

ROMANTIKMENÜ

Romantikhôtel seit 1925: Mit Küchenchef Marwan Al-Hadithy denken wir Klassiker modern, setzen feine asiatische und orientalische Akzente und kochen ausschließlich frisch.

BROT & DIPS

EISMEERGARNELEN

Grüner Spargel | Bresaola | Mango | Bulgur

2025 « Fundament » | Weißer Burgunder trocken |
Weingut Wageck-Pfaffmann

0,25 l 14,00 €

LACHSFORELLE

Blumenkohl | Mandeln | Chiccoree | Senf-Velouté

2021 « Muschelkalk » | Weißer Burgunder Bio
Weingut Dr. Wehrheim - Birkweiler

½ Flasche 32,00 €

und / oder

LAMMHÜFTE VOM AHRtaler WEIDELAMM

Polenta | Kichererbsen | Pimientos de Padrón |
Oliven-Tapenade | Jus

2023 „Deutzerhof“ Spätburgunder
Weingut Deutzerhof - Mayschoß

0,25 l 14,00 €

DER FRÜHLING

Joghurt | Zitronencurd | Rhabarber | Minze

2004 Carmes de Rieussec | Château Rieussec | Dessertwein

0,1 l 8,50 €

3-Gang mit Lachsforelle: 69 € | 3-Gang mit Lamm: 75 € | 4-Gang: 105 €

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 Frühlingssgerichte, 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
mit gekochtem Schinken	32
mit Serrano-Schinken	32
mit Kalbsrückensteak	42
mit Wiener Schnitzel	38

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

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

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



VORSPEISEN

SALAT MILCHBORNTAL

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

... und **Garnelen** 19

BURRATINA

Mango-Chutney | Tomaten | Rucola | Bergamotten-Vinaigrette 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-Chunzey | 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