

Mangold

DAS RESTAURANT IM GASTWERK

Vorspeisen

Kaltgeräucherte Jakobsmuscheln, Paspire Meeresbohnen und fruchtiger Kürbissenf	12,00 €
Luftgetrocknete Lende vom Iberico Schwein mit Affila Kresse und Haselnussöl	9,00 €
Spicy Nordseekrabben mit griechischem Joghurt und Zitronenthaboulé	10,00 €
Ricotta Ravioli mit Taggiasche Oliven und weißer Tomatenzabaione	12,00 €
Rote Kopfsalatherzen mit karamellisiertem Ziegenkäse und Pomelos	8,00 €

Suppen

Pfifferlingssuppe mit Fenchelsalsiccia	8,00 €
Gazpacho Andaluz mit Landbrotcrostini	8,00 €
Hummersuppe mit Spargelsaltimbocca	10,00 €

Hauptgänge

Gebackenes Stubenküken, grüne Erbsen à la Française und Camargue Reis	18,00 €
Glückstädter Matjesfilet mit Panchetta gebraten, Birnen, Bohnen und Speck	19,00 €
Gefüllte Seezungenfilets mit Gurkenratatouille und Venere Risotto	26,00 €
Rückensteak von der Holsteiner Färsche mit Babypeperonata und Parmesankartoffeln	26,00 €
Weißes Heilbuttfilet im Pergamentblatt gegart, getrüffeltes Bohnencassoulette und Kräutersalat	31,00 €
Gegrilltes Salzwiesenlamm mit Artischockenpüree und Salbeipolenta	28,00 €
Kalbsescalope mit cremigen Pfifferlingen und Rucolagnocchi	25,00 €
Hamburger Pannfisch mit körniger Senfsauce und krossen La Ratte Kartoffeln	24,00 €
Beef Tatar, mediterranes Grillgemüse und Kartoffel-Walnußbrot	19,00 €

Vom Grill je 19,00 €

Kalbs T-Bonesteak 300 Gr.
Perlhuhnsuprême
Riesengarnelen
Zanderfilet
Doradenfilet

Die Beilagen je 4,00 €€

Oliven-Kartoffelstampf
Rosmarinkartoffeln
Blattspinat
Pimentos
Gewürztomaten
Salat du Jour

Spezial

Tagliatelle im Parmesanlaib geschwenkt und mit gehobeltem Trüffel verfeinert!

Als Vorspeise	14,00 €
Als Hauptgang	19,00 €

Dessert

Valrhona Bitterschokolade mit Vanilleschaum	9,00 €
Sorbettriple mit Erdbeergratin	8,00 €
Lavendel Crème Brûlée	8,00 €
Torone Nougat Mille - Feuille	10,00 €
Mangold Dessert Surprise	12,00 €
Rohmilchkäseauswahl mit Senffrüchten und Feigenbrot	14,00 €

Mangold

DAS RESTAURANT IM GASTWERK