



G O L D & B R O W N

STARTER

Willkommen in der Welt der Kalifornischen Küche

Frisch. Vielfältig. Kreativ.

Unsere Speisekarte ist inspiriert von der sonnigen Westküste der USA – dort, wo kulinarische Einflüsse aus aller Welt auf regionale Zutaten und gesunden Lifestyle treffen. Die kalifornische Küche verbindet mediterrane Leichtigkeit mit asiatischen Aromen, mexikanischen Gewürzen und der Liebe zu frischem Gemüse, Fisch und hochwertigem Fleisch.

MEXICAN CAESAR

13.50

Römersalat | Nachos | Tomaten | Gurken | Radieschen

Upgrade your Salad

- + Hähnchenbrust + 5.50
- + Rinderstreifen + 6.50
- + Garnelen + 7.50

QUESADILLA FAJITA

12.50

Fajita Hähnchen | Mozzarella | Guacamole
Pico de Gallo | eingelegte rote Zwiebeln

QUESADILLA BBQ VEGAN

12.50

BBQ-Pilze | veganer Mozzarella | Guacamole
Pico de Gallo | eingelegte rote Zwiebeln

TUNA TATAR

16.00

Marinierter roher Thunfisch | Reispapier | Nori Alge
Sesam-Mayonnaise | Yuzu-Mayonnaise



GOLD & BROWN

SHARING STARTER

TACO FLAMED COD

13.00

gebratener und abgeflämmt Kabeljau | Gurken
Erbsenmus | Mango-Fenchel-Salat | Radieschen
eingelegte rote Zwiebeln | Yuzu-Mayonnaise

TACO PULLED PORK

13.00

Pulled Pork | Satay Sauce | Möhren-Sesam-Salat
weißer Rettich | Koriander

GUACAMOLE AM TISCH ZUBEREITET

14.00

(AB 2 PERSONEN)

pro Person

Avocado | Tomaten | Zwiebeln | Chili | Knoblauch
Koriander | Tortillas | Knoblauchbrot

SIGNATURE CHOICE - FIVE TO SHARE

(AB 2 PERSONEN)

MEXICAN CAESAR
QUESADILLA FAJITA
QUESADILLA BBQ VEGAN
TACO FLAMED COD
TACO PULLED PORK

18.00

pro Person



GOLD & BROWN

BURGER PLATES

HOMEMADE PASTA

19.50

Hähnchenbrust | Thymian | Knoblauch
Gegrillte Zucchini | Zitronen Sauce

TOFU-KOKOS-CURRY

16.50

Buntes Gemüse | US-Wildreis | Basmatireis
Kokos-Raspeln

G&B BOWL

12.00

US-Wildreis | Basmatireis | eingelegte rote Zwiebeln
Avocado | Möhren-Sesam-Salat | gebratene Pilze

Upgrade your Bowl

- + Miso-Zitronen-Tofu + 4.00
- + Yuzu-Sesam-Lachs + 6.00
- + Teriyaki-Hähnchen + 6.00

G&B SIGNATURE BURGER

28.00

Rindersteak | Hummersalat | Chimichurri-Mayonnaise



CHEESY JUICY LUCY

19.00

Hausgemachter Rinder-Patty | Jalapeño-Käse-Füllung | Cheddar | Chimichurri-Mayonnaise

SEÑOR CRUNCHBIRD

18.00

Hausgemachter Hähnchen-Patty | Nacho-Panade
Cranberry-Mango-Salsa | Avocado



GOLD & BROWN



ADD-ONS CUTS

ENTRECÔTE VOM RIND | 200g **24.00**

Thymian-Knoblauch-Marinade

KIKOK HÄHNCHENKEULE | 200g **18.00**

vom Knochen gelöst | Thymian-Knoblauch-Marinade

SOUS-VIDE-GEGARTER KABELJAU | 200g **18.00**

Limetten-Butter-Marinade

SECRETO IBERICO | 200g **20.00**

Teriyaki-Marinade

SIDES

- Gemüse Reis
- Getrübelt Gratin
- Zwiebelringe
- Hush Puppies

FRIES

- Knoblauch Fries
- Steakhouse Fries
- Süßkartoffel Fries
- Trüffel Fries

je 5.50

GREENS & GOODNESS

- Babyspinat mit Sesam
- Schwenkgemüse
- Gebackener Blumenkohl mit Ajvar
- Maisgemüse mit schwarzem Knoblauch
- Wilder Brokkoli mit Chili

je 5.00

SIGNATURE SAUCES

- Pfeffer Sauce
- Chimichurri-Creme
- Guacamole
- Yuzu-Sesam-Mayonnaise

je 4.00

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive der aktuell gültigen Mehrwertsteuer.
Für Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, erteilt Ihnen unser Team gerne Auskunft.



G O L D & B R O W N

FINISH

SCHOKOLADEN TARTE

11.00

Beeren | Schokoladeneis

APPLE CRUMBLE

10.50

Vanilleeis

SORBET VARIATION

9.50

Beeren

RAW COOKIE DOUGH

9.50

Vanilleeis | Beeren

KÄSEBRETT HAFENKÄSEREI MÜNSTER

12.00

Früchtebrot | Aprikosen-Senf | Honig-Chili-Dip