

Mangold

RESTAURANT + BAR

Vorspeisen

Geröstete Garnelen / Feldsalat / Kirschtomaten / Granatapfeldressing	¹ Weizen, 9, 10, 12, 14	16,00 €
Burrata / Salat von grünem Spargel / Pistaziensalsa / Pinienkerne / Basilikum	¹ Weizen, 8 Pinienkerne, Pistazien, 9, 10, 12	14,00 €
Tataki vom Rind / Kimchi / geschmorter Pak Choi / Vadouvan-Butter	¹ Weizen, 7, 9, 12, a, b, i	16,00 €

Suppe

Pikantes Süßkartoffelsüppchen / Fünf Gewürze / Mandeln / Zuckerschoten	vegan ¹ Weizen, 8 Mandel, 9, 12	11,00 €
--	--	---------

Hauptgänge

Spaghetti Carbonara / grüne Erbsen / Pancetta / Minze	¹ Weizen, 3, 9, 12, a, b, c, d, i, j	22,00 €
Gebratener Rotbarsch / Staudensellerie / Nussbutter / Kartoffelpüree / Shiitake	¹ Weizen, 4, 7, 9, 12, a, b, i	26,00 €
Zwiebelrostbraten vom Roastbeef / Spitzkohl / grüne Spätzle / Dijon-Senf-Jus	¹ Weizen, 7, 9, 10, 11, 12, a, b, d, e, i	28,00 €
Quicklunch bestehend aus einem täglich wechselnden Drei-Gänge-Menü. Unser Restaurantpersonal stellt Ihnen das aktuelle Angebot gern vor.		25,50 €

Spezial

Tagliatelle im Parmesanlaib geschwenkt / schwarze Trüffel der Saison	¹ Weizen, 3, 7, 9, 10, a, b, d, i	
Als Vorspeise		21,00 €
Als Hauptgang		29,00 €

Dessert

Rhabarbercrumble / Vanilleeis / Haselnuss	^{3, 7, 8} Haselnuss, a	12,00 €
---	---------------------------------	---------

Inhaltsstoffe, die zu Allergien führen können: 1.Glutenhalt, Getreide 2.Krebstiere 3.Eier 4.Fisch 5.Erdnüsse 6.Sojamilch 7.Milch 8.Schalenfrüchte 9.Sellerie 10.Senf 11.Sesamsamen 12.Schwefeldioxid & Sulphite 13.Lupine 14.Weichtiere a. mit Farbstoff b. mit Konservierungsstoff c. mit Nitritpökelsalz d. mit Antioxidationsmittel e. mit Geschmacksverstärker f. geschwefelt g. geschwärzt h. gewachst i. mit Süßungsmittel j. mit Phosphat