

Mangold

hamburg

+49 40 89062 468

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| VORSPEISEN / SALATE

Geflämmtter Bonito / Gurken-Quinoa / Thai-Basilikum / Limonen-Dressing 24,00 €

Gurken-Quinoa / Thai-Basilikum / Limonen-Dressing

Crottin de Chavignol / Ofenbete / Friséesalat / Trüffelhonig **VEGETARISCH** 22,00 €

Ofenbete / Friséesalat / Trüffelhonig

Falafel / Bohnen-Hummus / Wildkräutersalat 18,00 €

Bohnen-Hummus / Wildkräutersalat

| SUPPE

Kürbis-Kokos-Suppe / Jakobsmuschel / Zuckerschoten 12,00 €

Jakobsmuschel / Zuckerschoten

Hühnersuppe / Gemüse / Pilze / Kräuter / Nudeln

Gemüse / Pilze / Kräuter / Nudeln

Gazpacho „kalt“ / Nektarine / Dill / Croûtons / Gemüse **VEGAN** 12,00 €

Nektarine / Dill / Croûtons / Gemüse

Weißer Tomatensuppe / Shrimps / Basilikum / Chili Crisp **AUF WUNSCH VEGAN** 14,00 €

Shrimps / Basilikum / Chili Crisp

HAUPTSPEISEN

Zander / Rahmkraut / Beurre blanc / Trauben / Brioche / Blutwurst 28,00 €
Rahmkraut / Beurre blanc / Trauben / Brioche / Blutwurst

Geschmortes Huhn / Gewürzreis / Linsen / Bratzwiebeln / Quitte 26,00 €
Gewürzreis / Linsen / Bratzwiebeln / Quitte

Ochsenbacke / Bohnencassoulet / Karotte / Zwiebeln / Petersilie 28,00 €
Bohncassoulet / Karotte / Zwiebeln / Petersilie

Quicklunch 27,50 €
bestehend aus einem täglich wechselnden Drei-Gänge-Menü. Unser Restaurantpersonal stellt Ihnen das aktuelle Angebot gern vor.

SPEZIAL

Tagliatelle im Parmesanlaib geschwenkt / schwarze Trüffel der Saison (als Vorspeise) 22,00 €
VEGETARISCH
schwarze Trüffel der Saison

Tagliatelle im Parmesanlaib geschwenkt / schwarze Trüffel der Saison (als Hauptgang) 30,00 €
VEGETARISCH
schwarze Trüffel der Saison

Austern / Kiwi / Koriander 5,00 €
Kiwi / Koriander

DESSERT

Pochierte Birne / Tonkacreme / Gewürzkuchen **VEGETARISCH** 12,00 €
Tonkacreme / Gewürzkuchen

Pfirsich-Tapioka-Süppchen / Sorbet / Limonenschaum **VEGAN** 11,00 €
Sorbet / Limonenschaum

Schokoladenmousse / Maracuja-Eis / karamellierter Schokoladencrumble **VEGETARISCH** 12,50 €
Maracuja-Eis / karamellierter Schokoladencrumble

Dreierlei Käse / Nussbrot / Quitten-Senfsauce **VEGETARISCH** 16,00 €
Nussbrot / Quitten-Senfsauce

Eis & Sorbet
Unser Servicepersonal stellt Ihnen gern unser tagesaktuelles Angebot an hausgemachtem Eis und Sorbet vor.

| VORSPEISEN

Burrata / bunte Tomaten / Pinienkerne / Basilikum / Croûtons AUF WUNSCH VEGAN **19,00 €**
bunte Tomaten / Pinienkerne / Basilikum / Croûtons

Lachs / Maisdressing / Süßkartoffel / Koriander **24,00 €**
Maisdressing / Süßkartoffel / Koriander

Tatar vom Rind / Avocado / Kartoffelchips / Piment d'Espelette **19,00 €**
Avocado / Kartoffelchips / Piment d'Espelette

| HAUPTGÄNGE

Gegrilltes Thunfischsteak / Sauce Vierge / Pommes Pont-Neuf / Kräutersalat **36,00 €**
Sauce Vierge / Pommes Pont-Neuf / Kräutersalat

