

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
<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
		Spritz ¹ (Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheibe, Eis)	Glas 20 cl 7,70
		Bellini (Prosecco, Pfirsichmark)	Glas 10 cl 7,10
<i>Vorspeisen Starters</i>		<i>Biere Beers</i>	
Kalbfleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurken-Salat	16,50	König Pilsener	vom Fass 0,30 l 3,80
Ravioli gefüllt mit Ricotta-Spinat in Salbeibutter	15,50	Jever Fun alkoholfrei / without alcohol	Flasche 0,33 l 3,90
Carpaccio vom Aberdeen-Angus-Filet mit gehobelten Champignons und Parmesan	16,50	Alster Beer with Sprite	Glas 0,33 l 3,80
Roastbeef mit Bratkartoffeln und Sauce Remoulade	17,80	Erdinger Weizen Kristall Wheat beer crystal	Flasche 0,50 l 5,70
		Benediktiner Weizen Hefe	Flasche 0,50 l 5,70
		Benediktiner Weizen alkoholfrei without alcohol	Flasche 0,50 l 5,70
<i>Risotto und Pasta Rice and Pasta</i>		<i>Cocktails</i>	
Safranrisotto mit Spinat und Scampis	20,50	Caipirinha	9,50
Ziegenkäse-Lauch-Risotto	17,50	Mojito	9,50
Penne Arrabbiata mit Rucola und Parmesan	15,00	Martini Cocktail	10,50
		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
<i>Hauptspeisen Main Courses</i>			
Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat	26,50		
Gegrilltes Rumpsteak mit "Café-de-Paris"-Butter, Ofenkartoffeln und Salat	26,00		
Dorade Royal mit Pinienkern-Kräuter-Pesto, Grillkartoffeln und Salat	23,00		
Lammrückenfilet rosa gebraten mit Rosmarin an Oliven-Kartoffelpüree und Artischockenratatouille	27,50		
<i>Desserts</i>			
Tartes	4,50		
Crème Brûlée	8,00		
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster	13,50		
Zitronensorbet mit Wodka	8,50		

WOCHENKARTE

Pikanter Karotten-Tomaten-Cremesuppe mit Curry, Ingwer, Kokosmilch und Koriander	9,80
Buttermilch-Gewürz-Backhuhn mit warmem Basilikum-Kartoffel-Salat und Aprikosen-Mango-Dip	15,50
Grüner Spargel-Rucola-Salat mit Tomaten-Ingwer-Sugo, Sauce Rouille, geröstetem Baguette und gegrilltem Thunfisch	17,50
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
Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit warmem Linsen-Meerrettich-Vinaigrette und Röstkartoffeln	15,90
Getrüffeltes Austernpilzrisotto mit Crème Fraîche, Rosmarin-Pesto und gebratenem Lachsfilet	19,50
Gegrilltes Entrecôte mit Sauce Bearnaise, Manzini-Pommes-Frites und Zupfsalat	26,90
Geschmorte Lammhaxe in Oregano-Raz-El-Hanout-Jus mit Kichererbsen-Gemüse und Rosinen-Feigen-Couscous ..	22,90
Rotbarschloin auf Rote-Bete-Kartoffelstampf mit Safran-Gurken-Gemüse und Champagner-Sauce	25,50
Tiramisu mit Fruchtemark und Erdbeeren-Zitronenmelisse-Salat	10,50
Grießflammeri mit Safran-Gewürz-Birne und Amarenakirschen	9,90