

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

Rote Linsensuppe Asia Style mit Kokosmilch, Zitronengras, indische Curry und Koriander-Garnele.....	10,30
Strammer Max vom Südtiroler Bauernschinken auf Finnenbrot, mit Trüffelrührei, Gewürzgurken-Tapenade und Feldsalat in Feigen-Senf-Vinaigrette	16,50
Rote-Bete-Carpaccio mit Räucherfisch-Mousse, Ziegenfrischkäse-Dill-Terrine und Wildkräutersalat in Apfel-Kren-Vinaigrette.....	15,20
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
„Hachis Parmentier“ von der Gans und Ente mit Maronen und Apfel unter der Kartoffel-Semmel-Butter-Kruste.....	14,50
Getrüffeltes Wirsing-Risotto mit Feigen-Preiselbeeren-Kompott, Datteln und rosa gebratene Entenbrust	19,50
Kalbsgulasch in Schalotten-Pfeffer-Rahm mit Gemüse und Spinat-Kartoffel-Knödel.....	21,90
Lammkarrée unter der Thymian-Senf-Kruste mit Madeira-Jus, Speckbohnen und Kartoffelgratin.....	27,00
Kabeljauloin auf der Haut gebraten mit rotem Sauerkraut, Garnelen-Kartoffelkühle und Rieslingschaum	27,90
Marmorierte Schokoladen-Marzipan-Mousse mit Gewürzbirne und Amarenakirschen	10,20
Apfelbeignet mit Mohn-Mousse, eingelegten Rosinen und Calvados-Sabayone	10,20