

ROMANTIKMENÜ

Wir freuen uns auf genussvolle Tage in unseren Waldstuben. Küchenchef Marwan Al-Hadithy versteht es wunderbar, saisonale Produkte mit feinen Aromen und überraschenden Akzenten zu verbinden. So entstehen Gerichte, die vertraut wirken und zugleich neue Geschmackserlebnisse eröffnen.

Abgerundet wird der Besuch durch unseren Serviceleiter Thomas Englisch, der Sie mit aufmerksamer Gastlichkeit begleitet und Ihnen gerne die passenden Weine empfiehlt.

Thunfisch-Tataki

Spargel | Miso | Kimchi-Sesam | Apfelsorbet

2025 Sauvignon Blanc trocken „vom Quarzit“ Bio
Weingut Pflüger - Bad Dürkheim 0,25 l 14,00 €

Agnolotti del Plin

Eismeergarnelen | Erbsen-Coulis | Radieschen | Kamille

2022 Sancerre A.C. « Cuvée Genèse »
Domaine Jean-Max Roger 0,25 l 22,00 €

oder

 vegetarisch

Tortellini

Cima di Rapa | Erbsen-Coulis | Radieschen | Kamille

2024 Riesling Kabinett feinherb « Jean Baptiste » Bio
VDP Weingut Gunderloch - Nackenheim 0,25 l 14,00 €

Kalbsrücken

Aubergine | Bimi | Bärlauch-Beignet | Jus

2024 « Lac » | Lugana DOC
Azienda Agricola Cavalchina 0,25 l 16,50 €

oder

 vegetarisch

Spargel

Aubergine | Frittate | Bärlauch-Beignet | Hollandaise

2021 « Muschelkalk » | Weißer Burgunder Bio
Weingut Dr. Wehrheim - Birkweiler ½ Flasche 32,00 €

Trifle

Erdbeeren | Waldmeister | Mohn | Frozen Joghurt

2004 Carmes de Rieussec | Château Rieussec | Dessertwein 0,1 l 8,50 €

3-Gang-Menü: 69 € | 4-Gang-Menü: 89 €

 vegetarisch

3-Gang-Menü: 64 €

SPARGELZEIT IM MILCHBORNTAL

Am 25. März 2026 beginnt bei uns im Romantik Waldhotel Mangold die Spargelsaison.

Wenn im Milchborntal der Frühling spürbar wird, die Tage heller werden und die Natur in frischem Grün erwacht, ist auch in unserer Küche eine der schönsten Zeiten des Jahres angekommen.

Freuen Sie sich auf feinen Spargel, klassische Begleiter und ausgewählte Frühlingsgerichte, die wir mit Liebe zum Produkt und zur Saison für Sie zubereiten.

„Der Frühling ist die Art der Natur, zu sagen: Lasst uns feiern.“

SPARGELKARTE

PORTION SPARGEL

Butterkartoffeln Sauce Hollandaise	26,50
mit gebeiztem Lachs	32,00
mit gekochtem Schinken	32,00
mit Serrano-Schinken	32,00
mit Kalbsrückensteak	42,00
mit Wiener Schnitzel	38,00

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

2023 Ihringer Winklerberg · VDP Erste Lage Grauburgunder trocken Weingut Dr. Heger - Ihringen	0,75 l	60,00
--	--------	-------

Ein eleganter, fein strukturierter Grauburgunder mit genug Schmelz für Sauce Hollandaise und zugleich schöner Frische für Spargel und Frühlingküche.



VORSPEISEN

SALAT MILCHBORNTAL

Romanasalat | Cherrytomaten | Grana Padano | Croutons | Caesar Dressing 14

... und **Garnelen** 19

BEEF-TARTAR

Süßkartoffel- Pommes | Trüffelmayonnaise | Knäckebrot 22

ZWISCHENGÄNGE

SPARGELSUPPE

Avocado-Brioche-Crostini | Zuckerschoten | Chili 14

MAISSÜPPCHEN

Beignet | Buttermilch | Jalapeño 14

PASTA

TAGLIARINI

Schwarzer Trüffel | Grana Padano | Pilz-Nage 19 | 29

RISOTTO

Spargel | Bärlauch | Trüffel | Konfiertes Eigelb 20 | 30

HAUPTGERICHTE

SAKU-THUNFISCH

Kroketten | Zweierlei Spargel | Erbsencreme | Dashi 40

WIENER SCHNITZEL

Pommes Frites | Sauce Remoulade | Salat Bouquet | Preiselbeeren 33

RINDERFILET

Kartoffelpuffer | Topinambur | Pastinaken | BBQ-Jus 48

DESSERTS

Kaffee-Crème Brûlée

Marinierte Erdbeeren | Sahlep | Hafer

13

AFFOGATO

Vanille Eis | Espresso | Haselnuss

9

ERDBEERTIRAMISU IM GLAS

Erdbeereis | Mascarpone | Löffelbiskuit

10

SORBET TAGES-ANGEBOT

Marinierte Früchte

6

Sekt oder Wodka

8

KÄSE-VARIATION

Birnen-Chuntey | Cranberry Brot

16

FÜR UNSERE KLEINEN (JUNGEN) GÄSTE

NUDELN

Tomatensauce (natürlich apart) | Parmesan

10

NUGGETS

Pommes frites | kleiner gemischter Salat

16

NÜRNBERGER BRATWÜRSTCHEN

Kartoffelpüree | Buttergemüse

14