

Mangold

RESTAURANT + BAR

Vorspeisen

Gelbflossen Thunfisch Tiradito / rote Paprika Marmelade / Kokosnuss / Koriander / Limette	16,00 €
Geflämmtes Rinderfilet / Gurke / Avocado / Grana Padano / Togarashi / Knoblauch-Ingwer Batayaki	18,00 €
Rote Bete Salat aus dem alten Land / Conference Birne / Meerrettich / Mandelfrischkäse / geröstetes Sauerteigbrot ^{vegan}	16,00 €
Vierländer Kräuter-Gemüse Salat / Zitronendressing / geröstete Kerne / Sprossen ^{vegan}	10,00 €

Suppe

Suppe vom Prignitzer Huhn / Nudeln / gezupftes Huhn / Miso / buntes Gemüse	12,50 € / 19,00 €
Hokkaido Kürbis Suppe / Herbsttrompeten / Petersilie ^{vegan}	12,00 €

Hauptgänge

Zander „Grenobler Art“ / Kartoffeln / Kapern / Schnittlauch / Majoran	32,00 €
Weißer Heilbutt in Rotwein / Beurre Rouge / Petersilienwurzel / Borettane Zwiebeln	34,00 €
Tandoori Huhn / Brust und Keule / Berberitzen Pilaw / Gewürzspinat / Tomate	29,00 €
Rosa gebratenes Rinderfilet / geschmortes Ochsenbäckchen / Muskat Kürbis / Schalottenkonfitüre / schwarzer Trüffel / Schnittlauch	36,00 €
Kantonesischer Reis / Bambus / Austernseitlinge / Brokkoli / Ingwer / Erbsen / Karotten ^{vegan}	22,00 €
Knollensellerie / grüner Apfel / schwarzer Trüffel / Gemüsejus ^{vegan}	28,00 €

Spezial

Tagliatelle im Parmesanlaib geschwenkt / schwarze Trüffel der Saison	
Als Vorspeise	16,00 €
Als Hauptgericht	24,00 €
+ mit 3 Garnelen	35,00 €

Dessert

Schokoladenkuchen / Quitten / Pistazieneis <small>optional vegan</small>	12,00 €
Honig-Kürbis / Vanilleeis / Kernöl / Kürbiskrokant <small>optional vegan</small>	10,00 €
Affogato al caffè	8,00 €

Eis & Sorbet

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