

VORSPEISEN

"sharing is caring"

Provenzalische Fischsuppe Rouille Garnele Muscheln Fisch Croûtons Gruyère	13,50
Spargelcremesuppe Walnusscrunch Spargeltempura Bärlauchöl	12,00
Burrata karamelisiert Brotsalat bunte Ofentomaten Basilikum Rucola Olivenöl	13,00
Green Falafel drei Stück Hummus Oliven Ciabatta 🌿	9,00
Thai Rotkohlsalat Sesam Ingwer rote Zwiebeln Sprossen Feldsalat Cashew Chili 🌿	7,00
+ Beefstrips 7,00 + 3 Garnelen vom Grill 9,00 + Ofen - Lachs 9,00	

PINSA herzhaft-e italienische Focaccia | außen knusprig | innen weich

Mozzarella Pesto Cherry Tomaten Frühlauch Rucola Crème fraîche	16,50
Spargel grün & weiß Ziegenkäse Thymian Honig Zwiebelconfit Crème fraîche	17,00
Garnelen Cherry Tomaten Frühlauch Spinat Crème fraîche	19,50

MANGOLD'S großer **SALAT** mit unserem legendären Hausdressing | Brot

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

CAESARS SALAT	17,50
½ Avocado Romana Kapern "Fritt" Kirschtomaten Bacon Parmesanhobel Brotchips	
BUDDHA BOWL 🌿	18,00
Spargel grün + weiß Avocado Karotte rote Beete Topinambur Edamame Babyleaf Röstkerne Limette Olivenöl Basmatireis Miso Sesamdressing	
+ Hähnchenstreifen 4,00 + 3 Garnelen vom Grill 9,00 + Ofen - Lachs 9,00	

PASTA handwerkliches aus der Düsseldorfer Nudelmanufaktur „Pasta Fresca“



LINGUINE Basilikum Pesto Kirschtomaten Parmesanhippe Spinat Pinienkernen Oliven	15,00
RIGATONI Hähnchenbrust weißer Tomatencremesauce grüner Spargel Chili Parmesan	17,50
LINGUINE Burrata rotes Pesto Rucola Mandelcrunch Crema Balsamico	18,00
PAPPARDELLE Spargel Sahne Bärlauch Baby Mangold Parmesan Breadcrunch	21,00

STEAKS VOM GRILL nichts schmeckt besser als ein ordentliches Stück Fleisch vom Grill!

Dazu reichen wir:

- + Chimichurri -Argentinische Würzsauce-
- + Salatbowl **oder** Ofengemüse
- + Hasselback Potatoe **oder** Frische Pommes
- + ROTWEINJUS 3,30



Hüftsteak - sehr mager fein marmoriert herzhaft im Geschmack ca.	240g	25,00
Herefort Flap Steak-saftig zart wird geschnitten serviert Gräser und Kräuterfütterung	250g	29,50
Irishes Premium Rinderfiletsteak äußerst fein im Geschmack super zart	ca. 220g	39,00

Deine Beilage zum MANGOLD'S BURGER Frische Pommes oder Süßkartoffelfritten 4,50
Tartufata Fries | Trüffelmajo | Parmesan 10,00

MANGOLD CHEESE BURGER CA 240 G (MEDIUM ODER MEDIUM WELL) 18,50
Brioche Bun | Cheddar | BBQ-Sauce | Mayo | Schmorzwiebeln | Tomaten
eingelegte Gurken | Bacon | Homemade 100% EIFEL Beefpatty

FALAFEL ASPARAGUS BURGER 17,00
Brioche Bun | Spargel gegrillt | Hummus | Peperonata
Schmorzwiebeln | Tomaten | Salat | Guacamole | Homemade Kichererbsenpatty

CARNITAS 2 MAIS TACOS 11,00
Pulled Pork vom Duroc | Avocado | Schmorzwiebel
Chili Tomaten | Babyleaf | zweierlei Salsa

ZIEGE & ROTE BETE 11,00
Ziegenkäse karamellisiert | rote Bete | Feldsalat
Granatapfel | Röstbrot

BRASSATO AL BAROLO 24,00
Prime Beef langsam geschmort | Rotweinjus
Polenta | Röstgemüse | Borettane Zwiebeln

OFEN LACHS | LINGUINE AL LIMONE 26,00
Lachsfilet | Linguine | Creme fraiche | Zitrone
Grana Padano | Olivenöl | Rucola

PFUND SPARGEL VOM NIEDERRHEIN 24,00
Drillinge | Hollandaise | Pflücksalate
mit Serranoschinken 28,00
mit Schnitzel vom Duroc Schwein 29,00
mit Ofenlachs 31,00

SPARGEL RISOTTO 21,00
Bärlauch | Weißer Spargel | Gegrillter Seitling
roter Mangold | Parmesan | Butter


+ Lachs 9,00 + Garnelen 9,00

2 SCHNITZEL VOM DUROC SCHWEIN 24,00
Panko | Frische Pommes | Feldsalat & Bacon
Preiselbeeren | Zitrone

GEGRILLTER OCTOPUS 120g 15,00
Kartoffeln | Kapernäpfel | Oliven 180g 25,50
confierte Tomaten | Mangold

MANGOLDS SENFROSTBRATEN 29,00
IRISH Beef vom Grill | Senf Zwiebelkuste | Drillinge
Ofengemüse **oder** Salatbowl

MANGOLD'S DESSERT's

warmer & halbflüssiger Schokoladenkuchen 6,00
...mit Mandelkrokant Eis  8,00

Crème brûlée | Beeren 8,00

Schoko Cheesecake | salted Caramél 8,00
Vanilleeis

Rhabarber Erdbeer Crumble | Casheweis  7,00

Kugel Hausgemachte Eiscreme je 3,50
Schokolade | Vanille | Mandelkrokant | Cashew ^{vegan}

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

Affogato | Double Espresso | Vanilleeis 6,00

Vegan 

Ich brauche etwas Zeit 