

Mangold

R E S T A U R A N T

VORSPEISEN / SALAT STARTER / SALAD

Beef Tatar / geröstetes Brot / Senfcrème / Wildkräutersalat
Beef tatar / roasted bread / mustard / wild herb salad

Vorspeise starter	16,00 €
Hauptgang main course	22,50 €

Thunfisch Ceviche / Sesam / Ingwer / Minze
Tuna ceviche / sesame / ginger / mint

	14,00 €
--	---------

Burrata / Mango / Avocado / Pane Carasau
Burrata / Mango / Avocado / Pane Carasau

	9,00 €
--	--------

Rucola / Feigen / Portwein / Ziegenkäse / Haselnüsse
Rocket salad / figs / port wine / goat cheese / hazelnuts

	10,00 €
--	---------

SUPPE SOUP

Zitronengrasschaum / Curry / Garnele / Koriander
Lemongrass foam / curry / shrimp / coriander

	9,00 €
--	--------

Gazpacho „klassisch“
Gazpacho „classic“

	7,00 €
--	--------

HAUPTGÄNGE MAIN COURSES

Rosa gebratenes Roastbeef „kalt“ / Bratkartoffeln / Remouladensauce / Gurkensalat
Pink roast beef „cold“ / fried potatoes / tartar sauce / cucumber salad

	19,00 €
--	---------

Rinderfilet 180g / Garnele / gegrillte Wassermelone / grüner Spargel / Teriyaki-Sauce
Beef fillet 180g / shrimp / grilled watermelon / green asparagus / teriyaki sauce

	32,00 €
--	---------

Gegrillter Lachs / Ofenkartoffeln / Rote Zwiebeln / Kapernbutter
Grilled salmon / baked potatoes / red onions / caper butter

	22,00 €
--	---------

Rumpsteak 200g / Kräuterbutter / Wildkräutersalat / Pommes frites / Trüffelmayonnaise
Rump steak 200g / herb butter / wild herb salad / french fries / truffle mayonnaise

	26,00 €
--	---------

Loup de Mer / Weißweinschaum / Babyspinat / Kartoffelmousseline
Loup de Mer / white wine foam / baby spinach / potato mousseline

	24,00 €
--	---------

Spanisches Hähnchen / Pimentón de la vera / Chorizo / Ofenpaprika / Staudensellerie / Oliven
Spanish chicken / pimentón de la vera / chorizo / baked paprika / celery / olives

	24,00 €
--	---------

Risotto / Sommersteinpilze / Kresse
Risotto / summer boletus / cress

	16,00 €
--	---------

SPEZIAL SPECIAL

Tagliatelle im Parmesanlaib geschwenkt /
schwarze Sommertrüffel
Tagliatelle, turned in a loaf of Parmesan cheese /
seasonal black truffle

Vorspeise starter	14,00 €
Hauptgang main course	22,50 €

DESSERT DESSERT

New York Cheesecake / Cassisbeere
New York cheesecake / blackcurrant

	8,00 €
--	--------

Hausgemachtes, frisch gepresstes Spaghettieis / gefrorene Sahne /
Erdbeeren / weiße Valrhona Schokolade
Homemade, freshly squeezed spaghetti ice cream / frozen cream /
strawberries / white Valrhona chocolate

	11,00 €
--	---------

Crème Brûlée / Mangosorbet
Crème brûlée / mango sorbet

	8,00 €
--	--------

KUCHEN & EIS CAKE & ICE CREAM

Täglich nachmittags verschiedene Blechkuchen, Tartes, Brownies & Eis
Various sheet cakes, tarts, brownies & ice cream every afternoon