

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 zero ^{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 |
| <i>Salate Salads</i> | | Taunusquelle Sprudel | Fl. 25 cl 3,20 |
| Caesar Salat mit Parmesan und Croûtons | 14,90 | Taunusquelle Medium | Fl. 25 cl 3,20 |
| Rucola mit gebratener Kaninchenleber und Kirschtomaten in Balsam-Olivenöl | 16,90 | Taunusquelle Still | Fl. 25 cl 3,20 |
| Blattsalat mit gebratenen Scampis in Knoblauchbutter | 19,50 | <i>Aperitifs</i> | |
| Blattsalat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen | 17,50 | Bérêche et Fil Champagner | Glas 10 cl 12,70 |
| <i>Vorspeisen Starters</i> | | Kir Royal au Champagne | Glas 10 cl 14,30 |
| Kalbfleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurken-Salat | 16,50 | Crémant | Glas 10 cl 8,80 |
| Ravioli gefüllt mit Ricotta-Spinat in Salbeibutter | 15,50 | Prosecco di Valdobbiadene D.O.C.G. | Glas 10 cl 6,10 |
| Carpaccio vom Aberdeen-Angus-Filet mit gehobelten Champignons und Parmesan | 16,50 | Spritz ¹ (Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheibe, Eis) | Glas 20 cl 7,70 |
| Roastbeef mit Bratkartoffeln und Sauce Remoulade | 17,80 | Bellini (Prosecco, Pfirsichmark) | Glas 10 cl 7,10 |
| <i>Risotto und Pasta Rice and Pasta</i> | | <i>Biere Beers</i> | |
| Safranrisotto mit Spinat und Scampis | 20,50 | König Pilsener | vom Fass 0,30 l 3,80 |
| Ziegenkäse-Lauch-Risotto | 17,50 | Jever Fun alkoholfrei / without alcohol | Flasche 0,33 l 3,90 |
| Penne Arrabbiata mit Rucola und Parmesan | 15,00 | Radler Beer with Sprite | Glas 0,33 l 3,80 |
| <i>Hauptspeisen Main Courses</i> | | Erdinger Weizen Kristall Wheat beer crystal | Flasche 0,50 l 5,70 |
| Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat | 26,50 | Benediktiner Weizen Hefe | Flasche 0,50 l 5,70 |
| Gegrilltes Rumpsteak mit "Café-de-Paris"-Butter, Ofenkartoffeln und Salat | 26,00 | Benediktiner Weizen alkoholfrei without alcohol | Flasche 0,50 l 5,70 |
| Dorade Royal mit Grillkartoffeln und Salat | 23,00 | <i>Cocktails</i> | |
| Lammrückenfilet rosa gebraten mit Rosmarin an Oliven-Kartoffelpüree und Artischockenratatouille | 27,50 | Caipirinha | 9,50 |
| <i>Desserts</i> | | Mojito | 9,50 |
| Tartes | 4,50 | Martini Cocktail | 10,50 |
| Crème Brûlée | 8,00 | Moscow Mule | 9,50 |
| Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster | 13,50 | London Buck | 10,50 |
| Zitronensorbet mit Wodka | 8,50 | 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 |

WOCHENKARTE

| | |
|---|-------|
| Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch, Curry, Ingwer, Chili und Kürbiskernöl..... | 9,50 |
| Leberknödelsuppe mit Gemüsestreifen | 9,50 |
| Kaninchenterrine im Speckmantel mit Cognac, Pistazien und Walnüssen an Gurkentapenade und Wildkräutersalat in Feigensenf-Aprikosen-Vinaigrette | 16,90 |
| 6 frische Austern "Fine de Claire" mit Rotweinschalotten und Pumpernickel | 18,50 |
| 12 frische Austern "Fine de Claire" mit Rotweinschalotten und Pumpernickel | 33,50 |
| „Moules Frites“ - Miesmuscheln mit Gemüsestreifen, Knoblauch, Kräutern und Weißwein-Tomaten-Sud, dazu Pommes Frites..... | 18,40 |
| Geröstete Blutwurst (Boudin Noir) mit Apfel, Zwiebeln und Majoran auf Rahm-Sauerkraut | 15,90 |
| Spaghetti in Trüffel-Butter-Rahm mit Steinpilzen, Lauch, Wirsing und Wildschweinschinken | 18,90 |
| Prosecco-Risotto mit eingelegtem Kürbis, Pinienkernen, Basilikum und Fjordlachs | 19,20 |
| Halber Entenbraten mit Quitten-Rotkohl, Maronen-Kartoffel-Krapfen und Thymian-Orangen-Sauce | 26,50 |
| Wild „Bourguignon“ mit Schalotten, Steckrüben und Steinpilzen, dazu Speck-Kartoffelkühle und Preiselbeeren-Birnen-Kompott | 23,90 |
| Felsenbarschfilet mit Oliven-Kräuter-Kruste auf Grüner-Veltliner-Sauce mit Tomatenmarmelade und Steinpilzrisotto..... | 25,20 |
| Himbeer-Crème-Brûlée mit Zitronen-Vodka-Eis..... | 9,00 |
| Topfenockerln in Zimt-Butterbrösel mit Pflaumen und Birnen-Vanille-Sauce | 10,50 |