

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

WOCHENKARTE

Tomaten-Sellerie-Suppe mit Mango, Ingwer, Limonenblätter und Krebschwänzen.....	10,20
Trevisanosalat in Heidelbeervinaigrette mit gebratenen Kräuterseitlingen, Speck und Schafskäse	15,90
Vitello Tonnato mit Kapernbeeren, Rucola und karamellisiertem Zwiebelconfit.....	15,70
Artischocke warm oder kalt mit dreierlei Dip	15,50
Tagliatelle mit gebratenen Waldpilzen in getrüffelter Pecorino-Rahm und Bresaola.....	19,50
Rote-Bete-Risotto mit Schluppen, Meerrettich, Himbeeressig und Zanderfilet.....	18,90
Geschmorte Ochsenbacken in Gewürz-Jus mit Kümmelkraut-Gemüse und Lauch-Kartoffelpüree.....	23,50
Perlhuhnbrust gefüllt mit Balsamico-Pinienkernen und Croûtons, dazu cremige Gemüse-Pilz-Polenta und Pancetta-Basilikum-Jus	24,90
Seeteufel am Stück mit Knoblauch und Rosmarin gebraten, dazu Bouillabaisse-Sauce, Fenchelrisotto und confierten Tomaten	27,50
Feigenschmarrn mit Tonkabohnen-Espuma und Bourbon-Vanille-Eiscreme.....	10,50
Topfenmousse mit Löffelbiskuit, Apfel-Birnen-Melange und eingelegten Pflaumen	10,30