

Mangold

RESTAURANT + BAR

Vorspeisen

Beef Tatar / Rosmarin-Focaccia / Rucola / Parmesancreme / Vierländer Tomaten	Vorspeise 18,00 € / Hauptgang 26,00 €
Sashimi vom Thunfisch / Papayasalat / Ananas / Yuzu / Minze / geröstete Cashews <small>vegan möglich</small>	20,00 € / 16,00 € <small>vegan</small>
Burrata / gegrillter grüner Spargel / gereifter Balsamico / Mangoragout / Pinienkerne Wahlweise Vegan mit Mandelfrischkäse	18,00 € / 16,00 € <small>vegan</small>

Suppe

Brunnenkresse Suppe / gebeizter Orangenlachs / Karotte / geröstete Fenchelsamen	12,50 € / 11,00 € <small>vegan</small>
--	--

Hauptgänge

Rinderfilet 200g / Kartoffel-Bärlauch-Püree / Frühlingsgemüse / Schalotten Jus	36,00 €
Rumpsteak 200g / Pommes frites / Schalottenjus / Wildkräutersalat / Trüffelmayonnaise	38,00 €
Prignitzer Maispouardenbrust / Minimais / Basilikum Gnocchi / Zuckererbse / Purple Curry	26,00 €
Lachs Acqua Pazza / Weißwein-Tomaten-Sud / Wurzelgemüse / neue Kartoffeln / Gremolata	26,00 €
Rosa gebratenes Roastbeef kalt aufgeschnitten / Bratkartoffeln / Gurkensalat / Remoulade	26,00 €

Aus dem Topf

Unsere Spezialität zum Teilen	Preis / pro Person
Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ / Rahmsauce / Spitzmorcheln / Berner Rösti	28,00 €

Spezial

Tagliatelle im Parmesanlaib geschwenkt / schwarze Trüffel der Saison

Als Vorspeise 16,00 €

Als Hauptgericht 24,00 €

+ mit Riesengarnelen 3 Stück 40,00 €

Dessert

Chia-Pudding / Sesam-Granola / Kokos / Agave / Holunderbeeren ^{vegan} 10,00 €

Honig Crème Brûlée / Zitronengras-Sorbet / Mandelsplitter 12,00 €

Erdbeeren / Vanillesauce / Vanilleeis / Minze 12,00 €

Eis & Sorbet

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