

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	9,50	Coca Cola ¹⁻² , Coca Cola light ¹⁻²	Fl. 25 cl 3,80
Manzini Fischsuppe mit Flusskrebse und Aioli (klein)	10,50	Orangina	Fl. 20 cl 4,10
Manzini Fischsuppe (groß)	15,50	Apfelsaft	Fl. 20 cl 3,50
<i>Salate Salads</i>		Gerolsteiner Sprudel	Fl. 25 cl 3,20
Caesar Salat mit Parmesan und Croûtons	14,90	Gerolsteiner medium	Fl. 25 cl 3,20
Rucola mit gebratener Kaninchenleber und Kirschtomaten in Balsam-Olivenöl	16,90	Gerolsteiner still	Fl. 25 cl 3,20
Blattsalat mit gebratenen Scampis in Knoblauchbutter	19,50	<i>Aperitifs</i>	
Blattsalat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	17,50	Bérêche et Fil Champagner	Glas 10 cl 12,70
<i>Vorspeisen Starters</i>		Kir Royal au Champagne	Glas 10 cl 14,30
Kalbfleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurken-Salat	16,50	Crémant	Glas 10 cl 8,80
Ravioli gefüllt mit Ricotta-Spinat in Salbeibutter	15,50	Prosecco di Valdobbiadene D.O.C.G.	Glas 10 cl 6,10
Carpaccio vom Aberdeen-Angus-Filet mit gehobelten Champignons und Parmesan	16,50	Spritz ¹ (Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheibe, Eis)	Glas 20 cl 7,70
Roastbeef mit Bratkartoffeln und Sauce Remoulade	17,80	Bellini (Prosecco, Pfirsichmark)	Glas 10 cl 7,10
<i>Risotto und Pasta Rice and Pasta</i>		<i>Biere Beers</i>	
Safranrisotto mit Spinat und Scampis	20,50	König Pilsener	vom Fass 0,30 l 3,80
Ziegenkäse-Lauch-Risotto	17,50	Jever Fun alkoholfrei / without alcohol	Flasche 0,33 l 3,90
Penne Arrabbiata mit Rucola und Parmesan	15,00	Alster Beer with Sprite	Glas 0,33 l 3,80
<i>Hauptspeisen Main Courses</i>		Schöffelhofer Weizen Kristall Wheat beer crystal	Flasche 0,50 l 5,70
Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat	26,50	Schöffelhofer Weizen Hefe	Flasche 0,50 l 5,70
Gegrilltes Rumpsteak mit "Café-de-Paris"-Butter, Ofenkartoffeln und Salat	26,00	Schöffelhofer alkoholfrei without alcohol	Flasche 0,50 l 5,70
Dorade Royal mit Pinienkern-Kräuter-Pesto, Grillkartoffeln und Salat	23,00	<i>Cocktails</i>	
Lammrückenfilet rosa gebraten mit Rosmarin an Oliven-Kartoffelpüree und Artischockenratatouille	27,50	Caipirinha	9,50
<i>Desserts</i>		Mojito	9,50
Tartes	4,50	Martini Cocktail	10,50
Crème Brûlée	8,00	Moscow Mule	9,50
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster	13,50	London Buck	10,50
Zitronensorbet mit Wodka	8,50	Lillet Baronial	9,50
		Manhattan	9,50
		Gin Fizz	9,50
		Bloody Mary	9,50
		Mai Tai	10,50
		Planter's Punch	10,50
		Margarita	9,50
		White Russian	9,50
		Pimm's Cup	9,50
		Negroni	9,50

WOCHENKARTE

Spargel-Parmesan-Cremesuppe mit Gremolata und Tempura-Tomaten.....	10,50
„Salade Niçoise“ mit Sardellen, Oliven, Zitronen-Aioli-Sauce und medium gegrillter Thunfisch	17,50
Spargel-Brot-Salat mit Rucola, Paprika, Ziegenkäse, Guacamole und Pancetta.....	16,30
Überbackener Spargel im Crêpemantel mit Parmesan, Sauce Hollandaise, San Daniele und Bärlauch.....	16,90
Spargelrisotto mit Creme Fraîche, Basilikum, San Marzano Tomaten und Doradenfilet.....	19,00
Rosmarin-Barbarieentenbrust mit Morchel-Sauce, Röstkarottenstampf und Pariser Erbsen à la Manzini....	25,90
Gebratene Maischolle mit Speck, Zwiebeln in Petersilienbutter und lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat ..	23,50
Beelitzer Spargel mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter.....	17,50
- mit kleinem Wiener Schnitzel	29,50
- mit kleinem Rumpsteak	27,50
- mit Metzger Juwel Schinken	21,50
- mit San Daniele Schinken	22,50
Mascarpone-Kokos-Mousse mit Himbeeren und Passionsfrucht-Mango-Sauce	10,50
Erdbeeren, getrocknete Aprikosen und Chili mit Topfen-Minze-Creme	9,90