

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		

Wintersalat mit Kräutern, Nüssen und Ziegenkäse		10,00 €
Winter 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		

Hühnersuppe mit Nudeln und Gemüse		10,00 €
Chicken soup with noodles and vegetables		

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 €

DESSERT

DESSERT

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

Crema catalana mit Zitrone und Zimt		7,50 €
Crema Catalana with lemon and cinnamon		

HAUPTGÄNGE MAIN COURSES

Currywurst mit pikanter Sauce und geröstetem Brot – wahlweise mit Pommes frites	6,00 € + 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 Gastwerk burger with grilled Entrecôte patty, marinated tomatoes, balsamic onions, salad, Dijon mustard mayonnaise and French fries	18,00 €
Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce, Butterkartoffeln und Ofenkarotten aus dem Alten Land Veal fillet with horseradish, butter potatoes and oven carrots	19,00 €
Schmorbraten vom Rind mit grünen Speckbohnen und gebuttertem Kartoffelstampf Beef stew with green beans wrapped in bacon and buttered mashed potatoes	24,00 €
Gebratenes Lachsfilet mit Sesamspinat, gelber Currysauce und Basmati Reis Roasted salmon filet with sesame spinach, yellow curry sauce and Basmati rice	21,00 €
Kabeljau à la Escabeche mit Wintergemüse 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 winter 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 Rumpsteak 180g with herbed butter, French fries, truffled mayonnaise and a small salad	26,00 €