

Mangold

RESTAURANT + BAR

Vorspeisen

Beef Tatar / geröstetes Sauerteigbrot / Senfcrème / Wildkräutersalat	Vorspeise 16,00 € / Hauptgang 24,00 €
Geflämmtes Tataki vom Lachs / Ponzu Sauce / Gurken-Rettichsalat / Shiso Kresse / gepuffter Quinoa <small>vegan möglich</small>	16,00 €
Frischkäse / Rüben & Bete / Kümmelkaramell / Brunnenkresse / Pumpernickel	12,00 €
Hummer à la Nage / Kartoffelschnee / Wurzelgemüse / Hummerbisque / Tobiko Kaviar	19,00 €

Suppe

Karotten-Zitronengras-Suppe / Koriander / gesalzene Cashew / Garnele	12,50 € / 9,50 <small>vegan</small>
--	-------------------------------------

Hauptgänge

Rinderfilet 200g / Schwarzwurzel / Trüffeljus / Steckrüben-Möhrenstampf	36,00 €
Winterkabeljau / Nussbutter / Grünkohl / Zitrone / Meerrettich-Senfsauce / Kartoffelstroh	25,00 €
Orangenhuhn / geschmorter Anis-Fenchel / grüne Oliven / Mandeln / Rosmarinkartoffeln / Kumquats	25,00 €
Topinambur / Kerbelknolle / Borettane Zwiebel / Sherry / geklopfte Radieschen <small>vegan</small>	25,00 €
Gegrillter Wolfsbarsch / Kurkuma / Dill / junger Lauch / Reismudeln / Limone / Kokoscrème	26,00 €

Aus dem Topf

Unsere Spezialität zum Teilen	Preis / pro Person
Bœuf bourguignon / Champignons / Speck / Perlzwiebeln / cremige Polenta	25,00 €

Spezial

Tagliatelle im Parmesanlaib geschwenkt / schwarze Wintertrüffel

Als Vorspeise 16,00 €

Als Hauptgericht 24,00 €

+ mit glasiertem Hummerschwanz in Limonenöl 40,00 €

Dessert

Warmes Schokoladentörtchen / Sauerkirschkompott / Vanilleeis 11,00 €

Crème brûlée / Zimt / Cassis-Feige 10,00 €

Geschmorte Ananas / Kokos Panna cotta / Safran / Mangosorbet 10,00 €

Affogato / Espresso / Vanilleeis 8,00 €

Eis & Sorbet

Unser Servicepersonal stellt Ihnen gern unser tagesaktuelles Angebot an hausgemachtem Eis & Sorbet vor