

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

Spargelcremesuppe mit Kräuterpesto und Croûtons	9,50
Tomatisierte Artischockensuppe mit Safran, Knoblauch und Chorizo	9,80
Schafskäse-Rosmarin-Crème-Brûlée mit gerösteten Pinienkernen, Rucola und confierten Tomaten	14,50
Zweierlei Spargel in Basilikum-Crêpe mit San Daniele Schinken und Sauce Hollandaise überbacken.....	16,50
Lauwarmer Spargel-Brot-Salat in Ingwer-Limetten-Dressing	
mit Oliventapenade, getrockneten Tomaten und gebackenen Garnelen	16,90
Fettuccine in Safran-Spargel-Velouté mit jungem Spinat und gebeiztem Lachs	17,50
Schalotten-Pfeffer-Risotto mit Trüffel-Butter, Pecorino und Perlhuhn-Suprême.....	19,20
Gebratene Maischolle in Petersilien-Zitronen-Butter mit Panaché und Kartoffel-Gurken-Salat.....	20,50
Beelitzer Spargel mit Kartoffeln und Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter	17,50
Beelitzer Spargel mit Kartoffeln und kleinem Wiener Schnitzel.....	27,50
Beelitzer Spargel mit Kartoffeln und kleinem Rumpsteak	29,50
Beelitzer Spargel mit Kartoffeln und San Daniele Schinken	22,50
Beelitzer Spargel mit Kartoffeln und französischem Kochschinken	21,50
Beelitzer Spargel mit Kartoffeln und Lachsfilet	26,50
Beelitzer Spargel mit Kartoffeln und bardiertem Kalbsrücken.....	27,50
Beelitzer Spargel mit Kartoffeln und Seeteufel	28,50
Offener Erdbeerstrudel mit weißer Mousse Au Chocolat, Waldmeister-Espuma und Rhabarber-Coulis	10,50

Preise inklusive Mehrwertsteuer