

Welcome to The Golden.

Quite obviously we are a bar. We serve fine drinks and great food in a sophisticated and friendly atmosphere. We welcome you for a quick beer in solitude or a drink with friends. Whatever it might be, this is your chance to have the best night of your life.

Just follow the rules.



Drinks

Apéritif

€

Aperol Spritz	12
Limoncello Spritz	12
Royal Hugo	19
Campari Soda	10
Negroni	12
Gin Gimlet	12

Jeder unserer Gins wird mit einem
Tonic Ihrer Wahl serviert:

*Each of our gins is served with
a tonic of your choice:*

Build a Gin&Tonic



€

Schweppes Tonic Water	0,2 l	4.8
Fever Tree Indian Tonic Water	0,2 l	5.5
Fever Tree Mediterranean Tonic Water	0,2 l	5.5
Thomas Henry Tonic Water	0,2 l	5.5
Fentimans Naturally light Tonic Water	0,2 l	6
Bombay Sapphire	4 cl	7.5
Brockmann's	4 cl	12.5
Beefeater	4 cl	7.5
Citadelle	4 cl	9
Elephant	4 cl	13.5
Gin Mare	4 cl	14

Gin Pitsch	4 cl	8
Hendrick's	4 cl	12
Kyrö	4 cl	13
London No. 3	4 cl	13
Monkey 47	4 cl	14
Tanqueray Gin	4 cl	7.5
Tanqueray No. 10	4 cl	10.5
Ki No Bi	4 cl	19
Marder	4 cl	9.5
The Botanist	4 cl	12.5
Brooklyn	4 cl	15.5
Sipsmith London	4 cl	11.5

The Golden Choice



Dear August

14

Thymian | Vanille | Zitrone **Aromatisch – süß**

Thyme | vanilla | lemon Aromatic – sweet

Eine wahre Liebesgeschichte zwischen dem Geschmack intensiver Kräuter, frischer Zitronen und der besonderen Süße der Madagaskar-Vanille.

A true love story between the taste of intense herbs, fresh lemons and the significant sweetness of Madagascar vanilla.

Irish Soul

14

Toffee | Kaffee | Ananas **Süffig – cremig – karamellsüß**

Toffee | coffee | pineapple Drinkable – creamy – caramel sweetness

Das warme, wohlige Gefühl im Bauch, das man hat, wenn man nach einem guten Essen nach Hause kommt. Eine einmalige Komposition geschmeidiger Liköre, ummantelt von fruchtiger Ananas.

That warm feeling you get inside from coming home. A unique blend of smooth liquors and fruity pineapple.

The Hunter

14

Kräuter | Absinth | Grenadine **Lakritzig – pikant – würzig**

Herbs | absinth | grenadine Liquorice – spicy – flavourful

Absinth ohne Vorurteile. Ein perfekt balancierter Drink mit einem überraschenden Ende.

Absinth without any prejudices. A perfectly balanced drink with a surprising final note.

Snake Poison

16

Melone | Kokos | Soda **Erfrischend – fruchtig – spritzig**

Melon | coconut | soda water Refreshing – fruity – fizzy

Ein fruchtig-säuerliches Erlebnis von Melone mit einem erfrischenden Kokosnussfinish.

A fruity but sour melon experience, with a fresh coconut-flavoured finish.

The English Breakfast

16

Gin | Orange | Zitrone | schwarzer Tee **Trocken – erfrischend – wohltuend**

Gin | orange | lemon | black tea Dry – refreshing – soothing

Eine englische Tea Time – nur anders. Charakterstarker Hendrick's Gin, verfeinert mit einer Idee von Orangen und Zitronen, gepaart mit einem Althaus English Breakfast Tee.

Just like English tea time – but different. Characteristic of Hendrick's Gin, but put together with an edge of orange and lemon, paired with Althaus English Breakfast Tea.

Smash or Pass

15

Kiwi | Limette | Basilikum **Süß-sauer – fruchtig – sommerlich**

Kiwi | lime | basil Sweet – sour – fruity – summerly

Ein Basil-Smash mit einem fruchtigen Twist.

A basil smash with a fruity twist.

The Golden Choice

€

Gulias

16

Wodka | Holunder | Cranberry **Halbtrocken – erfrischend – prickelnd**
Vodka | elderflower | cranberry Semi dry – refreshing – fizzy

Gulia ist das prickelnde, alkoholische Upgrade einer Cranberrylimonade.
Gulia is the sparkling, alcoholic upgrade to the homemade cranberry lemonade.

He's a 10/10, but ...

