

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		

Frühlingsalat mit Kräutern, Nüssen und Ziegenkäse		10,00 €
Spring salad with herbs, nuts and goat cheese		

Jamón Pata Negra mit Oliven und Kartoffelchips		15,00 €
Jamón Pata Negra with olives and potato chips		

SUPPE

SOUP

Suppe nach Tagesempfehlung		7,00 €
Soup - daily recommendations		

Vegetarische Tom-Kha-Gai mit Frühlingsgemüse, Zitronengras und Kokosmilch		9,00 €
– wahlweise mit Maishähnchenbrust		+ 2,50 €
Vegetarian Tom Kha Gai with spring vegetables, lemon grass and coconut milk		
– optionally with corn-fed chicken		

SPEZIAL

SPECIAL

Tagliatelle mit Parmesan, schwarzem Frühlingstrüffel	Vorspeise starter	14,00 €
Tagliatelle swiveled in Parmesan cheese, black spring truffle	Hauptspeise main course	19,00 €

DESSERT

DESSERT

Schokoladenparfait mit Beerengrütze		8,00 €
Chocolate parfait with red fruit jelly		

Crème brûlée mit Rhabarber		8,00 €
Crème brûlée with rhubarb		

HAUPTGÄNGE

MAIN COURSES

Currywurst mit pikanter Sauce und geröstetem Brot		6,00 €
– wahlweise mit Pommes frites		+ 3,00 €
Curried sausage with savoury sauce and roasted bread		
– optionally with French fries		

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		

Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce, Butterkartoffeln, grünem Spargel, Erbsen und Karotten		19,00 €
Veal fillet with horseradish, butter potatoes, green asparagus, peas and carrots		

Schmorbraten vom Rind mit grünen Speckbohnen und gebuttertem Kartoffelstampf		24,00 €
Beef stew with green beans wrapped in bacon and buttered mashed potatoes		

Gebratenes Lachsfilet mit Sesamspinat, gelber Currysauce und Basmati Reis		21,00 €
Roasted salmon filet with sesame spinach, yellow curry sauce and Basmati rice		

Kabeljau à la Escabeche mit Frühlingsgemüse statt Kabeljau wahlweise mit:		24,00 €
– Lachsfilet 160g		23,00 €
– gebratene Maishähnchenbrust 180g		19,00 €
– gebratener Tofu (vegan)		14,50 €
Cod à la Escabeche with spring vegetables optionally with:		
– salmon filet 160g		
– sautéed corn-fed chicken breast 180g		
– roasted tofu (vegan)		

Rumpsteak 180g mit Kräuterbutter, Pommes frites, Trüffelmayonnaise und kleinem Salat		26,00 €
Rumpsteak 180g with herbed butter, French fries, truffled mayonnaise and a small salad		

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.