

Mangold

R E S T A U R A N T

Weihnachtsmenü

25. Dezember - 26. Dezember 2017

Tatar vom schottischen Glen Douglas Lachs / Osietra Kaviar /
knuspriger Kartoffelrösti / Crème fraîche / Limone
Tartar of Scottish Glen Douglas salmon / Osietra caviar /
crispy rösti / crème fraiche / lime

* * *

Steinpilzrisotto / Parmesan / Schnittlauch
Porcini risotto / Parmesan cheese / chives

* * *

Zweierlei von der Vierländer Ente / Rotkohl /
Bratapfel / Kartoffelklöße
Two kinds of "Vierländer duck" / red cabbage /
roast apple / potato dumplings

oder / or

Kabeljau / Sellerie in Meersalz gegart /
Wirsingchip / brauner Buchenpilz / Trüffeljus
Codfish / celery cooked in sea salt /
savoy chip / mushroom / truffle gravy

* * *

Topfenknödel / Valrhona Itakuja Schokolade /
Passionsfrucht / Zimtbrösel / Beerenragoût / Vanille / Minze
Curd dumplings / Valrhona Itakuja chocolate / passion fruit /
cinnamon crumbs / berry ragoût / vanilla / mint

3 Gang Menü (mit Tatar oder Risotto) für € 40,00 pro Person

3-course menu (with tartar or risotto) for € 40.00 per person

4 Gang Menü für € 46,00 pro Person

4-course menu for € 46.00 per person