

# Mangold

RESTAURANT \* BAR \* LOUNGE

## Dessert

### MANCHEGO UND LEYENDA mit Membrillo

*Spanische Schafs- und Ziegenkäse mit Quittengelee*

Trauben / Brot

8,00 €

\*\*\*

### Mangold's warmer & halbflüssiger SCHOKOLADENKUCHEN

4,00 €

...für unsere Leckermäulchen mit Mandel-Krokant Eis

6,20 €

### OREO NYC CHEESECAKE

Oreo Crumble/ Himbeermark

4,90 €

### CRÈME BRÛLÉE

Vanille-Creme mit Karamellkruste / Beeren

5,90 €

### Dessert FÜR ZWEI

Süße Variation zum Teilen ...

9,90 €

\*\*\*

### Mangold's EIERLIKÖR, hausgemacht, lecker, cremig!

pur im Pinneken 4cl	3,90 €
mit reichlich Sahne	4,50 €
mit einer Kugel Eis nach Wahl	5,90 €

\*\*\*

### Hausgemachte EISCREME

je Kugel 3,00 €

*Bourbon - Vanille*

*Mandel - Krokant*

*Schokolade - Rum*

.....und immer wechselnde Eiscreme und Sorbets nach Saison

### Eiscreme DEGUSTATION

aus eigener Herstellung

drei Kugeln 7,90 €

Knusperhippe und Früchten

# Mangold

RESTAURANT \* BAR \* LOUNGE

## Abendkarte

17:00 – 22:30 Uhr

### THUNFISCH Tataki BURGER

Honig - Wasabi / Babyleaf / Avocado

Zwiebeln / Tomaten / Mayo

12,00 €

### BUNTE OFEN WURZELN

Baby Leaf / Quinoa / Ziegenkäse

geröstete Nüsse / Zitronenvinaigrette

12,50 €

### Gegrillter OCTOPUS

Kartoffeln / Kapernäpfel / confierte Tomaten / Oliven

Vorspeise 13,00 €

Hauptgericht 18,00 €

### CAPELETTI gefüllt mit Ziegenkäse

Ölrauke / Avocado / Röstkerne / Honig / Orange

15,00 €

\*\*\*

### SECRETO vom Iberico Schwein

Safran Risotto / Grüner Spargel / Frühlauch / Parmesan

18,00 €

### Geschmorte Irische OCHSENBÄCKCHEN

*62 °C / 72 h - slow cooked*

Mangold / cremige Polenta / Portweinjus

18,00 €

### THUNFISCH Steak (halbroh) Sesammantel

Wasabipüree / Spinatsalat / Meeresbohnen

22,00 €

### WIENER Schnitzel vom Kalb

Tüte Trüffelpommes mit Parmesan / Blattsalate

21,00 €