

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
		Erdinger Weizen Kristall	Flasche 0,50 l 5,70
		Wheat beer crystal	
		Benediktiner Weizen Hefe	Flasche 0,50 l 5,70
		Benediktiner Weizen alkoholfrei	Flasche 0,50 l 5,70
		without alcohol	
Risotto und Pasta Rice and Pasta		Cocktails	
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
Hauptspeisen Main Courses			
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		
Desserts			
Tartes	4,50		
Crème Brûlée	8,00		
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster	13,50		
Zitronensorbet mit Wodka	8,50		

WOCHENKARTE

Pariser Zwiebelsuppe mit Toast und Gruyère Käse überbacken	9,50
Trevisanosalat in Johannisbeeren-Vinaigrette mit Fourme D'Ambert, eingelegten Weintrauben und Kräuterseitlingen	15,90
Waldorfsalat mit Orangen, Grapefruit, gerösteten Walnüssen und sautierter Kaninchenleber	16,90
Artischocke aus der Bretagne (warm / kalt) mit drei Dips	14,40
Bruschetta von gebeiztem Lachs und Sardinien mit Shrimp-Salat, Guacamole und Meerrettichcreme	16,50
Tagliolini in Waldpilzrahm mit Riesling, Gemüse, Krebschwänzen und Zahnderfilet	19,20
Getrüffeltes Schalottenrisotto mit Pfifferlingen, Majoran und Südtiroler Bauernschinken	18,90
Eisbein vom Spanferkel mit Sauerkraut, Speck-Kartoffelstampf, Püree von grünen Erbsen und Senfcreme	19,50
Lammkarree unter der Kräuterkruste mit Portwein-Jus, Steinpilz-Kartoffel-Gratin und Rübchengemüse	28,50
Seeteufel am Stück gebraten mit jungem Knoblauch, Rosmarin, Steinpilz-Polenta und Ofen-Tomate	27,20
Mojito-Crème-Brûlée mit Joghurteis	9,00
Zweierlei Schokoladen-Butter-Crème im Glas mit Löffelbiskuit und Beerengrütze	9,70