

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

## WOCHENKARTE

Spargelcremesuppe mit Basilikumpesto und Croûtons.....	13,90
Tomaten-Spargel-Minestrone mit Gemüse, Bärlauch, Rosmarin und Gnocchi.....	13,90
Salade Niçoise mit Kartoffeln, Bohnen, Oliven, Tomaten, Ei und Kräutervinaigrette, dazu medium gebratenes Thunfischmedaillon (vegetarisch 19,50) .....	28,50
Spargelsalat mit Rhabarber-Sherry-Dressing, Citrus-Backhuhn und Safran-Cocktail-Dip (vegetarisch 19,50) .....	27,20
Gepökelter und marinierter Kalbstafelspitz mit Feigensenf-Meerrettich-Soße, La-Ratte-Kartoffeln und Apfel-Radieschen-Salat .....	26,50
Trüffel-Ricotta-Tortelloni an geschmortem Chicorée und Wurzelgemüse in Parmesan-Basilikum-Rahm .....	24,90
Spargelrisotto mit Frühlingszwiebeln, Grappatrauben-Rahm und gebratenem Lachsfilet (vegetarisch 22,50) .....	30,50
Beelitzer Spargel mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter .....	25,50
- und kleinem Wiener Schnitzel.....	38,50
- und kleinem Rumpsteak .....	39,50
- und Koch- oder San Daniele Schinken.....	34,50
- und gebratenem Lachsfilet.....	33,50
- und gebratenem Thunfischsteak .....	34,50
Mandelschmarrn mit Erdbeeren, Waldmeister-Espuma und Amarenakirschen .....	14,90