

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
		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
<i>Vorspeisen Starters</i>		Spritz ¹ (Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheibe, Eis)	Glas 20 cl 12,00
Ravioli gefüllt mit Ricotta-Spinat in Salbeibutter	20,70	Bellini (Prosecco, Pfirsichmark)	Glas 10 cl 10,50
Carpaccio vom Aberdeen-Angus-Filet mit gehobelten Champignons und Parmesan	21,90	<i>Biere Beers</i>	
<i>Risotto und Pasta Rice and Pasta</i>		König Pilsener	vom Fass 0,30 l 4,50
Safranrisotto mit Spinat und Scampis	29,90	Jever Fun alkoholfrei / without alcohol	Flasche 0,33 l 5,00
Safranrisotto mit Spinat und Lammrücken	29,90	Radler Beer with Sprite	Glas 0,33 l 4,50
Ziegenkäse-Lauch-Risotto	24,20	Erdinger Weizen Kristall	Flasche 0,50 l 7,00
Penne Napoli	19,00	Wheat beer crystal	
<i>Hauptspeisen Main Courses</i>		Benediktiner Weizen Hefe	Flasche 0,50 l 7,00
Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat	36,80	Benediktiner Weizen alkoholfrei without alcohol	Flasche 0,50 l 7,00
Gegrilltes Rumpsteak mit "Café-de-Paris"-Butter, Ofenkartoffeln und Salat	40,30	<i>Cocktails</i>	
Dorade Royal mit Grillkartoffeln und Salat	34,50	Caipirinha	13,50
Lammrückenfilet rosa gebraten mit Rosmarin an Oliven-Kartoffelpüree und Artischockenratatouille	41,40	Mojito	13,50
Roastbeef mit Bratkartoffeln und Sauce Remoulade	26,50	Martini Cocktail	12,50
Kalbfleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurken-Salat	24,20	Moscow Mule	13,50
<i>Desserts</i>		London Buck	13,50
Tartes	6,30	Lillet Baronial	13,50
Crème Brûlée	12,10	Manhattan	13,50
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster	20,70	Gin Fizz	13,50
Zitronensorbet mit Wodka	11,50	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

Gaisburger Marsch mit Kalbstafelspitz, eingelegtem Kürbis, Rübchen und Spätzle.....klein..14,50	groß..19,50
Pariser Zwiebelsuppe überbacken mit Gruyère und Toast	13,90
Feldsalat mit Roquefort-Birnen-Mousse, Walnussbrösel, Honig-Feige und Crème-de-Cassis-Brombeer-Dressing	24,90
Waldpilz-Trüffel-Quiche mit Luch, Kürbis, Crème Fraîche und geräuchertem Lachs (vegetarisch 19,50).....	27,00
„Boudin Noir“ - geröstete Blutwurst auf Rahmsauerkraut mit Apfel, Majoran und Röstzwiebeln.....	25,50
„Moules Frites“ - Miesmuscheln mit Knoblauch und Kräutern in Tomatensud, dazu Pommes Frites	25,00
Austern „Fine De Claire“ mit Rotwein-Schalotten und Pumpernickel.....6 Stück..25,50.....12 Stück..	49,50
Pastinaken-Maronen-Risotto, dazu Fasanenroulade gefüllt mit Wirsing und Backpflaumen (vegetarisch 22,50).....	31,50
Lammkarree unter Estragon-Nuss-Kruste mit Portwein-Schalotten-Jus, Speckbohnen und Kartoffelgratin.....	38,90
Knusprige halbe Ente mit Quitten-Rotkohl, Kartoffelklößen und Orangen-Thymian-Jus	32,50
Marmorierter Mousse Au Chocolat mit Marzipancreme und Zimt-Himbeer-Ragout	14,50