

Mangold

R E S T A U R A N T

Vorspeisen

Pochiertes Landei / schwarze Wintertrüffel / junge Spinatspitzen	14,00 €
Spicy Büsumer Krabben / Griechischer Joghurt / Basilikumkresse	12,00 €
Knuspriges Sojachicken / Zuckerschotensalat / Shiitake Pilze	9,00 €
Entenleber Crème Brûlée / Süßweingelee / Gewürzfeige	9,00 €
Nussiger Feldsalat / karamelisierter Ziegenkäse / Pomelos	8,00 €

Suppen

Kalbsbouillon / Kardamom / Sesamnocken	8,00 €
Gelbe Linsensuppe / Mumbai Curry / Pancetta	8,00 €

Hauptgänge

Geschmorte Spanferkelbäckchen / Kürbis Filderkraut / Haselnußknöpfe	21,00 €
Tafelspitz vom Freesisch Ochs / Meerrettichcrème / Bouillonkartoffeln	21,00 €
Weißes Heilbuttfilet vom Grill / Petersilien Pesto / Rote Beete Risotto	28,00 €
Beef Tatar, am Tisch zubereitet / Antipasti Gemüse / Tomaten Ciabatta	18,00 €
Gratinierter Hirschrücken / Schwarzwurzeln / Mandel Polenta	28,00 €
Tagliatelle aglio e olio / Seawater Garnelen / Parmesan Reggiano	18,00 €

Spezial

Tagliatelle aus dem Parmesanlaib mit schwarzem Winter Trüffel:	
Als Vorspeise	14,00 €
Als Hauptgang	19,00 €

Vom Grill

Fisch aus unserer Theke

US Rumpsteak 220g	32,00 €
Wagyu Hüftsteak 160g	36,00 €
Black Angus Entrecôte 200g	28,00 €
Lammkotelett	32,00 €
Iberico Nackensteak	24,00 €
Hällisches Spanferkelfilet	22,00 €
Fjordlachsfilet	19,00 €
Jacobsmuschelsaté	28,00 €

Dorade Royal	29,00 €
Loup de Mer	29,00 €
Bachsaibling	26,00 €
Regenbogenforelle	24,00 €

Weitere Tagesangebote auf Anfrage!

Alle Fische werden im Ganzen gegrillt und am Tisch filetiert.

Zu den Grill- und Fischgerichten haben Sie die freie Auswahl an Saucen und Beilagen!

Saucen

Beilagen

Barbecuesauce
Kräuterbutter
Kalbsglace
Pfefferjus
Tomatenaioli
Dijon Senfsauce

Kartoffel Gurkensalat
Getrüffelter Kartoffelstampf
Rosmarinkartoffeln
Blattspinat
Balsamicolinsen
Rotweinschalotten
Grüner Spargel
Salat du jour

Spezial

3 Stück Austern / Fingerlimes / Chesterbrot:

Sylter Royal	12,00 €
Fine de Claire	9,00 €

Mangold

RESTAURANT