bloomgold

bloomgold

Zollstrasse 2
40789 Monheim am Rhein

0152 32092728
reservierung@bloomgold.de



willkommen

Schön dich zu sehen.
Komm an, fühle dich wohl wie
bei guten Freunden und genieße
deine Zeit bei uns.

wir

kochen für dich nur unsere
Lieblingsgerichte!



"Bouquet Garni hat nix mit
Blumen zu tun!"

Miri

Beginne deinen Tag

hausgebackener Brioche / Croissant 2,50
mit hausgemachter Marmelade +1,50
mit hausgemachter Schokocreme +1,50
mit hausgemachtem Salzkaramell +1,50
mit Butter +0,50

Croissant 6,50
mit Creme-Patissiere [hausgemachte Vanille-Creme]

Eggs-Benedict 12,90
zwei pochierte Eier mit hausgeräuchertem Lachs, Avocado und Sauce Hollandaise auf frischem Brot und Salat

Omelette-Frühstück 10,90
mit Räucherlachscreme, Tomaten, Frühlingszwiebeln, Sesam, Paprika, Wildkräutersalat, Kerne und frischem Brot
Extra: hausgeräucherter Lachs 3,50
Extra: geriebener Parmesan 1,50

kleines Omelette 5,90
mit frischem Brot

Omelette als Beilage 3,90

Chia-Pudding im großen Weckglas 5,90
die Sorten wechseln, frag einfach nach

warmes Porridge 5,90
mit Haferflocken, Zimt und hausgemachtem Kompott
mit Hafermilch zubereitet +0,50

Joghurt vom Wiersberger Milchhof 4,50
mit Müsli und hausgemachtem Kompott

Frühstücksteller

herzhaft 13,90
Brot und Brötchen, Butter, dazu Salami, Brie, Käse der Saison, Marmelade, Räucherlachscreme und ein Frühstücksei

vegetarisch 12,90
Brot und Brötchen, Butter, hausgemachte Marmelade, Käse der Saison, Dattel-Curry-Aufstrich, ein kleines Glas Chia-Pudding

vegan 12,90
Brot und Brötchen, Bananenbrot, Margarine, hausgemachte Marmelade, Avocado, Hummus, Tomate & Gurke, ein kleines Glas Chia-Pudding

Nachmittage

sind für Kuchen und Waffeln da!

Waffeln
mit Puderzucker 3,50
mit Creme-Patissiere und saisonalem Kompott 6,50
Extra: Sahne +0,50

Macarons
mit Liebe hausgemacht und in verschiedenen Sorten 1,80
5 Stück 9,00
7 Stück 12,00

Cookies [wechselnde Sorten] 1,50

Unsere Kuchenvitrine ist wechselnd gefüllt. Einfach einen Blick reinwerfen.

Kuchen 3,80
Torte 4,20

Kleinigkeiten 15,90
frisches Brot mit zweierlei Butter, Räucherlachsaufstrich, Dattel-Curry-Aufstrich, Rillettes, Käse und Salami

Camembert aus der Normandie 10,50
aus dem Ofen mit Balsamico-Brombeeren und frischem Brot zum Dippen und Fädenziehen

Marokkanische Merguez 14,90
mit Apfelchutney, Couscous und Minzjoghurt

bloomgold Bouillabaisse 13,90
mit Greyerzer, Croûton und Sauce Rouille

Couscous-Fenchel-Salat 8,90
mit frischer Minze, Limette und Granatapfel

"Das ist nicht zu viel.
Muss ja nach was schmecken!"
Miri

Schmackofatz-Salat 13,90
denn hier ist alles drin, was uns glücklich macht!
Ingwer, Sesam, Koriander, Rotkohl, Wildkräuter, Gurke, Paprika, Cashews und Möhren
Extra: drei gebackene Garnelen im Teigmantel 7,00

Grünes Gemüse-Curry 14,90
mit Glasnudeln, Ingwer, Zitronengras und frischen Kräutern
Extra: bunter Reis 3,90
Extra: drei gebratene Garnelen 7,00

Frische Tagliatelle 16,90
mit geschmortem Hokkaido-Kürbis, Comté und confierten Kirschtomaten

"Zuerst gab es Boeuf Bourguignon, dann kam die Idee zum bloomgold"
Miri & Simone

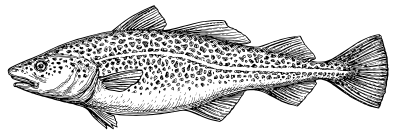
Wipperfürther Lachsforelle 25,90
im Safran-Sud mit buntem Karottengemüse und Kartöffelchen

Steinbeißer 23,90
mit frischem Grünkohl, Aprikosen und Dijon-Senf-Sauce

Winterliches Boeuf Bourguignon 23,90
mit Möhren, Perlzwiebeln, Champignons, zweierlei Kartoffeln aus dem Ofen und ganz viel Zeit geschmort

Gefüllte Perlhuhnbrust 22,90
mit Zwiebel-Thymian-Marmelade, Hokkaido Kürbis aus dem Backofen und wildem Brokkoli

