SILVESTERMENÜ 2026
IM RESTAURANT MANGOLD

Jakobsmuschel-Carpaccio / Rote Bete /
Grüner Apfel / Blutorange

***

Gegrillter Hummer / Maracuja / Vadouvan / Karotte

***

Consommé vom Rind / Steinpilzravioli

***

Heilbutt in Aromaöl gedämpft / Champagner Beurre blanc /
Schwarzwurzel / Brioche

***

Yuzu-Sorbet

***

Dry Aged Rinderfilet von der nordischen Färse /
Ochsenschwanzpraline / Trüffeljus / konfierte Kartoffel / Petersilie

***

Birne / Valrhona Schokolade / Tonkabohne

7-Gang-Menü 199,00 € pro Person
6-Gang-Menü (ohne Hummer) 185,00 € pro Person

inklusive ein Glas Moët & Chandon Brut Impérial Champagner. Weitere Getränke werden separat berechnet. Anschließend laden wir Sie ein, mit unserem DJ in der Bar Mangold das neue Jahr zu begrüßen.

Wir bitten um Reservierung per Mail an tagung@gastwerk-hotel.de
oder telefonisch unter +49 40 890 62 435.

NEW YEAR'S EVE MENU 2026
AT RESTAURANT MANGOLD

Scallop carpaccio / beetroot /
green apple / blood orange

***

Grilled lobster / passionfruit / Vadouvan / carrot

***

Beef consommé / porcini mushroom ravioli

***

Halibut steamed in aromatic oil / champagne beurre blanc /
black salsify / brioche

***

Yuzu sorbet

***

Dry Aged beef filet of Nordic Heifer / oxtail praline /
truffle jus / slowly cooked potato / parsley

***

Pear / Valrhona chocolate / tonka bean

7-course menu € 199.00 per person
6-course menu (without lobster) € 185.00 per person

including one glass of Moët & Chandon Brut Impérial champagne.
All additional drinks will be charged separately. After dinner, we invite you to welcome the New Year with our DJ in the Mangold Bar.

Please book in advance by e-mail to tagung@gastwerk-hotel.de
or by calling +49 40 890 62 435.

VEGANES SILVESTERMENÜ 2026
IM RESTAURANT MANGOLD

Topinambur / Rote Bete /
Grüner Apfel / Blutorange

***

Ur-Karotte / Maracuja / Vadouvan

***

Consommé vom Steinpilz / Ravioli

***

Schwarzwurzel in Aromaöl gedämpft /
Champagner Beurre blanc / Brotknusper

***

Yuzu-Sorbet

***

Duett vom Sellerie /
Trüffeljus / Thai-Basilikum / Petersilie

***

Birne / Valrhona Schokolade / Tonkabohne

7-Gang-Menü 159,00 € pro Person
6-Gang-Menü (ohne Karotte) 145,00 € pro Person

inklusive ein Glas Moët & Chandon Brut Impérial Champagner. Weitere Getränke werden separat berechnet. Anschließend laden wir Sie ein, mit unserem DJ in der Bar Mangold das neue Jahr zu begrüßen.

Wir bitten um Reservierung per Mail an tagung@gastwerk-hotel.de
oder telefonisch unter +49 40 890 62 435.

VEGAN NEW YEAR'S EVE MENU 2026
IM RESTAURANT MANGOLD

Jerusalem artichoke / beetroot /
green apple / blood orange

***

Carrot / passionfruit / Vadouvan

***

Porcini mushroom consommé / ravioli

***

Black salsify steamed in aromatic oil /
champagne beurre blanc / crispy bread

***

Yuzu sorbet

***

Duet of celery / truffle jus /
Thai basil / parsley

***

Pear / Valrhona chocolate / tonka bean

7-course menu € 159.00 per person
6-course menu (without lobster) € 145.00 per person

including one glass of Moët & Chandon Brut Impérial champagne.
All additional drinks will be charged separately. After dinner, we invite you to welcome the New Year with our DJ in the Mangold Bar.

Please book in advance by e-mail to tagung@gastwerk-hotel.de
or by calling +49 40 890 62 435.