt, Soda Wasser 7.00

#### MARGARITA

Tequila, Triple Sec, Limettensaft, Frucht Püree 8.00

#### DAIQUIRI

Rum, Limettensaft und Zucker, Frucht Püree 8.00

#### PIÑA COLADA

Rum, Ananas- und Orangensaft,  
Kokosnusscreme 8.00

#### KOOLAID

Vodka, Amaretto, Melonen Likör, Limetten-  
Orangen- und Heidelbeersaft 8.00

### GOLD'S SPECIALS

#### MANGO COLLINS

Gin, Mango Püree, Limettensaft und Soda 8.00

#### ERDBEER PUNCH

Rum, Erdbeer Püree, Limettensaft und Zucker 8.00

#### BANANAS & CREAM

Amaretto, Bailey's, Bananenlikör,  
frische Banane, Milch 8.25

#### SGROPPINO

Sekt, Limoncello, Vodka und Zitronen-Sorbet 8.25

#### MUDSLIDE

Vodka, Bailey's, Tia Maria, Milch und Vanilleeis 8.25

#### GOLDLOVER FIZZ

Gin, Melonenlikör, Minze, Gurke,  
Limettensaft und Soda 8.25

#### ROYAL BERRY COOLER

Rum, Waldbeeren Püree, Limettensaft  
und Sekt 8.25

#### SANGRÍA GOLD

Hausgemachter Sangría mit Rotwein oder Sekt  
Glas 6.75 / 1L 18.00



## WEISSWEIN



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

### KANARISCHE INSELN

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

**TAJINASTE HALBTROCKEN**  
(Listán Blanco, Moscatel) Viñedos y Bodegas Tajinaste  
**D.O. Islas Canarias** 22.00

**TAJINASTE TROCKEN**  
(Listán Blanco, Albillo) Viñedos y Bodegas Tajinaste  
**D.O. Islas Canarias** 22.00

### 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

### REST DER WELT

**WHITE RABBIT**  
(Riesling) Balthasar Ress  
**Rheingau, Deutschland** 22.00

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

## ROSÉWEIN

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

### KANARISCHE INSELN

**TAJINASTE**  
(Listán Negro) Viñedos y Bodegas Tajinaste  
**D.O. Valle de la Orotava, Tenerife** 22.00

### SPANIEN

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

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

## ROTWEIN



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

### KANARISCHE INSELN

**TAJINASTE**  
(Listán Negro) Viñedos y Bodegas Tajinaste  
**D.O. Valle de la Orotava, Tenerife** 22.00

### SPANIEN

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

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

**LA BICICLETA VOLADORA**  
(Tempranillo, Viura) Germán R. Blanco  
**D.O. Rioja** 20.00

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

## SEKT & CHAMPAGNERS

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

**SEKT DES HAUSES ROSÉ**  
(Tempranillo, Bobal, Garnacha)  
**D.O. Cava, Spanien** 5.00 19.00

**GRAMONA LA CUVÉE BRUT RESERVA**  
(Xarel-lo, Parellada, Macabeo)  
**D.O. Cava, Spanien** 25.00

**GRAMONA ROSÉ BRUT RESERVA**  
(Pinot Noir)  
**D.O. Cava, Spanien** 28.00

**G. H. MUMM CORDON ROUGE**  
(Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir)  
**A.O.C. Champagne, France** 50.00



## BIER & CIDRES

- DORADA, FASS 30CL 3.00
- DORADA, FASS 50CL 4.50
- TROPICAL 25CL 3.25
- PERONI 33CL 4.25
- CORONITA 33CL 4.50
- PAULANER HEFE WEISSBIER 50CL 5.75
- DORADA ALKOHOLFREI 33CL 3.50
- MAGNER'S CIDRE 33CL 4.75
- KOPPARBERG CIDRE 50CL 5.25
- \*EIMER BIER\*
- 5 HEINEKEN 33CL 13.00

## APERITIF, DIGESTIF, LIKÖR

- 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
- HONIG RUM 4.25
- MALIBÚ 5.00
- LICOR 43 5.50
- AMARETTO DISARONNO 5.50
- TIA MARIA 5.50
- COINTREAU 6.00
- BAILEY'S 5.50
- FRANGELICO 5.50

## VODKA

- MOSKOVSKAYA 6.50
- SMIRNOFF RED 6.50
- ABSOLUT BLUE 7.50
- BELVEDERE 9.00
- CAVALLI 10.00
- BLAT VODKA (GRAN CANARIA) 10.00

## RUM

- AREHUCAS WEISS 6.50
- AREHUCAS GOLD 6.50
- HAVANA 3 JAHRE 7.00
- HAVANA 7 JAHRE 7.50
- BACARDÍ WEISS 7.00
- BRUGAL AÑEJO 7.00
- ALDEA RESERVA 7.50
- CAPIROTE SPICED 8.00
- BISABUELO CAÑA PURA 8.50
- ZACAPA 23 JAHRE 10.00

## WHISKIE

- 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 JAHRE 9.00
- CARDHU 12 JAHRE SINGLE MALT 9.50

## GIN

- 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
- OBSDIAN (ISLAS CANARIAS) 9.25

## BRANDY & COGNAC

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