

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
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	Flasche 0,50 l 5,70
Safranrisotto mit Spinat und Scampis	20,50	Wheat beer crystal	
Ziegenkäse-Lauch-Risotto	17,50	Benediktiner Weizen Hefe	Flasche 0,50 l 5,70
Penne Arrabbiata mit Rucola und Parmesan	15,00	Benediktiner Weizen alkoholfrei without alcohol	Flasche 0,50 l 5,70
		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

Pfifferlingsrahmsuppe mit Majoran, Speck-Chips und Croûtons.....	9,50
Kalte Passionsfrucht-Gurken-Suppe mit Crème Fraîche, Dill und gebackener Garnele.....	9,20
Quinoa-Linsen-Salat mit Birnen, Koriander, Mango-Chutney und warmem Ziegenkäse	15,20
„Salade Niçoise“ Manzini Style mit gebratenen Sardinen und Sauce Tartare	16,90
„Vitello Tonnato“ mit Kapernäpfeln, Rucolasalat und Tomaten-Artischocken-Marmelade	15,90
Linguine in getrüffeltem Weißpfefferrahm mit Rindfleischstreifen, Lauch und Parmesan	17,00
Pfifferlingsrisotto mit hausgeräucherter Entenbrust, Salbei, Pinienkernen und Apfel-Preiselbeeren-Kompott.....	19,20
Gegrilltes Entrecôte mit geschmolzener Café-de-Paris-Butter, Pfifferlings-Kartoffel-Gröstl, Speck und Zwiebeln	26,90
„Carbonade Flamande“ vom Kalb mit Wurzelgemüse in Dunkelbier-Sauce und Pfifferlings-Kartoffel-Küchle	22,90
Filet vom Fjordlachs auf Safran-Schmorgurken-Gemüse mit Champagner-Sauce, Lachskaviar und Citrus-Kartoffelstampf.....	23,20
Erdbeeren-Minze-Crème-Brûlée	8,50
Zweierlei Mousse Au Chocolat mit Weinbergpfirsichragout und Tonkabohnen-Espuma.....	9,90