Fischstäbchenfreitag 14,50
hausgemachte Kabeljau-Fischstäbchen mit Sauce Tartare und dicken Pommes



Marinierter Picandou 14,50
mit Quittenbrot, Parmaschinken , Quittenmousse und Feldsalat

Mousse au chocolat 9,50
aus belgischer Schokolade mit Früchten & Macaron

Tarte Tatin 8,90
mit Créme frâiche

Crème brûlée 8,50
klassisch und pur

Winzerfladen

fluffig gebackener Hefefladen

der Klassiker 8,50
mit cremigem Schmand, Zwiebel-Rotwein-Chutney,
roten Weintrauben und Walnüssen

mit Brie 8,50
cremigem Schmand und Zwiebel-Rotwein-Chutney

mit Picandou 9,50
cremigem Schmand, Quitte und Preiselbeeren

der Orientalische 8,50
mit Tomatensauce, Hummus, Zuckererbsen, Tomaten,
Frühlingszwiebeln, Cashew und Koriander

mit Kürbis 9,50
cremigem Schmand, Ziegenkäse und Honig

mit hausgeräuchertem Lachs 10,50
Lachscreme, Dill und Frühlingszwiebeln

In unserem Kühlhaus wohnt Horst-Walter.

Keine Sorge, er ist unser Sauerteig und verleiht unseren Broten und Winzerfladen ein tolles Aroma. Und gefüttert wird er auch regelmäßig.
Wir haben lange geknetet, getestet und probiert. Denn ein gutes Brot benötigt einiges an Leidenschaft. Entstanden ist unser Hausbrot. Mit Olivenöl, Gries und Meersalz.

"Frisches Brot und Butter, mehr braucht man nicht!" Simone

für dazu

Wasser und Softdrinks

Wasser [leise / laut]	0,25l 2,30 / 0,75l 5,90
Afri Cola [mit / ohne Zucker]	0,2l 2,50
Bluna [Orange /Zitrone]	0,2l 2,50
Rauch Schorle [Apfel / Johannisbeer / Rhabarber]	0,33l 3,50
LiLamonade [Lavendel-Zitrone / Basilikum-Limette]	0,33l 3,50
Orangensaft	0,2l 3,30
Maracujasaft	0,2l 3,30
Weißer Traubensaft vom Weingut Marcus Hees	0,2l 3,90

bloominade 0,4l 4,50
mit unseren französischen Sirups, Zitronensaft und Soda
Blutorange / Zitrone / Granatapfel / Holunder / Kirsche/ Himbeer / grüner Apfel / Birne / Rose / Ingwer

Teechen

Amour Provence 3,30
Kräutermischung mit Rosmarin, Thymian, Zitronengras

Sweet Berry 3,30
Früchtemischung mit Waldbeeren

Lady Star Deluxe 3,30
Schwarztee Assam mit Bergamotte, Orange, Zitrone

Smiling Buddha 3,30
Grüner Sencha mit Ingwer und Zitrone

Summer Miracle 3,30
Rooibos Natur mit Früchten und Kräutern

Frischer Minztee 3,90

Käffchen

Kaffee aus der Kölner Rösterei Schamong

Espresso	2,00
Espresso Doppio	2,80
Espresso Macchiato	2,50
Flat White	3,30
Cappuccino	3,20
Cappuccino doppelt	3,90
Milchkaffee	3,30
großer Latte Macchiato	4,20
Café Creme	2,80
Café Creme doppelt	3,90
Callebaut – Belgische Schokolade Vollmilch / weiß	4,20
Chai Latte	4,20
Gerne bereiten wir deine Getränke auch mit Hafermilch zu.	+0,50



Die Kaffeekirsche [Arabica]

"Ein guter Kaffee am Morgen,
vertreibt Kummer und Sorgen!"

Bier

Mühlenkölsch vom Fass	0,2l 2,20
Kürzer Alt vom Fass	0,2l 2,20
Pilsner Urquell vom Fass	0,2l 2,20 0,4l 4,10
Radler / Pilsener Urquell vom Fass mit Zitronenlimonade	0,4l 4,10
Grimbergen / Blonde aus Belgien	0,33l 3,50
Heineken 0.0 [alkoholfrei]	0,33l 3,50
Erdinger	0,5l 4,90
Erdinger alkoholfrei	0,5l 4,90

für davor

Crémant de Limoux brut / rosé	0,1l 5,90 0,75l 34,90
2017 Pinot Rosé brut, Schaumwein Marcus Hees, Nahe	0,1l 6,50 0,75l 39,50
Lillet Wild Berry Lillet Rosé/Schweppes Wild Berry/Minze/Himbeeren	9,50
Pink Pampelle Pampelle/Thomas Henry Tonic Water/Orangenscheibe	9,50

Gin Tonic

je 9,50

Attacke Tonic
Attacke Gin/Fevertree Mediterranean/Rosmarin

Hendrick´s Tonic
Hendrick´s Gin/Thomas Henry Tonic Water/Gurkenzeste

London Dry Tonic
Brokers London Dry Gin/Thomas Henry Tonic Water/
Zitronenzeste/Wacholderbeeren