

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
<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>		Erdinger Weizen Kristall Wheat beer crystal	Flasche 0,50 l 5,70
Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat	26,50	Benediktiner Weizen Hefe	Flasche 0,50 l 5,70
Gegrilltes Rumpsteak mit "Café-de-Paris"-Butter, Ofenkartoffeln und Salat	26,00	Benediktiner Weizen 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

Safran-Kürbiscremesuppe mit Tomaten, Rosmarin und Chorizo	9,90
Wildkraftbrühe mit weißem Portwein, Maronen und Gemüse	9,70
Wildkräuter-Feldsalat in Traubenkernöl, Feigensenf-Vinaigrette mit Wildschweinschinken und Cranberry-Quitten-Chutney	16,20
6 frische Austern "Fine de Claire" mit Rotweinschalotten und Pumpernickel	18,50
12 frische Austern "Fine de Claire" mit Rotweinschalotten und Pumpernickel	33,50
„Moules Frites“ - Miesmuscheln mit Gemüsestreifen, Knoblauch und Kräutern in Tomaten-Weißwein-Sud, dazu Pommes Frites	18,40
Lauwarmer Linsen-Kürbis-Salat in Grapefruit-Honig-Dressing mit Speck, Birnen und Jakobsmuscheln....	17,50
Geröstete Blutwurst „Boudin Noir“ mit Apfel und Majoran auf Rahm-Sauerkraut	16,90
Wirsing-Risotto mit Kürbis, Schluppen, Kräuter-Pesto und Seehechtfilet	18,50
Entenbraten mit Thymian-Orangen-Jus, Kartoffelklößen und Blaukraut	26,00
Hirschkalbsrücken unter der Schwarzbrotkruste auf Petersilienwurzel-Sellerie-Püree mit Wacholder-Kaffee-Jus und Speck-Rosenkohl.....	27,90
Kabeljauloin mit Lavendel und Basilikum im San-Daniel-Mantel auf pikantem Kürbis-Süßkartoffel-Stampf und Riesling-Sauce	26,20
Profiterolles mit Vanilleisfüllung, warmer Schokoladensauce und Mandarinen-Ingwer-Melange	10,50

Preise inklusive Mehrwertsteuer