

Mangold

RESTAURANT + BAR

Vorspeisen

Beef Tatar / gebackene Kapern / Gewürzgurke / Kräutersalat / geröstetes Focaccia /
Senf-Mayonnaise **Vorspeise 18,00 € / Hauptgang 26,00 €**

Sashimi vom Lachs / Senf / Maracuja / knuspriger Filoteig 16,00 €

Zweierlei Melone – gepickelt und mariniert / Tomaten-Brioche / grüner Spargel /
Mandelfrischkäse / Radieschen ^{vegan} 16,00 €

Jakobsmuschel „Florentiner Art“ / Babyspinat / Zitronenpfeffer / Tomatengelee 22,00 €

Suppe

Weißer Tomatenschaumsuppe / Basilikum / Croûtons /
geröstetes Garnelentatar ^{optional vegan} 12,50 € / 11,00 €

Hauptgänge

Entrecôte von der Simmentaler Färse 250g / geröstete rote Paprika /
hausgemachte Pommies / Petersilie / Grana Padano / Fenchelsalat 36,00 €

Gegrillter Schwertfisch / würziger Papayasud / Limette / Koriander /
Quinoa Tricolore ^{optional vegan} 36,00 € / 34,00 €

Gebackene Roulade von der Prignitzer Maispoularde / Haselnuss / Knöpfe /
Geschmorter Lauch / Pflaume ^{optional vegetarisch} 29,00 € / 26,00 €

Gebratenes Doradenfilet / Artischocken provenzalischer Art / Oliven /
Kartoffelgnocchi / gegrillte Merguez ^{optional vegan} 30,00 € / 26,00 €

Eisgersten-Risotto / Pfifferlinge / eingelegte Tomaten /
Gewürzaprikosen / junger Spinat ^{vegan} 24,00 €

+ 3 Garnelen 11,00 €

+ Prignitzer Maispoularde 120g 12,00 €

Spezial

Tagliatelle im Parmesanlaib geschwenkt / schwarze Trüffel der Saison

Als Vorspeise 16,00 €

Als Hauptgericht 24,00 €

+ mit 3 Riesengarnelen 40,00 €

Dessert

Geschmorter Pfirisch / Pinienkern-Krokant / Mascarponecreme optional vegan 10,00 € / 12,00 €

Schokoladenparfait / Himbeeren / Erdnusssauce / Biskuit 12,00 €

Limoncello-Sorbet / Minze / Basilikum vegan 5,00 €

+ Crémant Brut Aufguss 6,00 €

Eis & Sorbet

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