

MITTAG- UND ABENDESSEN IM MANGOLD LUNCH AND DINNER AT MANGOLD

Mo. – Sa. 11.00 bis 21.00 Uhr
Mon. – Sat. 11.00 am until 9.00 pm

VORSPEISEN

STARTER / SALAD

Beef Tatar mit geröstetem Brot, Senfcrème, Wildkräutersalat	Vorspeise starter	16,00 €
Beef tatar with roasted bread, mustard, wild herb salad	Hauptgang main course	22,50 €

Caesar Salad mit Kirschtomaten, geröstetem Weißbrot und Grana Padano		6,00 €
– wahlweise mit Bacon und gebratener Maishähnchenbrust		+7,00 €

Caesar salad with cherry tomatoes,
roasted white bread and Grana Padano
– optionally with bacon and sautéed corn-fed chicken breast ⁷

Großer gemischter Salat mit Nüssen, Rüben und Wurzelgemüse		10,00 €
Big mixed salad with nuts, turnips and root vegetables		

SUPPE

SOUP

Suppe nach Tagesempfehlung		7,00 €
Soup - daily recommendations		

TAGESGERICHT

DISH OF THE DAY

Bitte fragen Sie nach unserem wechselnden Gericht des Tages –
unser Servicepersonal stellt Ihnen das tagesaktuelle Angebot gern vor.
Please ask our staff about our changing dish of the day.

SPEZIAL

SPECIAL

Tagliatelle mit Parmesan, schwarzem Trüffel nach Saison	Vorspeise starter	14,00 €
Tagliatelle swiveled in Parmesan cheese, black seasonal truffle	Hauptspeise main course	19,00 €

HAUPTGÄNGE MAIN COURSES

Currywurst mit pikanter Sauce und geröstetem Graubrot 6,00 €
– wahlweise mit Pommes frites + 3,00 €

Curried sausage with savoury sauce and roasted rye bread
– optionally with French fries

Kalbsfrikadellen „à la Meier“ mit Rahmspitzkohl,
Kartoffelstampf und Spiegelei 16,00 €

Veal patties „à la Meier“ with creamy pointed
cabbage, mashed potatoes and fried egg

Kartoffel-Kokoscurry mit Linsen, Kürbis und Pak Choi (vegan) 14,00 €
wahlweise mit:

– gebratenem Lachsfilet 160g + 9,00 €

– gebratener Maishähnchenbrust 180g + 6,00 €

– Tranchen vom gebratenen Rindersteak 180g + 10,00 €

Potatoe coconut curry with lentils, pumpkin and bok choy (vegan)
optionally with:

– roasted salmon fillet 160g

– sautéed corn-fed chicken breast 180g

– tranches of roasted beef steak 180g

Gastwerk Burger mit gegrilltem Entrecôte Patty,
marinierten Tomaten, Balsamico Zwiebeln, Kopfsalat,
Dijon-Senfmayonnaise und Pommes frites 18,00 €

Gastwerk burger with grilled Entrecôte patty, marinated tomatoes,
balsamic onions, salad, Dijon mustard mayonnaise and French fries

Tagliatelle mit Tomatensugo, wildem Brokkoli
und Parmesan (vegetarisch) 14,00 €

Tagliatelle with tomato sugo, wild broccoli
and Parmesan (vegetarian)

DESSERT DESSERT

Käsekuchen mit Roter Grütze 6,00 €
Cheesecake with red fruit jelly

Schokoladenpudding 5,00 €
Chocolate pudding