16

Bourbon | Zitrone | Chili **Herb – säuerlich – salzig**
Bourbon | lemon | chili Bitter – sour – salty

Rauchiger Whiskeygeschmack mit saurem Abgang. Scharf und ausgewogen – er hält, was er verspricht.
Smokey whiskey taste with a sour finish. Spicy and balanced – it does what it promises.

Chun-Li

15

Sake | Lychee | Rosenlimonade **Floral – honigsüß – erfrischend**
Sake | lychee | rose lemonade Floral – honey sweet – refreshing

Ein Kämpferinnen-Drink. Sie haut dich um, während Sie dir Liebeslieder singt. Süße Lychee, vereint mit rosiger Limonade und abgerundet mit Sake.
A fighter's drink. It knocks you out while it's singing you a love song. Sweet lychee and rose lemonade rounded off with sake.

Sage-itarius

14

Salbei | Kräuter | Ginger Ale **Intensiv – trocken – frisch**

Sage | herbs | ginger ale Intense – dry – fresh

Salbeibonbons in neuem Aggregatzustand. Verfeinert mit angenehm feiner Ingwernote.

Sage done differently. Refined with a pleasantly fine ginger note.

Allepou

14

Pfirsich | Rum | Toffee **Süß – leicht – sommerlich**

Peach | rum | toffee Sweet – light – summerly

Der Fuchs unter den Cocktails. Eine perfekte Komposition aus Rum und Caramel Toffee. Fruchtiges Finish schenkt uns der weiße Pfirsich.

The fox among the cocktails. A perfect blend of rum and caramel toffee. The white peach gives it a fruity finish.

Olive Garden

16

Kräuter | Rhabarber | Olive **Herb – fruchtig – bitter**

Herbs | rhubarb | olives Herb – fruity – bitter

Spanische Oliven, frische Kräuter und bitterer Abgang – leicht verfeinert mit dem einzigartigen Geschmack von Rhabarber.

Spanish olive garden, fresh herbs and a spark of bitterness, refined with the unique flavour of rhubarb.

Martinis at their best

€

Mr. Bond's secret love	16
Classic Martini	12
Vodkatini	12
Espresso Martini	14
Feigensenf Martini	16
<i>Fig mustard Martini</i>	
Smokeytini	16

Old School & New School

€

Cosmopolitan	12
Margarita	12
Daiquiri	12
White Lady	12
Bloody Mary	12

Them good old boys were drinkin' whiskey and rye...



Old Fashioned	14
Manhattan	15
New York Sour	16
Boulevardier	14

Drivers

€

Wake-up Call

9

Maracuja | Limette | Energy Süß – erfrischend – belebend
Passion fruit | lime | energy Sweet - refreshing - stimulating

Jedes gute Hotel muss einen anbieten – damit du deinen Abend nicht verschläfst. Maracuja und Red Bull halten dich wach.

Every good hotel needs to offer you a wake-up call. Passion fruit and Red Bull will ensure you don't fall asleep on your night out!

Keep it juicy!

9

Johannisbeere | Pfirsich | Rhabarber Fruchtig-süß – leicht säuerlich
Black currant | peach | rhubarb Fruity - sweet - sour

Wie der Name schon verrät: fruchtig und saftig.

As the name says, it's fruity and juicy.

Peach Gum

9

Kaugummi | weißer Pfirsich | Minze Nostalgisch – zuckersüß – fruchtig
Bubblegum | white peach | mint Nostalgic - sweet -fruity

Kaugummi trifft auf weißen Pfirsich.

Bubblegum meets white peach.

Shirley Temple

8

Limonade | Ingwer | Granatapfel **Spritzig – fruchtig – leicht süß**
Lemonade | ginger | pomegranate Fizzy – fruity – sweet

Ein Star aus vergangenen Zeiten.
A star from the good old days.

Dessertcocktail

€

Death by Chocolate

16

Schokolade | Haselnuss | Eiscreme **Kakao – nussig – cremig**
Chocolate | Hazelnut | Ice cream Cocoa – nutty – creamy

Süßer geht es nicht. Ein Schokolade-Nuss-Eisbecher als Drink ist der perfekte Abschluss eines Abends.
It doesn't get any sweeter than this. A chocolate & nut ice cream sundae – in the form of a drink – for the perfect ending to your evening.

