

Mangold

DAS RESTAURANT IM GASTWERK

Vorspeisen

Lauwarmer Mittelmeerpulpo mit geröstetem Sesam und Süßkartoffelchips	14,00 €
Carpaccio vom geschmorten Ochsenstert mit sautierten Shii Take und 12 Jahre altem Balsamico	12,00 €
Kanadischer Hummer, mariniert mit Limonenöl, Koriander und jungem Löwenzahn	16,00 €
Iberischer Pata Negra Schinken mit gestoßenem Szechuanpfeffer	9,00 €
Mille feuilles von Büffelmozzarella, Olivetti Tomaten und Mizuna Salat	11,00 €

Suppen

Zitronengrassuppe mit Kokos, Chili und confierten Garnelen	8,00 €
Oxtail clair mit altem Port und Chestergebäck	9,00 €
Cremesuppe vom gerösteten Taschenkrebs mit Kürbiskernöl	8,00 €

Zwischengerichte

Kurz gebratene St. Jacques Muschel mit Gari und Gewürz-Couscous	16,00 €
Lackierte Stubenkükenbrust mit Risotto Milanese und gebackenem Ruccola	14,00 €
Linguine aglio olio e peperoncino mit Parmigiano Reggiano	11,00 €

Hauptgänge

Gegrilltes Entrecote double vom US Angus Rind mit cremigem Pak Choi und krossen La Ratte Kartoffeln	32,00 €
Carée vom Irischen Weidelamm mit Coco Bohnen und Polenta frites	28,00 €
Perlhuhnbrust mit Chermoula gegrillt und sautiertem Wokgemüse	19,00 €
Kalbstafelspitz, zweimal serviert, mit Blattspinat und Semmelknödeln	22,00 €
Spanferkelkotelett, auf dem Grill gegart, mit Oliventapenade und Perlgraupenrisotto	18,00 €
Beef Tatar mit Mixed Pickles, Liebstöckelbutter und Kartoffelwalnußbrot	18,00 €
Tranche vom Heilbutt mit Panchetta gebraten, dazu Thaispargel und Pommes noisette	26,00 €
Ganze Dorade Royale mit Aromaten im Meersalz gebacken und Pesto Kartoffelsalat	25,00 €
Loup de mer Filet auf der Haut gebraten, mit Puylinsenragout und Salsa Verde	24,00 €
Connemara Lachsfilet vom Rost mit geschmortem Safranfenchel und Carmargue Reis	22,00 €

Desserts

Valrhona Bitterschokolade mit cremiger Tahiti Vanille	10,00 €
Crème brûlée von süßer Mojo	8,00 €
Ziegenfrischkäse mit Ingwer und Zwergorangenchutney	9,00 €
Gratin von Waldbeeren und Marsalazabaione	9,00 €
Terrine von Kokos und Pattaya Mango	12,00 €
Rohmilchkäseauswahl mit Senfrüchten und Salzgebäck	14,00 €