

VORSPEISEN I KLEINIGKEITEN

| | |
|---|-------|
| Kleine Fischsuppe I Garnele I Croûtons I Gruyère I Sauce Rouille | 9,00 |
| Hokkaido Kürbissuppe I Kürbiskernöl und Röstkerne I Fenchel Tempura | 8,50 |
| Gambas „a la Plancha“ drei Stück I Olivenöl I Knoblauch I Ciabatta | 11,00 |
| Green Falafel drei Stück I Hummus I Oliven I Ciabatta | 8,00 |

PINSA herzhaftes italienische Focaccia I außen knusprig I innen weich

| | |
|---|-------|
| - Mozzarella I Pesto I Cherry Tomaten I Frühlauch I Rucola I Crème fraîche | 14,50 |
| - Rosenkohl I Ziegenkäse I Walnüsse I Feldsalat I Granatapfel I Crème fraîche | 15,00 |
| - Avocado I Feta I Cherry Tomaten I Frühlauch I Spinat I Crème fraîche | 13,50 |
| - Serrano Schinken I Parmesan I Cherry Tomaten I Rucola I Pesto I Crème fraîche | 15,00 |

MANGOLD'S großer SALAT mit unserem legendären Hausdressing:

| | |
|--|-------|
| - gebratene Hähnchenbrust I süße Chilimarina | 16,00 |
| - knusprige Green Falafel I Hummus | 15,00 |
| - gebackener Ziegenkäse I Honig I Röstkerne | 16,00 |

Linguine I Basilikumpesto I Kirschtomaten I Parmesanhippe I Spinat I Pinienkernen 13,00

Rigatoni I Hähnchenbrust I weiße Tomatensauce I grüner Spargel I Chili I Parmesan 16,00

Linguine I Doradenfilet vom Grill I Muscheln I Garnele I Octopus I Tomaten I Frühlauch 24,00

Schnitzel vom Duroc Schwein I warmer Kartoffelsalat I Feldsalat I Bacon I Preiselbeeren 21,00

Gegrillter Octopus I Kartoffeln I Kapernäpfel I confierte Tomaten I Oliven I Mangold 21,00

Bouillabaisse I Rouille I Croûtons I Gruyère I Dorade I Lachs I Thunfisch I Muscheln I Gamba 22,00

STEAKS FRITES VOM LAVAGRILL

Dazu reichen wir: Kräuterbutter I Rustic Fries I Beilagensalat

| | |
|--|-----------------------|
| - NY Strip Rumpsteak – saftig + kross I marmoriert I herzhaft im Geschmack ca. 350 g | 34,00 |
| - Flap Steak - eines der saftigsten Steaktypen I wird geschnitten serviert ca. 250 g | 26,00 |
| - Herefort Spider Steak- Irland – stark marmoriert I aus der Rinderkeule ca. 250 g | 21,00 |
| | + Pfefferrahmjus 2,50 |

Irishes RINDERFILET ca. 220 g - Premium Teil des Rindes I äußerst fein im Geschmack 35,00
Süßkartoffel - Röstzwiebel Püree I Grünspargel vom Grill I Pfefferrahmjus

MANGOLDS BURGER

Rustic Fries oder Süßkartoffelfries je 4,00 oder Trüffel – Parmesan Fries 8,00

Mangold Cheese Burger ca 250 g (medium oder medium well)

Brioche Bun I Cheddar I BBQ-Sauce I Mayo I Röstzwiebeln I Tomaten
eingelegte Gurken I Bacon I **Homemade 100% EIFEL Beefpatty** ca. 250 g 16,00

Avocado – Green Falafel Burger

Brioche Bun I Hummus I Tahin I rotes Zwiebelnconfit I Tomaten I Salat I 1/2 Avocado
Homemade Kichererbsenpatty 14,00

AVOCADO LACHS TATAR 12,00
Garnele | Räucherlachs | Avocado | Gurke
Cocktailsauce | Roter Mangold | Leche de Tigre

MANGOLD's HEREFORD STEAK BURGER 16,00
Hereford prime Beef Spider Steak 200g
Brioche Bun | Portobello Champignon | Röstzwiebeln
mustard sauce | Tomaten | Salat | Cheddar | Bacon

WINTER KALE BOWL 15,00
Toskanischer Blattkohl | Rosenkohl | Ofenkarotte
Fenchel | Seitling | Parmesan | Walnussdressing
Bulgurrisotto | Granatäpfel

CAULIFLOWER KÜRBIS BOWL *VEGAN* 14,00
Gerösteter Blumenkohl | Hokkaido Ofenkürbis
schwarzer Reis | Edamame | Mango - Koriander Dip
rote Bete | Frühllauch | Babyleaf

TOPPINGS für Deine Bowls...

Rinderfiletstreifen 7,00 3 Stück Gambas 9,00
Hähnchenbrust 4,50 gegrillter Octopus 11,00

KÜRBIS RISOTTO 17,00
Grillierter Seitling | Tartufata | Rosmarinknusper
Walnüsse | Parmesan | roter Mangold

DUNKEL GESCHMORTES BEEFRAGOUT 17,00
Zartes Rinderragout | Pappardelle | Tomatenconfit
dunkle Rotweinjus | Thymian Crunch

DESSERT

MANGOLD'S
warmer & halbflüssiger Schokoladenkuchen 5,00
...mit Mandelkrokant Eis 7,20

Crema Catalana | Salted Caramel Sauce 6,50
Beerenkompott

Pflaumen Crumble *VEGAN* | Kokos - Zimteis 6,00

Hausgemachte Eiscreme je 3,00
(Schokolade | Vanille | Mandelkrokant | Kokos - Zimt *VEGAN*

Selbstgemachter Eierlikör 4cl 4,50
...mit einer Kugel Eis 6,90