

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 ^{1,2} , Coca Cola zero ^{1,2}	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 ¹ (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

Karotten-Tomaten-Suppe mit Basilikum-Crème-Fraîche, gebackene Sellerie und Petersilie (vegetarisch möglich)	13,90
In Gewürz-Buttermilch mariniertes Wiener Backhuhn mit lauwarmem Kartoffel-Räucherenten-Salat, Bärlauch und Trüffel-Mayonnaise.....	26,50
Spinatsalat mit Tomatendressing, Walnussbrösel, gerösteten Mandeln, Grapefruit und gebackenem Ziegenkäse.....	23,50
Quiche Lorraine - Zwiebel-Speck-Kuchen mit Gruyère, dazu Wildkräutersalat mit einer Vinaigrette aus süßem Senf und Traubenkernöl	23,90
Linguine mit Armoricaine-Soße, Fenchel, Miesmuscheln, Jakobsmuscheln und Bärlauchpesto.....	27,90
Trüffel-Linguine mit Pecorino, Tomaten, Pilzen und Bärlauchpesto	22,50
Trüffel-Risotto mit Frühlingszwiebeln, Pilzen und Coq Au Vin vom Stubenküken (vegetarisch 24,50)	31,50
Gegrilltes Entrecôte mit Café-de-Paris-Butter-Jus, Marsala-Karotten und belgischen Pommes.....	39,50
Safran-Perlgrauen mit confierten Tomaten, Bündel von grünem Spargel, Champagnersoße und Steinbeißerfilet (vegetarisch 23,50).....	34,90
Marzipan-Crème-Brûlée mit Rosinen und Ahornsirup.....	13,00
Tiramisu mit Rhabarberkompott, Erdbeer-Coulis und Amarena-Kirschen	14,20