

## MITTAGSTISCH

08.12 – 12.12. 2025

### DAS EXTRA SCHNELLE MITTAGESSEN

 11.30 Uhr bis 15.00 Uhr **NEU**

#### BRUESSLER BOWL 10,00

Rosenkohl gebraten | Reisnuedeln | Salat  
Selleriewürfel | Kräutervinaigrette

Upgrade:

- + 2 Pochierte Eier 3,50
- + Hähnchenbruststreifen 4,50

#### GRÜNKOHL RHEINISCH 12,00

Grünkohl | Kartoffeln | Mettwurstscheiben  
Kassler | Senf

- + ganze Mettwurst 3,50

#### SWEET POTATOE gefüllt 11,50

Spinat | Feta Käse | Lauch | Béchamel

#### GESCHNETZELTES „ZÜRICHER ART“ 13,00

Schweinerücken | Champignons a la Creme  
Butterspätzle | Gurke süß sauer

#### KNUSPRIGE ENTENKEULE 11:30 bis 16.00 18,00

Entenjus | Apfelsrotkohl | Kartoffelklöße

## BRUNCH & BURGER 09:00 bis 16.00

### AVOCADO BRUNCH BOWLS

- 1/2 Avocado | zwei pochierte Eier | Quinoa | Salat  
Tomaten | Karotten | rote Beete | Sesamressing  
Röstkerne 13,50
- mit Hähnchenbrust | Sprossen 15,50
- mit Mozzarella | Tomaten 14,50

### CLASSIC CHEESEBURGER 14,50

160 g Eifel Beef | BBQ Sauce | Tomaten  
Cheddar | Salat | Schmorzwiebeln  
Rustic Fries - Mayo & Ketchup

# Mangold

RESTAURANT • BAR • LOUNGE

<b>FRÜHSTÜCKS GRANOLA BOWL MIT FRÜCHTEN</b>	 <b>alternativ mit Sojajoghurt</b>	<b>groß</b>	<b>klein</b>		
Beeren   Früchte   Joghurt   Ahornsirup   Nüsse   Kerne   Vollkornhaferflocken		13,00	9,00		
Schweizer <b>BIRCHER BENNER</b> Müsli Bowl   Apfel   Joghurt   Sahne   Zitrone   Honig		13,00	9,00		
Nüsse   Früchte					
<b>VEGETARISCHES FRÜHSTÜCK</b>		17,50			
Gouda   Grünländer   Brie   Manchego   Frischkäse   Trauben   Bircher Benner Müsli					
frischer Obstsalat   Avocado   Tomaten   Konfitüre   Honig   Brotkorb   Brötchen   Croissant					
<b>CANADIAN</b>		16,50			
Räucherlachs Tatar   Meerrettich   Rührei   Röstkartoffeln   Bacon   Frühlauh   Frischkäsecreme					
Tomaten   Gurken   Brotkorb					
<b>MEATLESS</b> 		16,50			
1/2 Avocado   Tomaten   Falafel   Hummus   Oliven   Olivenöl   Rohkost   Tomaten Paprika aufstrich					
Marmelade   Obstsalat   Früchte   Nüsse   Brotkorb					
<b>ALL AMERICAN</b>		16,00			
zwei Pancakes   Ahornsirup   Früchte   zwei Spiegeleier   Röstkartoffeln   Bacon   Tomaten   Butter   Weissbrot					
<b>DREI FLUFFIGE AMERICAN PAN CAKES</b>					
mit Ahornsirup   Früchte + Blaubeeren		10,00			
mit Blaubeerkompott   Früchte		10,00			
mit Knusprigen Bacon   Butter   Ahornsirup   Früchte		10,00			
<b>RÜHR- ODER SPIEGELEIER</b> von drei Vriesenhof Eiern mit Brot, Butter und Salatgarnitur					
Kräuter	8,50	Fetakäse   Spinat   Tomate	11,00	Schinken	10,00
Bacon	10,50	Tomate   Mozzarella   Pesto	11,50	Rauchlachs   Lauch	12,00
<b>PARISIENNE</b> Croissant <u>oder</u> Brötchen   Nutella <u>oder</u> hausgemachte Beerenkonfitüre   Obstdeko		4,50			
<b>PETIT</b> Zwei halbe belegte Brötchen mit Käse, Salami, Serranoschinken oder Saftschinken		5,60			
<b>GOOD MORNING KÄSE</b>		9,50			
Gouda   Grünländer   Manchego   Brie   Trauben   Melone   gekochtes Ei   Konfitüre   Brotkorb   Brötchen					
<b>GOOD MORNING WURST</b>		10,00			
Putenbrust   Salami   Kochschinken   Serranoschinken   Tomate   Gurke   gekochtes Ei					
Konfitüre   Brotkorb   Brötchen					
<b>SWEET MORNING</b>		10,00			
Frischer Obstsalat   Bircher Benner Müsli   Trauben   Nüsse   Nutella   Konfitüre   Croissant   Brötchen					
<b>GREAT MORNING</b>		15,50			
Gouda   Grünländer   Manchego   Brie   Trauben   Putenbrust   Salami   Kochschinken   Serranoschinken					
Tomaten   Gurke   Melone   gekochtes Ei   Konfitüre   Nutella   Brotkorb   Brötchen   Croissant					

