

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
<i>Desserts</i>		Gin Fizz	9,50
Tartes	4,50	Bloody Mary	9,50
Crème Brûlée	8,00	Mai Tai	10,50
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster	13,50	Planter's Punch	10,50
Zitronensorbet mit Wodka	8,50	Margarita	9,50
		White Russian	9,50
		Pimm's Cup	9,50
		Negroni	9,50

WOCHENKARTE

Bärlauch-Spargel-Minestrone mit Gemüse und Gnocchi	9,90
Tom-Kha-Gai Suppe mit Kokosmilch, Curry, Chili, Koriander und Sesam-Geflügel	10,20
Bündel vom grünem Spargel	
mit Rosmarin und Speck, an Tomaten-Zitronen-Butter und gegrilltem Schwertfisch	16,90
Salat vom weißen Spargel	
mit Aprikosen-Mango-Dressing, Gemüse, jungem Spinat und Tempura-Garnelen	16,70
Spaghetti in Trüffel-Mascarpone-Rahm mit Bärlauch, Pancetta und Rucola	17,50
Artischocke (warm oder kalt) mit verschiedenen Dips	14,90
Bärlauchrisotto	
mit grünem und weißem Spargel, Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln und gebratenem Lammfilet	19,00
Geschmorte Ochsenbacken in Portwein-Jus	
mit Steckrüben-Karotten-Stampf und Speck-Kümmel-Krautsalat	23,90
Gebratene Kalbsleber in Grappa-Trauben-Jus mit Vanille-Pastinaken-Sellerie-Püree und Röstzwiebeln	22,00
Eismeersaiblingsfilet auf Nantua-Spargel-Sauce mit Bärlauch-Kartoffeln und Gurkensalat	25,90
Erdbeeren-Rhabarber-Gratin mit Marzipanhaube und Ahornsirup	10,20
Apfel-Calvados-Schmarrn mit Birnenkompott und Vanilleeis	10,50