

# Mangold

R E S T A U R A N T

## Weihnachtsmenü

**25. Dezember - 26. Dezember 2020**

Tarte von Ziegenkäse und Feigen / Wildkräutersalat /  
kandierte Walnüsse / alter Balsamico  
Tarte of goat's cheese and figs / salad with wild herbs /  
candied walnuts / balsamic vinegar

\* \* \*

Sous-vide gegarte Fjordforelle / grünes Petersilienpüree /  
Osietra Kaviar / Trüffeljus  
Sous-vide cooked fjord trout / green parsley puree /  
Osietra caviar / truffle gravy

\* \* \*

Zweierlei von der Vierländer Ente / Rotkohl /  
gefüllter Bratapfel / glasierte Maronen / Kartoffelkloß  
Two kinds of "Vierländer duck" / red cabbage /  
stuffed roast apple / glazed chestnuts / potato dumpling

**oder / or**

Heilbutt / zweierlei Sellerie in Meersalz gegart /  
Wirsingchip / brauner Buchenpilz / Schalottenjus  
Halibut / two kinds of celery cooked in sea salt /  
savoy chip / mushroom / shallots gravy

\* \* \*

Geeistes Mandarinenparfait / Glühwein Baiser /  
marinierte Zitrusfrüchte / Quitte / Honigkresse  
Iced mandarine parfait / wine punch meringue /  
marinated citrus fruits / quince / honey cress

**3 Gang Menü (mit Tarte oder Fjordforelle) für € 43,00 pro Person**  
3-course menu (with tarte or Fjord trout) for € 43.00 per person

**4 Gang Menü für € 49,00 pro Person**  
4-course menu for € 49.00 per person