leaf Vegan

# Mangold

RESTAURANT • BAR • LOUNGE

## VORSPEISEN

"sharing is caring"

Provencalische Fischsuppe   Rouille   Garnele   Muscheln   Fisch   Croûtons   Gruyère	13,50
Hokkaido Kürbissuppe   Kürbiskernöl + Kerne   Fencheltempura	8,50
Burrata   Ofen Hokkaido   Rucola   natives Kernöl   Röstkerne   Zwiebelconfit   Ciabatta	13,00
Green Falafel drei Stück   Hummus   Oliven   Ciabatta	9,00

## PINSA herzhaftes italienische Focaccia | außen knusprig | innen weich

Mozzarella   Pesto   Cherry Tomaten   Frühlauach   Rucola   Crème fraîche	16,50
Stracciatella di bufala   Bacon   Balsamico   Zwiebelconfit   Mangold	17,00
Hokkaido Kürbis   Ziegenkäse   Thymian   Honig   Zwiebelconfit   Crème fraîche	15,00

<b>MANGOLD'S</b> großer <b>SALAT</b> mit unserem legendären Hausdressing   Brot	13,50
gebratene Hähnchenbrust   süße Chilimarinade   Tomaten   Gurken	18,00
knusprige Green Falafel   Hummus   Tomaten   Gurken	17,00
gebackener Ziegenkäse   Blaubeeren   Honig   Röstkerne	18,00

## PASTA handwerkliches aus der Düsseldorfer Nudelmanufaktur „Pasta Fresca“



RIGATONI   Basilikum Pesto   Kirschtomaten   Parmesanhippe   Spinat   Pinienkernen   Oliven	16,00
RIGATONI   Hähnchenbrust   weißer Tomatencremesauce   grüner Spargel   Chili   Grana Padano	17,50

## 2 SCHNITZEL VOM DUROC SCHWEIN

Panko Brösel | Frische Pommes | Feldsalat | Bacon | Preiselbeeren

24,00

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

Dazu reichen wir:	+ Chimichurri -Argentinische Würzsauce-
	+ Salatbowl <b>oder</b> Ofengemüse
	+ Hasselback Potatoe <b>oder</b> Frische Pommes
	+ ROTWEINJUS 3,30



Hereford Flap Steak-saftig zart   wird geschnitten serviert   Gräser und Kräuterfütterung	250g 29,50
Irisches Premium Rinderfiletsteak   äußerst fein im Geschmack   super zart	220g 39,00

## MANGOLD'S BURGER

Frische Pommes **oder** Süßkartoffelfries je 4,50

<b>Mangold Cheese Burger</b> ca 240 g (medium oder medium well)	
Brioche Bun   Cheddar   BBQ Sauce   Mayo   Schmorzwiebeln   Tomaten eingelegte Gurken   Bacon   homemade 100% EIFEL Beefpatty	18,50

<b>FALAFEL HOKKAIDO BURGER</b>	17,00
Brioche Bun   Kürbis gegrillt   Hummus   Peperonata Schmorzwiebeln   Tomaten   Salat   Guacamole   Homemade Kichererbsenpatty	

Vegan

SPEISEKARTE 11:30 – 16:00