

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.

Aperitif-Empfehlung

Alkoholfreier Aperol Spritz – 9,50 €
oder Sarti Spritz – 10,50 €

Erdbeersalat

Spargel | Rhabarber | Gorgonzola AOP | Basilikum | Mango-Essig

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

Erbsensüppchen

Eismeergarnelen | Fenchel | Minze | Buttermilch

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

Schollenfilet

Fregola | Bohnen | Radieschen | Minestrone-Sauce

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

und / oder

Lammhüfte

Aubergine | Labneh | Staudensellerie | Artischocken | Jus

2020 Nebbiolo Langhe D.O.C.
„Enzo Boglietti“ 0,25 l 16,50 €

Geröstete Brioche

Erdbeeren | Waldmeister | Mohn | Frozen Joghurt

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

3-Gang-Menü: 68 € | 4-Gang-Menü: 80 € | 4-Gang-Menü: 109 €



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

Rucola | Serranoschinken | grüner Spargel | Grana Padano | Caesar Dressing 14

BEEF-TARTAR

Süßkartoffel- Pommes | Trüffelmayonnaise | Knäckebrot 22

BURRATINA

Rhabarber | Erdbeeren | Melone | Mango | Zitrus 18

ZWISCHENGÄNGE

SPARGELSUPPE

Avocado-Brioche-Crostini | Zuckerschoten | Chili 14

MAISSÜPPCHEN

Garnelen | Sepia | Thai Mais | Jalapeño | Kräuter 16

PASTA

TAGLIARINI

Kräuterpesto | Tomaten | Pinienkerne | Grana Padano 16 | 26

RISOTTO A LA MILANESE

Vongole | Eismeergarnelen | Gorgonzola | Safran | Zitrone 19 | 29

HAUPTGERICHTE

SAKU-THUNFISCH

Kroketten | Zweierlei Spargel | Erbsencreme | Dashi 40

ADLERFISCH

Artischocken | Blumenkohl | Oliven | Chicorée | Senf-Velouté 38

WIENER SCHNITZEL

Pommes Frites | Sauce Remoulade | Salat Bouquet | Preiselbeeren 33

MEDAILLON VOM RINDERFILET

Kartoffelstampf | Shiitake | Roscoff-Zwiebeln | Cognac-Pfeffer-Jus 46

ENTRECÔTE

Bimi | Pommes frites | Salat bouquet | Chimichurri 42

DESSERTS

Kaffee-Crème Brûlée

Marinierte Erdbeeren | Sahlep | Hafer

13

AFFOGATO TIRAMISU

Vanille Eis | Espresso | Cookies

9

TRIFLE

Erdbeeren | Rhabarber | Mohn | Frozen Joghurt

12

SORBET TAGES-ANGEBOT

Marinierte Früchte

6

Sekt oder Wodka

8

FÜR UNSERE KLEINEN (JUNGEN) GÄSTE

NUDELN

Tomatensauce (natürlich apart) | Parmesan

10

NUGGETS

Pommes frites | kleiner gemischter Salat

16

NÜRNBERGER BRATWÜRSTCHEN

Kartoffelpüree | Buttergemüse

14