

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
Salate Salads		Aperitifs	
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
Vorspeisen Starters		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	Biere Beers	
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
		Alster Beer with Sprite	Glas 0,33 l 3,80
Risotto und Pasta Rice and Pasta		Erdinger Weizen Kristall Wheat beer crystal	Flasche 0,50 l 5,70
Safranrisotto mit Spinat und Scampis	20,50	Benediktiner Weizen Hefe	Flasche 0,50 l 5,70
Ziegenkäse-Lauch-Risotto	17,50	Benediktiner Weizen alkoholfrei without alcohol	Flasche 0,50 l 5,70
Penne Arrabbiata mit Rucola und Parmesan	15,00		
		Cocktails	
Hauptspeisen Main Courses		Caipirinha	9,50
Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat	26,50	Mojito	9,50
Gegrilltes Rumpsteak mit "Café-de-Paris"-Butter, Ofenkartoffeln und Salat	26,00	Martini Cocktail	10,50
Dorade Royal		Moscow Mule	9,50
mit Pinienkern-Kräuter-Pesto, Grillkartoffeln und Salat	23,00	London Buck	10,50
Lammrückenfilet rosa gebraten mit Rosmarin an Oliven-Kartoffelpüree und Artischockenratatouille	27,50	Lillet Baronial	9,50
		Manhattan	9,50
		Gin Fizz	9,50
Desserts		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

Cremesuppe von frischem Bärlauch mit frittiertem Gemüse und Citrus-Lachs-Nockerln	10,50
Fenchel-Brot-Salat mit Safran, Bärlauch-Pesto, confierten Tomaten, Jakobsmuscheln und Pulpo	17,20
„Paillard De Boeuf“ auf warmem Finnenbrot	
mit geschmolzener Café-de-Paris-Butter, Spinat-Tomaten-Salsa und Ziegenkäse	16,90
“Vitello Tonnato” mit Kapernäpfeln und warmem Artischocken-Rucola-Salat	16,00
Spaghetti in Trüffel-Mascarpone-Rahm mit Bärlauch, Pancetta und Rucola	17,50
Risotto mit grünem Spargel, Pinienkernen, Avocado, Chili-Safran-Mayonnaise und Doradenfilet	18,90
Wiener Kalbstafelspitz mit Wurzelgemüse, Meerrettich-Schnittlauch-Sauce und Kartoffelstrudel	22,50
Rosa gebratene Entenbrust mit Honig, dazu Bärlauch-Kartoffelpüree, Madeira-Chorizo-Jus und Ofen-Tomate	26,20
Königsberger Klopse vom Zander	
in Rieslingsauce mit Krebschwänzen, Kapern und Püree vom Blauen Schweden	25,70
Erdbeeren-Rhabarber-Gratin mit Marzipanhaube und Ahornsirup	10,20
Ricotta-Vanille-Mousseline mit Amaretti und marinierten Beeren	10,00