Gebratenes Wolfsbarschfilet / Artischockenpüree / Bouillabaisse-Essenz / Fenchel **39,00 €**
Artischockenpüree / Bouillabaisse-Essenz / Fenchel

Prignitzer Maispoulardenbrust / Petersilie / Kartoffelpüree / geräucherte Paprika **36,00 €**
Petersilie / Kartoffelpüree / geräucherte Paprika

Dry Aged Rinderfilet von der nordischen Färse / Pommes Frites / Pfifferlinge / Spinat **46,00 €**
Pommes Frites / Pfifferlinge / Spinat

Arancino / Gewürzspinat / glacierte Bete / cremiger Hummus VEGAN **26,00 €**
Gewürzspinat / glacierte Bete / cremiger Hummus

| WEIHNACHTSMENÜ

Rindertatar / Avocado / Kartoffelchips / Piment d'Espelette / Kressesalat
Avocado / Kartoffelchips / Piment d'Espelette / Kressesalat

Topinambur-Suppe / Rote Bete / gebratene Jakobsmuschel / Haselnuss
Rote Bete / gebratene Jakobsmuschel / Haselnuss

Brust und Keule von der Oldenburger Ente / Feigenrotkohl / glasierte Maronen / Bratapfel / Kartoffelkloß / Majoran-Jus
Feigenrotkohl / glasierte Maronen / Bratapfel / Kartoffelkloß / Majoran-Jus

Gebratenes Steinbuttfilet / Knollensellerie / Gewürzspinat / Wintertrüffel / Beurre blanc
Knollensellerie / Gewürzspinat / Wintertrüffel / Beurre blanc

Warmes Schokoladentörtchen / Mandarine / Vanilleeis / Spekulatius VEGETARISCH
Mandarine / Vanilleeis / Spekulatius

| VEGANES WEIHNACHTSMENÜ

Auberginentatar / Kartoffelchips / Piment d'Espelete / Kressesalat

VEGAN

Kartoffelchips / Piment d'Espelete / Kressesalat

Topinambur-Suppe / Rote Bete / gerösteter Rosenkohl / Haselnuss

VEGAN

Rote Bete / gerösteter Rosenkohl / Haselnuss

Gebackener Pom-Pom blanc / Knollensellerie / Gewürzspinat / Wintertrüffel

VEGAN

Knollensellerie / Gewürzspinat / Wintertrüffel

Warmes Schokoladentörtchen / Mandarine / Spekulatius

VEGAN

Mandarine / Spekulatius

| SILVESTERMENÜ

Jakobsmuschel-Carpaccio / Rote Bete / Grüner Apfel / Blutorange

Rote Bete / Grüner Apfel / Blutorange

Gegrillter Hummer / Maracuja / Vadouvan / Karotte

Maracuja / Vadouvan / Karotte

Consommé vom Rind / Steinpilzravioli

Steinpilzravioli

Heilbutt in Aromaöl gedämpft / Champagner Beurre blanc / Schwarzwurzel / Brioche

Champagner Beurre blanc / Schwarzwurzel / Brioche

Yuzu-Sorbet

Dry Aged Rinderfilet von der nordischen Färsé / Ochsenchwanzpraline / Trüffeljus / konfierte Kartoffel / Petersilie

Ochsenchwanzpraline / Trüffeljus / konfierte Kartoffel / Petersilie

Birne / Valrhona Schokolade / Tonkabohne

VEGETARISCH

Valrhona Schokolade / Tonkabohne

| SILVESTERMENÜ VEGETARISCH

Topinambur / Rote Bete / Grüner Apfel / Blutorange

Rote Bete / Grüner Apfel / Blutorange

Ur-Karotte / Maracuja / Vadouvan / Karotte

Maracuja / Vadouvan / Karotte

Consommé vom Steinpilz / Ravioli

Ravioli

Schwarzwurzel in Aromaöl gedämpft / Champagner Beurre blanc / Brotknusper

VEGETARISCH

Champagner Beurre blanc / Brotknusper

Duett vom Sellerie / Trüffeljus / Thai-Basilikum / Petersilie

Trüffeljus / Thai-Basilikum / Petersilie
