

MITTAG- UND ABENDESSEN IM MANGOLD LUNCH AND DINNER AT MANGOLD

Mo. – So. 12.00 bis 22.00 Uhr

Mon. – Sun. 12.00 pm until 10.00 pm

VORSPEISEN

STARTER

Beef Tatar mit geröstetem Brot, Senfcrème,	Vorspeise starter	16,00 €
Wildkräutersalat	Hauptgang main course	22,50 €

Beef tatar with roasted bread, mustard,
wild herb salad

Vitello tonnato vom Kalbstafelspitz mit Kopfsalat, gebackenen Kapern, Bio-Zitrone	11,00 €
Vitello tonnato of prime boiled veal with lettuce, baked capers, lemon	

Avocado-Mangosalat mit Büffelmozzarella, Lavosh-Brot, Pinienvinaigrette	9,00 €
Avocado mango salad with buffalo mozzarella, lavosh bread, pine vinaigrette	

Caesar Salad mit marinierten Kirschtomaten, geröstetem Weißbrot und gehobeltem Grana Padano	6,00 €
--	--------

– mit Bacon und gebratener Maishähnchenbrust + 7,00 €

Caesar salad with marinated cherry tomatoes, roasted bread and Grana Padano
- optionally with bacon and sautéed corn-fed chicken breast

SUPPE

SOUP

Suppe - nach Tagesempfehlung (warm oder kalt)	6,00 €
---	--------

Soup - daily recommendations (hot or cold)

SPEZIAL

SPECIAL

Tagliatelle im Parmesanlaib geschwenkt,	Vorspeise starter	14,00 €
---	-------------------	---------

schwarze Sommertrüffel	Hauptgang main course	19,00 €
------------------------	-----------------------	---------

Tagliatelle swiveled in Parmesan cheese,
black seasonal truffle

KUCHEN

CAKE

Täglich nachmittags zwei verschiedene Blechkuchen, Tartes oder Brownies	3,50 €
---	--------

Two varieties of cakes, tartes or brownies daily in the afternoon

HAUPTGANG MAIN COURSES

Rosa gebratenes Roastbeef „kalt“ mit Bratkartoffeln, Remouladensauce, Gurkensalat Pink-roasted roastbeef „cold“ with fried potatoes, remoulade sauce, cucumber salad	18,00 €
Königsberger Klopse mit Kartoffel-Kräuterpüree, Rote Bete, Kapern Königsberger meatballs with mashed herb potatoes, beetroot, capers	15,00 €
Gegrillter Lachs mit Ponzu-Sauce, wildem Brokkoli, grünem Spargel, Garnelen Wan Tan Grilled salmon with ponzu sauce, wild broccoli, green asparagus, shrimp Wan Tan	19,00 €
Rumpsteak 200g mit Kräuterbutter, Wildkräutersalat, Pommes frites, Trüffelmayonnaise Rumpsteak 200g with herb butter, wild herbs salad, french fries, truffeld mayonnaise	25,00 €
300g deutscher Stangenspargel mit Neuen Kartoffeln, zerlassener Butter, Sauce Hollandaise 300 g german asparagus spears with new potatoes, melted butter, Hollandaise sauce	14,50 €
500g deutscher Stangenspargel mit Neuen Kartoffeln, zerlassener Butter, Sauce Hollandaise 500g german asparagus spears with new potatoes, melted butter, hollandaise sauce	19,50 €
- mit Katenschinken 50g - with cottage ham 50g	+ 3,00 €
- mit kleinem Kalbsschnitzel 130g - with small veal cutlet 130g	+ 10,00 €
- mit Lachsfilet 160g - with salmon fillet 160g	+ 9,00 €

DESSERT DESSERT

New York Cheesecake, Beerensalat, Minze New York Cheesecake, berrie salad, mint	7,50 €
Crème Brûlée mit Mango Crème Brûlée with mango	8,00 €
Champagnersüppchen mit Erdbeeren, Vanilleeis Champagne soup with strawberries, vanilla ice cream	9,00 €