

VORSPEISEN I KLEINIGKEITEN IAUCH ZUM TEILEN

Provencalische Fischsuppe I Rouille I Garnele I Muscheln I Fisch I Croûtons I Gruyère	13,50
Green Falafel drei Stück I Hummus I Oliven I Ciabatta 🍴	9,00
Gambas „a la Plancha“ drei Stück I Olivenöl I Knoblauch I Kirschtomaten I Ciabatta 13,50	
Thunfisch Tatar „Tataki Style“ I Nori I Gurke I Misomajo I Roter Mangold I Leche de Tigre	13,00
Burrata I bunte Ofen Tomaten I Rucola I natives Olivenöl I Röstkerne I Ciabatta	13,00

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
- Spargel grün 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
- Pfifferlinge I Grana Padano I Frühlauch I Mangold I Crème fraîche 16,50

MANGOLD`S großer SALAT mit unserem legendären Hausdressing

- gebratene Hähnchenbrust I süße Chilimarinade I Tomaten I Gurken 18,00
- knusprige Green Falafel I Hummus I Tomaten I Gurken 🍴 17,00
- gebackener Ziegenkäse I Blaubeeren I Honig I Röstkerne 18,00

CAESARS SALAT	17,00
Avocado I Romana I Caesars Dressing I Kirschtomaten I Bacon I Parmesanohbel I Brotchips	
BUDDHA BOWL 🍴	17,00
Grüner Spargel I Pfifferlinge I Avocado I rote Beete I Topinambur I Edamame I Babyleaf Röstkerne I Limette I Olivenöl I Basmatireis I Miso Sesamdressing	
+ Hähnchenstreifen 4,00 + Thunfischtatar 5,00 + Räucherlachstatar 5,00 + Gambas 8,00	

PASTA handwerkliches aus der Düsseldorfer Nudelmanufaktur „Pasta Fresca“

LINGUINE I Basilikum Pesto I Kirschtomaten I Parmesanhippe I Spinat I Pinienkernen I Oliven	15,00
RIGATONI I Hähnchenbrust I weiße Tomatensauce I grüner Spargel I Chili I Parmesan	17,50
LINGUINI I frische Trüffel I Butter I Sahne I Grana Padano I Babyleaf Spinat	19,00
PAPPARDELLE I Pfifferlinge I Pancetta I Butter I Frühlauch I Sauerrahm I Grana Pandano	18,00
LINGUINE I Burrata I rotes Pesto I bunte Tomaten I Rucola I Oliven I Röstmandel	17,00

STEAKS VOM LAVAGRILL

Dazu reichen wir: Chimichurri I Salatbowl oder Grünspargel I Hasselback Potatoe oder frische Pommes

Herefort Flap Steak saftig zart I wird geschnitten serviert I reine Gras und Kräuterfütterung	
	ca. 250g 28,50
Irishes Rinderfiletsteak - Premium Teil des Rindes I äußerst fein im Geschmack I super zart	
	ca 220g 37,00
+ Rotweinjus 3,30	+ Pfifferlinge I Speck 9,00

..... **DEIN** Steak geschnitten an einem großen **MANGOLD SALAT** I Hausdressing I Jus I Brotkorb

MANGOLD`S BURGER

Frische Pommes oder Süßkartoffelfries je 4,50 Trüffelcrunch Parmesan Fritten 9,00

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

ZWEI PULLED PORK TACOS	9,00
Duroc Schwein Avocado Schmorzwiebel Chili Tomaten Babyleaf zweierlei Salsa	
ZWEI SEAFOOD TACOS	12,00
Thunfisch Lachs Avocado Frühlauch Chili Tomaten Babyleaf zweierlei Salsa	
OFEN LACHS LINGUINE AL LIMONE	26,50
Lachsfilet Linguine Creme fraiche Zitrone Grana Padano Olivenöl Rucola	
BRASSATO AL BAROLO	22,00
Prime Beef langsam geschmort Rotweinjus Polenta Röstgemüse Borettane Zwiebeln	
DORADENFILETS vom Grill	23,00
Cous Cous Minze buntes Tomaten confit Oliven Spinatsalat Zitrone	
2 SCHNITZEL VOM DUROC SCHWEIN	23,00
Panko Rustic Fries Coleslaw Preiselbeeren	
+ Pfifferlinge Speck	9,00
PIFFERLINGSRISOTTO	18,00
Rosmarinknusper Walnüsse Parmesan roter Mangold Kirschtomatenconfit	
GEGRILLTER OCTOPUS	120g 15,00
Kartoffeln Kapernäpfel Oliven	180g 25,50
confierte Tomaten Mangold	

DESSERT

MANGOLD`S	
warmer & halbflüssiger Schokoladenkuchen	6,00
...mit Mandelkrokant Eis	8,00
Panna Cotta Mandelcrunch	
Brombeeren in Grand Marnier	8,00
Panna Cotta Mandelcrunch im Weckglas	5,00
NY Cheesecake salted Caramél Vanilleeis	8,00
Apfel Spekulatius Crumble Vanilleeis	7,00
Kugel Hausgemachte Eiscreme je	3,50
Schokolade Vanille Mandelkrokant	
Selbstgemachter Eierlikör 4cl	5,00
mit einer Kugel Eis	7,50

 VEGAN