

# 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 <sup>1,2</sup> , Coca Cola zero <sup>1,2</sup>	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 <sup>1</sup> (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