

# MANZINO

JEDEN TAG FÜR SIE FRISCH ZUBEREITET

<i>Suppen Soups</i>	<i>EUR</i>	<i>Alkoholfreie Getränke non alcoholic Beverages</i>	<i>EUR</i>
Lauch-Kartoffel-Cremesuppe mit Croûtons	13,80	Coca Cola <sup>1,2</sup> , Coca Cola zero <sup>1,2</sup>	Fl. 25 cl 4,50
Manzini's Fischsuppe mit Flusskrebse und Aioli (klein)	15,50	Orangina	Fl. 20 cl 5,00
Manzini's Fischsuppe (groß)	21,90	Apfelsaft	Fl. 20 cl 4,00
<i>Salate Salads</i>		Taunusquelle Sprudel	Fl. 25 cl 3,80
Caesar Salat mit Parmesan und Croûtons	20,70	Taunusquelle Medium	Fl. 25 cl 3,80
Rucola mit in Balsam-Olivenöl mit Tomaten-Sugo, Pinienkernen und Rosmarin-Honig-Ziegenkäse	23,00	Taunusquelle Still	Fl. 25 cl 3,80
Blattsalat mit gebratenen Scampis in Knoblauchbutter	29,90	<i>Aperitifs</i>	
Blattsalat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	25,30	Bérêche et Fil Champagner	Glas 10 cl 18,50
<i>Vorspeisen Starters</i>		Kir Royal au Champagne	Glas 10 cl 20,00
Ravioli gefüllt mit Ricotta-Spinat in Salbeibutter	20,70	Crémant	Glas 10 cl 12,00
Carpaccio vom Aberdeen-Angus-Filet mit gehobelten Champignons und Parmesan	21,90	Prosecco di Valdobbiadene D.O.C.G.	Glas 10 cl 9,50
<i>Risotto und Pasta Rice and Pasta</i>		Spritz <sup>1</sup> (Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheibe, Eis)	Glas 20 cl 12,00
Safranrisotto mit Spinat und Scampis	29,90	Bellini (Prosecco, Pfirsichmark)	Glas 10 cl 10,50
Safranrisotto mit Spinat und Lammrücken	29,90	<i>Biere Beers</i>	
Ziegenkäse-Lauch-Risotto	24,20	König Pilsener	vom Fass 0,30 l 4,50
Penne Napoli	19,00	Jever Fun alkoholfrei / without alcohol	Flasche 0,33 l 5,00
<i>Hauptspeisen Main Courses</i>		Radler Beer with Sprite	Glas 0,33 l 4,50
Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat	36,80	Erdinger Weizen Kristall	Flasche 0,50 l 7,00
Gegrilltes Rumpsteak mit "Café-de-Paris"-Butter, Ofenkartoffeln und Salat	40,30	Wheat beer crystal	
Dorade Royal mit Grillkartoffeln und Salat	34,50	Benediktiner Weizen Hefe	Flasche 0,50 l 7,00
Lammrückenfilet rosa gebraten mit Rosmarin an Oliven-Kartoffelpüree und Artischockenratatouille	41,40	Benediktiner Weizen alkoholfrei without alcohol	Flasche 0,50 l 7,00
Roastbeef mit Bratkartoffeln und Sauce Remoulade	26,50	<i>Cocktails</i>	
Kalbfleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurken-Salat	24,20	Caipirinha	13,50
<i>Desserts</i>		Mojito	13,50
Tartes	6,30	Martini Cocktail	12,50
Crème Brûlée	12,10	Moscow Mule	13,50
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster	20,70	London Buck	13,50
Zitronensorbet mit Wodka	11,50	Lillet Baronial	13,50
		Manhattan	13,50
		Gin Fizz	13,50
		Bloody Mary	13,50
		Mai Tai	16,00
		Planter's Punch	15,00
		Margarita	13,50
		White Russian	13,50
		Pimm's Cup	12,50
		Negroni	12,50
		Espresso Martini	13,50

## WOCHENKARTE

Mostsuppe mit Apfelwein, San Daniele Schinken, frittierte Petersilie und Croutons .....	13,90
Hummerbisque mit Crème Fraîche und Pesto von grünen Oliven .....	14,50
Spinat-Radicchio-Salat in Gemüse-Trüffelöl-Vinaigrette mit Rosmarin-Ziegenkäsemousse, Honig-Feige, Quittenkompott und Wintertrüffel.....	22,90
Tatar von geräuchertem Heilbutt und Lachs mit Safran-Crevetten, Rote-Bete-Kapern-Salat und Dill-Meerrettich-Frischkäse .....	26,90
Boudin Noir - geröstete französische Blutwurst mit Apfel, Zwiebeln und Majoran auf Rahmsauerkraut.....	23,90
„Moules Frites“ - Miesmuscheln in Weißwein-Tomaten-Sud mit Knoblauch, Kräuter und Gemüse, dazu Pommes....	27,50
Austern „Fine De Claire“ mit Rotwein-Schalotten und Pumpnickel.....6 Stück..25,50.....12 Stück..	49,50
Knusprige halbe Ente aus dem Ofen mit eigenem Jus, Kartoffelklößen und Quitten-Rotkohl .....	33,00
Pastinaken-Rübchen-Risotto mit Pfeffer-Backpflaumen-Armagnac-Jus und bardierter Fasanenbrust (vegetarisch 22,50).....	31,50
Suprême vom Kabeljau an Champagner-Muschel-Ragout, Artischocken, Fenchel, dazu Kartoffelstampf mit getrockneten Tomaten und Basilikum .....	34,50
Marzipan-Spekulatius-Crème-Brûlée mit Amaretto .....	13,50
Zimt-Topfen-Tiramisu mit Birnen, Pflaumen und Mandarinencoulis .....	14,50