

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 ^{vegan}

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	^{vegan}
Selbstgemachter Eierlikör 4cl	5,00
mit einer Kugel Eis	7,50
Affogato Double Espresso Vanilleeis	6,00

Vegan 

Ich brauche etwas Zeit

