

**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 I 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 | Cashewei   
7,00  
Kugel Hausgemachte Eiscreme .... je 3,50

**SPEISEKARTE** 16.00 - 22.00

Schokolade | Vanille | Mandelkrokant | Cashew <sup>vegan</sup>

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

Affogato | Double Espresso | Vanilleeis 6,00

**Vegan** 

Ich brauche etwas Zeit

**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 I 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

**SPEISEKARTE** 16.00 - 22.00

Crème brûlée   Beeren	8,00
Schoko Cheesecake   salted Caramél Vanilleeis	8,00
Rhabarber Erdbeer Crumble   Cashewei	7,00
Kugel Hausgemachte Eiscreme .... je	3,50
Schokolade   Vanille   Mandelkrokant   Cashew <sup>vegan</sup>	
Selbstgemachter Eierlikör 4cl	5,00
mit einer Kugel Eis	7,50
Affogato   Double Espresso   Vanilleeis	6,00

**Vegan** 

Ich brauche etwas Zeit

