



WILLKOMMEN

im Mendelssohn's

Schön, dass Sie bei uns sind.

Unsere Gerichte verbinden traditionelle Rezepte mit modernen Ideen und saisonalen Produkten.

Unser Küchenteam arbeitet mit echter Leidenschaft – und das schmeckt man! Wir nehmen uns die Zeit, damit Ihr Essen mehr ist als nur eine Mahlzeit: ein kleiner Moment Genuss im oft hektischen Alltag.

Sollten Sie Wünsche, Allergien oder Unverträglichkeiten haben – sprechen Sie uns bitte jederzeit an.

Ihr Team
vom Mendelssohn's im NewLivingHome

Guten Appetit!

VORSPEISEN

In Tempura gebackenes Fleisch ^{C,I,K}

von der Entenkeule
mit Mango-Chili-Salsa
und Sesam-Weißkohlsalat

15,50 €

Pollo Tonnato "Deichkind Style" ^{G,C,D,J}

gebratene Putenbrust mit Makrelen-Sauce
dazu gebackene Kapern und Rucola

16,50 €

Bunter Kräuter-Frühlingsalat ^{Aa,Ab,Ac,Ad} *Vegan*

mit Kirschtomaten, Ofenbete
und Vollkorn-Croûtons

13,50 €

"Obendrauf":

gebratene Hähnchenbrust

16,50 €

gebratene Black Tiger Garnelen^B

19,50 €

Hausgemacht:

Balsamico-Dressing^J

oder

Joghurt-Orangen-Dressing^G

SUPPE

- Rahmsuppe**^{I,K} *Vegan*
von der Mairübe mit Frankfurter Kräutern 9,50 €
- wahlweise mit Räucherlachs^{D,I,J} 12,50 €

VEGETARISCH/VEGAN

- Mediterranes Frühlings-Pfannengemüse**^{I,F} *Vegan*
mit Polenta-Nocken 18,50 €
- Gebratener Reis mit Wok Gemüse**^{B,C,H,D,F,I} *Vegan*
mit Omelette und Cashewkernen 19,50 €
- wahlweise ohne Omelette *Vegan*

HAUPTGÄNGE

Hamburger Pannfisch ^{D,G,J,I} mit Bratkartoffeln und körniger Senfsauce	25,50 €
Gedünstetes Lachsfilet ^{D,A,G,I} auf grünem Spargel mit Tagliatellen und Safranschaum	27,50 €
Rosa gebratenes Flank Steak ^{L,I} mit Ofengemüse, Rosmarinkartoffeln und Portwein Jus	31,50 €
Hausgemachtes Hühnerfrikassee ^{G,L,A} von FAIRMAST Hühnchen mit Spargel, Erbsen und zweierlei Reis	25,50 €
Mendelssohn's Schnitzel ^{Aa,Ab,Ac,Ad,C,J,I} vom Rind mit Vollkornpanade und hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat	29,50 €

LIEBLINGSHAPPEN

- Heringsalat**^{A,C,D,G,I,J}
mit Schwarzbrot und Spiegelei 15,50 €
- Mendelssohn's Pizza Margherita**^{A,C,G} 
mit fruchtiger Tomatensauce
mit Mozzarella und Basilikum 12,50 €
mit Salami^{I,J} 15,50 €
- Flammkuchen**^{A,C,G}
mit Speck und Frühlingslauch 12,50 €
- Currywurst und Pommes Frites**^{J,I}
mit hausgemachter Currysauce 12,50 €
- Gebackener Camembert**^{A,C,G,I,J} 
mit Preiselbeeren, Salat und Toastbrot 12,50 €

DESSERTS

Karamellierte Ananas^{G,E}
mit Minze und Vanilleeis 12,50 €

Waldmeister-Crème Brûlée^{G,C}
mit Mango-Salat 12,50€

Alle Speisen sind auf Anfrage auch als ½ Portion erhältlich.

Aa)glutenhaltig/Weizen, (Ab)Roggen, (Ac)Gerste, (Ad)Hafer, B)Krebstiere, C)Eier, D)Fisch, E)Erdnüsse, F)Soja, G)Milch oder/und Laktose, H)Schalenfrüchte, (Ha)Mandeln, (Hb)Haselnüsse, (Hd) Cashewnüsse, (He) Pekannüsse, (Hf) Paranüsse, (Hg) Pistazien, (Hh) Macadamianüsse, I)Sellerie, (J) Senf, (K) Sesamsamen, (L) Schwefeldioxid und Sulfite, (M) Lupinen, (N) Weichtiere

Zusatzstoffe: (1) Konservierungsstoffe, (2) Farbstoffe, (3) Antioxidationsmittel, (4) Geschmacksverstärker, (5) Phosphat, (6) Süßungsmittel, (7) Phenylalaninquelle, (8) geschwefelt, (9) geschwärzt, (10) gewachst, (11) koffeinhaltig, (12) chininhaltig