

# Mangold

RESTAURANT + BAR

## ABENDKARTE

### Vorspeisen

---

Sashimi vom Lachs / Maracuja-Senf-Vinaigrette / gebackener Filoteig	19,00 €
Burrata / Blutorangensalat / Fenchel / gesalzene Pistazien / Kirschtomaten <small>optional vegan</small>	20,00 €
Beef Tatar / gebackene Kapern / Senf-Mayonnaise / Kräutersalat / geröstetes Sauerteigbrot	
Als Vorspeise	19,00 €
Als Hauptgang	29,00 €

### Suppe

---

Karottensüppchen / Curry / Ingwer / geröstete Jakobsmuschel / Chili-Erdnuss-Knusper <small>optional vegan</small>	12,50 €
---	---------

### Hauptgänge

---

Filet vom Rind und gepökeltes Ochsenbäckchen / Petersilienkartoffeln / Steckrübe / Trüffeljus / Karotte	39,00 €
Rosa gebratener Hirschrücken vom Elbwild / Feigenrotkohl / Quitte / gebratene Kerbelknolle / schwarze Walnuss	38,00 €
Gebratenes Steinbuttfilet / Kartoffelpüree / Shiitake / Staudensellerie / Vadouvan-Nussbutter	36,00 €
Tataki vom Thunfisch / Mango-Tomaten-Salsa / Zwiebel-Pak-Choi-Salat / Süßkartoffelstroh <small>optional vegetarisch oder vegan</small>	36,00 €
Im Ofen gebackene Miso-Aubergine / sautierter junger Lauch / Sesam / Jasminreis <small>vegan</small>	26,00 €

### Spezial

---

Tagliatelle im Parmesanlaib geschwenkt / schwarze Trüffel der Saison	
Als Vorspeise	19,00 €
Als Hauptgericht	27,00 €
Garnelen du Chef / Paprikaconfit / Röstbrot	
Kleine Portion (5 Stück)	18,00 €
Große Portion (7 Stück)	24,00 €

### Dessert

---

Karottenkuchen / Schokoladen-Salzkaramell-Ganache / Joghurteis	12,50 €
Crème Brûlée / Gewürzbrombeeren / Vanilleeis	12,50 €
Zitronensorbet / Champagner / Minze	14,50 €