

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
		Gerolsteiner Sprudel	Fl. 25 cl 3,20
		Gerolsteiner medium	Fl. 25 cl 3,20
		Gerolsteiner still	Fl. 25 cl 3,20
		Aperitifs	
Salate Salads		Bérêche et Fil Champagner	Glas 10 cl 12,70
Caesar Salat mit Parmesan und Croûtons	14,90	Kir Royal au Champagne	Glas 10 cl 14,30
Rucola mit gebratener Kaninchenleber und Kirschtomaten in Balsam-Olivenöl	16,90	Crémant	Glas 10 cl 8,80
Blattsalat mit gebratenen Scampis in Knoblauchbutter	19,50	Prosecco di Valdobbiadene D.O.C.G.	Glas 10 cl 6,10
Blattsalat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	17,50	Spritz ¹ (Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheibe, Eis)	Glas 20 cl 7,70
		Bellini (Prosecco, Pfirsichmark)	Glas 10 cl 7,10
		Biere Beers	
Vorspeisen Starters		König Pilsener	vom Fass 0,30 l 3,80
Kalbfleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurken-Salat	16,50	Jever Fun alkoholfrei / without alcohol	Flasche 0,33 l 3,90
Ravioli gefüllt mit Ricotta-Spinat in Salbeibutter	15,50	Alster Beer with Sprite	Glas 0,33 l 3,80
Carpaccio vom Aberdeen-Angus-Filet mit gehobelten Champignons und Parmesan	16,50	Erdinger Weizen Kristall	Flasche 0,50 l 5,70
Roastbeef mit Bratkartoffeln und Sauce Remoulade	17,80	Wheat beer crystal	
		Benediktiner Weizen Hefe	Flasche 0,50 l 5,70
		Benediktiner Weizen alkoholfrei without alcohol	Flasche 0,50 l 5,70
		Cocktails	
Risotto und Pasta Rice and Pasta		Caipirinha	9,50
Safranrisotto mit Spinat und Scampis	20,50	Mojito	9,50
Ziegenkäse-Lauch-Risotto	17,50	Martini Cocktail	10,50
Penne Arrabbiata mit Rucola und Parmesan	15,00	Moscow Mule	9,50
		London Buck	10,50
		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
Desserts			
Tartes	4,50		
Crème Brûlée	8,00		
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster	13,50		
Zitronensorbet mit Wodka	8,50		

WOCHENKARTE

Pariser Zwiebelsuppe mit Croutons und Emmentaler überbacken	9,50
Gelblinsen-Paprika-Cremesuppe mit Kokosmilch, Curry, Koriander und Sesam-Lachs-Klößchen.....	10,20
Feldsalat mit Feigensenf, Beeren-Chutney, Schwarzbrot und Gänserilette	16,50
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
Blaukrautsalat in Portwein-Himbeer-Vinaigrette mit gebratener Gänseleber und Beifuß-Mandarinen-Jus..	16,20
Ruccolasalat in Kürbisvinaigrette	
mit Rosmarin-Honig-Ziegenkäse, Mascarpone-Birnen-Mousse und Kürbis- und Pinienkernen.....	15,90
Pastinaken-Majoran-Risotto mit Maronen, Hirschrückenmedaillon und Preiselbeeren-Quitten-Kompott....	19,20
Halbe Ente aus dem Ofen mit Orangensauce, Gewürz-Rotkohl und Kartoffelklößen	26,00
Spanferkel-Eisbein an Rahmsauerkraut mit gelbem Erbsenpüree, Petersilienkartoffeln und Senfcreme	20,90
Wolfsbarschfilet auf Limetten-Wirsing-Risotto	
mit Safran-Hummer-Butter-Sauce und Rosmarin-Ofentomaten	26,50
Tarte Tatin mit gerösteten Mandeln, Rum-Rosinen und Vanilleeis	10,70