Biere / Beer



€

Vom Fass *Draft beer:*

Radeberger Pils vom Fass	0,3l 0,5l	4,5 7
Schlösser Alt vom Fass	0,25l 0,5l	4 7
Nolte Cristall	0,3l	5,2

Aus der Flasche *By the bottle:*

Radeberger alkoholfrei <i>non-alcoholic</i>	0,33l	4,5
Schöfferhofer Hefeweizen	0,5l	7,5
Schöfferhofer Hefeweizen alkoholfrei <i>non-alcoholic</i>	0,5l	7,5
Schöfferhofer Hefeweizen Kristall <i>crystal</i>	0,5l	7,5
Schöfferhofer Hefeweizen Dunkel <i>dark</i>	0,5l	7,5

Champagner / Champagne



€

Laurent-Perrier La Cuvée	0,1 l	18
Laurent-Perrier Cuvée Rosé	0,1 l	24
Laurent-Perrier La Cuvée	0,75 l	120
Laurent-Perrier Cuvée Rosé	0,75 l	160
Veuve Clicquot	0,75 l	145
Ruinart Blanc de Blanc	0,75 l	180
Ruinart Rosé	0,75 l	180
Dom Pérignon Vintage	0,75 l	390

Prosecco



€

Valdobbiadene Prosecco Marca Oro	0,1 l	8
Valdobbiadene Prosecco Marca Oro	0,75 l	50

Sekt / Sparkling wine



€

Geldermann Brut	0,1 l	8.5
	0,75 l	55
Geldermann Rosé Brut	0,75 l	60

Rotwein / Red wine



€

Weingut Beck Hedesheimer Hof Triologie Rot	0,2 l	9
	0,75 l	34
Weingut Becker Spätburgunder	0,2 l	13
	0,75 l	45
Donna Marzia Primitivo	0,2 l	10.5
	0,75 l	36
Terrazas de los Andes Malbec	0,2 l	16
	0,75 l	54
Weingut Hensel – Ikarus Barrique	0,75 l	85
Chateau Brane-Cantenac Margaux – 2éme Grand Cru Classé	0,75 l	129
Chateau Clerc Milon – Grand Cru Classé	0,75 l	149
Angelo Gaja – Sperss Langhe	0,75 l	279

Rosé



€

Lergenmüller Charlotte de Berry Rosé	0,2 l	11
	0,75 l	36
Disturbia Rosé Pilot	0,75 l	59

Weißwein / White wine

€

Dr. Loosen Riesling	0,2 l	11
	0,75 l	36
Weingut Beck Hedesheimer Hof Grauburgunder	0,2 l	10
	0,75 l	34
Weingut Horst Sauer Silvaner S. Eschendorfer Lump	0,2 l	14.5
	0,75 l	49
Cape Mentelle Sauvignon Blanc	0,2 l	16
	0,75 l	54
Domaine de Noëlle – Chablis „Haute Tradition“	0,75 l	65
Domaine Huet – „Vouvray Le Clos du Bourg“	0,75 l	85
Alois Lageder – Löwengang Chardonnay	0,75 l	89

Softgetränke / Soft drinks



€

Coca-Cola, Coca-Cola Zero	0,2 l	4.8
Fanta	0,2 l	4.8
Sprite	0,2 l	4.8
Schweppes Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon	0,2 l	4.8
Fentimans Rose Lemonade	0,25 l	6
Van-Nahmen-Saftschorlen <i>Juice spritzers</i>	0,33 l	6.5

Wasser / Water



€

Staatlich Fachingen Naturell	0,25 l	4.5
	0,75 l	9.5
Staatlich Fachingen Medium	0,25 l	4.5
	0,75 l	9.5

Heißgetränke / Hot drinks

€

Espresso	3.6
Doppelter Espresso	6.2
Cappuccino	4.8
Milchkaffee	5.2
Latte macchiato	5.2
Kännchen Tee <i>Pot of tea</i>	9.5

Food

„Golden Chips“

12 €

Hausgemachte Kartoffelchips | Trüffelmayo
Fermentierter Pfeffer | Parmesan
*Homemade potato chips | truffle mayo
fermented pepper | Parmesan*

F, I, K

„Truffle & Cheese“

22 €

Burrata | Trüffelsalami | Schmortomate,
dazu Gölles 8 Jahre alter Apfel-Balsamessig im Zerstäuber
*Burrata | truffle salami | braised tomato
served with Gölles apple balsam vinegar*

D, F, I, K

„Purple Rain Bowl“

18 €

Falafel Ginger & Beetroot | Edamame | Hummus
Eingelegter Ingwer | Quinoa | Wildkräuter
+ 4 gebratene Garnelen (+8 €)
*Falafel ginger & beetroot | edamame | hummus
pickled ginger | quinoa | wild herbs
+ 4 fried prawns (+€8)*

