VORSPEISEN I KLEINIGKEITEN I ZUM TEILEN

Soup de Poisson I Rouille I Garnele I Muscheln I Fisch I Croûtons I Gruyère **Tasse** 13,50 **Bowl** 24,50

Hokkaido Kürbissuppe I Kürbisöl I + Kerne I Fencheltempura 9,50

Green Falafel drei Stück I Hummus I Oliven I Ciabatta 9,00

Gambas „a la Plancha" drei Stück I Olivenöl I Knoblauch I Ciabatta 12,50

Avocado Räucherlachs Tatar I Gurke I Misomajo I Roter Mangold I Leche de Tigre 13,00

Bunte Beete Carpaccio I Burrata I Avocado I Babymangold I Walnüsse I Orangendressing 12,00

PINSA herzhafte italienische Focaccia I außen knusprig I innen weich

- Mozzarella I Pesto I Cherry Tomaten I Frühlauch I Rucola I Crème fraîche 16,50
- Hokkaido Kürbis I Ziegenkäse I Thymian I Honig I Zwiebelconfit I Crème fraîche 16,50
- Avocado I Feta I Cherry Tomaten I Frühlauch I Spinat I Crème fraîche 16,50
- Chorizo I Rucola I Manchego I Oliven I Crème fraîche 16,50

MANGOLD`S großer **SALAT** mit unserem legendären Hausdressing

- gebratene Hähnchenbrust I süße Chilimarinade 17,00
- knusprige Green Falafel I Hummus 16,00
- gebackener Ziegenkäse I Honig I Röstkerne 17,00

PASTA handwerkliches aus der Düsseldorfer Nudelmanufaktur „Pasta Fresca"

Linguine I Basilikum Pesto I Kirschtomaten I Parmesanhippe I Spinat I Pinienkernen I Oliven 14,50

Rigatoni I Hähnchenbrust I weiße Tomatensauce I grüner Spargel I Chili I Parmesan 17,50

Linguine I Doradenfilet I Muscheln I Garnele I Octopus I Tomaten I Frühlauch 26,50

Pappardelle I Beefstrips I Wintertrüffel I Butter I GranaPandano I Babyleaf 22,50

STEAKS VOM LAVAGRILL

Dazu reichen wir: Kräuterbutter I Salatbowl **oder** Grünspargel I Hasselback Potatoe **oder** Rustic Fries

- Herefort Flap Steak – saftig zart I wird geschnitten serviert I reine Gras und Kräuterfütterung
  ca. 250g 28,50
- Irisches Rinderfiletsteak - Premium Teil des Rindes I äußerst fein im Geschmack I super zart
  ca 220g 37,00

+ Rotweinjus 3,30

..... Dein Steak geschnitten an einem großem **MANGOLD SALAT** I Hausdressing I Jus I Brotkorb

MANGOLDS BURGER

Rustic Fries oder Süßkartoffelfries je 4,50 Trüffel – Parmesan Fries 8,80

Mangold Cheese Burger ca 250 g (medium oder medium well)
Brioche Bun I Cheddar I BBQ-Sauce I Mayo I Schmorzwiebeln I Tomaten
eingelegte Gurken I Bacon I Homemade 100% EIFEL Beefpatty 17,50

Avocado – Green Falafel Burger
Brioche Bun I Hummus I Peperonata I Schmorzwiebeln I Tomaten I Salat I 1/2 Avocado
Homemade Kichererbsenpatty 16,00

SPEISEKARTE 16.00 – 22.00

HOKKAIDO SPROUT BOWL 17,50
Hokkaido Ofenkürbis I Karotte I rote Beete
Topinambur I Fenchel I Couscous I Rosenkohl
Kürbisöl + Röstkerne I Koriander Mango Dressing

OFEN LACHS I LINGUINE AL LIMONE 26,50
Lachsfilet I Linguine I Creme fraiche I Zitrone
Grana Padano I Olivenöl I Rucola

BRASSATO AL BAROLO 22,00
Prime Beef langsam geschmort I Rotweinjus
Polenta I Röstgemüse I Borettane Zwiebeln

SEAFOOD RISOTTO 24,00
Jacobsmuschelnl I Octopus I Riesengarnelen
Pfahlmuscheln I Schwarzer Reis I Lauch

SCHNITZEL VOM DUROC SCHWEIN
+ Rustic Fries I Coleslaw I Preiselbeeren 23,00
+ Kartoffelsalat I Trüffel I Feldsalat I Bacon 26,50

KÜRBIS TRÜFFEL RISOTTO 21,00
Grillierter Seitling I Wintertrüffel I Parmesan
Rosmarinknusper I Walnüsse I roter Mangold

GEGRILLTER OCTOPUS 120g 15,00 **200g** 25,50
Kartoffeln I Kapernäpfel I confierte Tomaten
Oliven I Mangold

DORADENFILETS 25,00
Parmesan Kartoffelstampf I Tomatenconfit I Oliven
Beurre blanc I Spinatsalat

DESSERT

MANGOLD`S
warmer & halbflüssiger Schokoladenkuchen 6,00
…mit Mandelkrokant Eis 8,00

Panna Cotta I Mandelcrunch
Brombeeren in Grand Marnier 8,00

Panna Cotta I Mandelcrunch I im Weckglas 5,00

NY Cheesecake I salted Caramél I Vanilleeis 8,00

Apfel Spekulatius Crumble I Vanilleeis 7,00

Kugel Hausgemachte Eiscreme …. je 3,50
Schokolade I Vanille I Mandelkrokant

Selbstgemachter Eierlikör 4cl 5,00
mit einer Kugel Eis 7,50

VEGAN

SPEISEKARTE 16.00 – 22.00