

Mangold

RESTAURANT + BAR

ABENDKARTE

Montag - Samstag, 17:30 - 22:00 Uhr

Vorspeisen

Geröstete Jakobsmuscheln / Blumenkohl / Kartoffel-Trüffel-Vinaigrette / Petersilienöl	25,00 €
Crudo von der Gelbflossenmakrele / weißer Rettich / Ingwersud / Kresse / Sesam / Wakame	22,00 €
Radichio-Salat / Birne / Ahorn-Chili-Vinaigrette / Haselnuss ^{vegan}	16,00 €
+ Bleu d'Auvergne Käse	20,00 €
Tatar vom Rind / Dijon-Senf-Mayonnaise / gebackene Kapern / geröstetes Sauerteigbrot / Wildkräutersalat	
Als Vorspeise	22,00 €
Als Hauptgang	32,00 €

Suppe

Pastinakensuppe / Curry / Huhn / Lauch / Apfel ^{optional vegan}	12,00 €
--	---------

Hauptgänge

Kabeljaufilet in Aromaöl gegart / Ingwer / Spitzkohl / Miso / Dashi-Buttersauce / Gewürzreis	36,00 €
Gebratene Eismeerforelle / Schwarzwurzel / Beurre blanc / getrüffelter Rosenkohl	39,00 €
300g Entrecôte vom bayrischen Wiesenrind / Café de Paris Butter / Pommes frites / Kräutersalat	45,00 €
220g Prignitzer Maispouardenbrust / Café de Paris Butter / Pommes frites / Kräutersalat	36,00 €
Geschmorte Short Rib vom US-Rind / Sternanis / Orange / Kartoffel-Schnittlauch-Püree / Perlzwiebel / Karotte	36,00 €
Gebackener Sellerie / knuspriges Chili-Knoblauch-Dressing / Limette / junger Lauch / Thai-Basilikum ^{vegan}	28,00 €

Spezial

Tagliatelle im Parmesanlaib geschwenkt / schwarze Trüffel der Saison	
Als Vorspeise	22,00 €
Als Hauptgericht	30,00 €

Dessert

Geschmorte Ananas / Purple-Shiso-Kresse-Sud / Limetten-Espuma / Ananas-Kardamom-Sorbet	15,00 €
Guanaja Schokoladenmousse / Mandarinen-sorbet / pochierte Kumquat / Cantonese Crue de Cacao	12,00 €
Dreierlei Käse / Nussbrot / Quitten-Senfsauce	16,00 €