A1, E, I, K | 2, 6, 7

„The Golden Sandwich“

20 €

Pastrami | Honig-Senf-Mayo
Schmorzwiebel | Spiegelei | Salat | aMAIZEing Fries
*Pastrami | honey-mustard mayo
caramelised onions | fried egg | leaf lettuce | fries*

A1, I, K | 1, 3, 8

„The Cube“

22 €

Gebackene Würfel von Kalbsbacke | Ochschwanz & Reh
Golden-Umami-Mayo | Tomatenkonfitüre | Cumberlandsauce
*Oxtail & venison
golden umami mayo | tomato jam | Cumberland sauce*

A1, D, E, F, I, L, K

„KönigsBurger®“

22 €

Brioche Bun | Königsberger-Klops-Patty | Kapernmayo
Rote Bete | aMAIZEing Fries
*Brioche bun | 'Königsberger Klopse-style' veal patty
caper mayo | beetroot | fries*

A1, D, F, I, K | 3

„Steak Tatar“

26 €

Klassisches Tatar vom Rind | Eigelb | frittierte Kapern
Fries
Classic beef tartare | egg yolk | fried capers | fries

A1, B, I, K

„Burned Ends Basket“

28 €

Bauch vom Strohschwein | unsere BBQ-Sauce | ABB-Senf
Honig | roter Coleslaw | Fries
*Pork belly | homemade BBQ sauce | ABB mustard
honey | red coleslaw | fries*

F, K, L

„Halloumi-Burger“

22 €

Brioche Bun | gegrillter Halloumi | Mohnmayo
Guacamole | Fries
*Brioche bun | grilled halloumi cheese | poppyseed mayo
guacamole | fries*

A1, F, I, K

„Veganer Sauerkrautstrudel“

aus unserem Restaurant Kö59 by Björn Freitag

22 €

Sauerkrautstrudel | Kartoffeln | Petersiliencreme | Linsensalsa
Sauerkraut strudel | potatoes | parsley creme | lentil salsa

A1, D, H3

„Cheesecake“

10 €

Blaubeere | Schoko-Crunch
Blueberry | chocolate crunch

A1, F, I

„Käseauswahl“

18 €

Feigensenf | Trauben
Fig mustard | grapes

F, I, K

Allergene

A1 Weizen	A2 Roggen	A3 Gerste
A4 Hafer	A5 Dinkel	A6 Kamut
B Fisch	C Krebstiere	D Schwefeldioxyde und Sulfite
E Sellerie	F Milch/Laktose	G Sesamsamen
H1 Mandel	H2 Haselnüsse	H3 Walnüsse
H4 Cashewnüsse	H5 Pekannüsse	H6 Paranüsse
H7 Pistazien	H8 Macadamia	H9 Queenslandnüsse
I Eier	J Lupinen	K Senf
L Soja	M Weichtiere	N Erdnüsse

Zusatzstoffe

1 Mit Konservierungsstoffen	2 Mit Farbstoff
3 Mit Antioxidationsmitteln	4 Mit Süßungsmittel Saccharin
5 Mit Süßungsmittel Cyclamat	6 Mit Süßungsmittel Aspartam
7 Mit Süßungsmittel Acesulfam	8 Mit Phosphat
9 Geschwefelt	10 Chininhaltig
11 Koffeinhaltig	12 Mit Geschmacksverstärkern
13 Geschwärzt	14 Gewachst
15 Gentechnisch verändert	16 Mit Nitritpökelsalz

THE GOLDEN

Königsallee 59
40215 Düsseldorf | Deutschland
T +49 211 8285 0
F +49 211 8285 1111
thegoldenbar@homage-hotels.com
www.homage-hotels.com

HOTEL KÖ59 DÜSSELDORF

Königsallee 59
40215 Düsseldorf | Deutschland
T +49 211 8285 0
F +49 211 8285 1111
info.koe59@homage-hotels.com
www.homage-hotels.com

Unter Management der
5HALLS HOMMAGE HOTELS GmbH
Aachener Straße 1051
50858 Köln | Deutschland
Amtsgericht Köln: HRB 98776
Geschäftsführung:
Jörg T. Böckeler, Bettina Schütt

Ein Angebot der
HON Hospitality Königsallee Düsseldorf GmbH
Aachener Straße 1053 - 1055 | 50858 Köln
Deutschland Amtsgericht Köln: HRB 100860
Geschäftsführung:
Thorsten Bauschmann, Dirk Iserlohe

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.
All prices in Euro incl. VAT.