

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 3,90
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
		Taunusquelle Sprudel	Fl. 25 cl 3,20
		Taunusquelle Medium	Fl. 25 cl 3,20
		Taunusquelle 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 13,50
Rucola mit gebratener Kaninchenleber und Kirschtomaten in Balsam-Olivenöl	16,90	Kir Royal au Champagne	Glas 10 cl 15,50
Blattsalat mit gebratenen Scampis in Knoblauchbutter	19,50	Crémant	Glas 10 cl 9,00
Blattsalat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	17,50	Prosecco di Valdobbiadene D.O.C.G.	Glas 10 cl 7,00
		Spritz ¹ (Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheibe, Eis)	Glas 20 cl 8,50
		Bellini (Prosecco, Pfirsichmark)	Glas 10 cl 8,00
<i>Vorspeisen Starters</i>		<i>Biere Beers</i>	
Kalbfleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurken-Salat	16,80	König Pilsener	vom Fass 0,30 l 3,80
Ravioli gefüllt mit Ricotta-Spinat in Salbeibutter	15,50	Jever Fun alkoholfrei / without alcohol	Flasche 0,33 l 3,90
Carpaccio vom Aberdeen-Angus-Filet mit gehobelten Champignons und Parmesan	16,50	Radler Beer with Sprite	Glas 0,33 l 3,80
Roastbeef mit Bratkartoffeln und Sauce Remoulade	18,50	Erdinger Weizen Kristall Wheat beer crystal	Flasche 0,50 l 5,70
		Benediktiner Weizen Hefe	Flasche 0,50 l 5,70
		Benediktiner Weizen alkoholfrei without alcohol	Flasche 0,50 l 5,70
<i>Risotto und Pasta Rice and Pasta</i>		<i>Cocktails</i>	
Safranrisotto mit Spinat und Scampis	20,50	Caipirinha	11,50
Ziegenkäse-Lauch-Risotto	17,50	Mojito	11,50
Penne Arrabbiata mit Rucola und Parmesan	15,00	Martini Cocktail	11,50
		Moscow Mule	11,50
		London Buck	11,50
		Lillet Baronial	11,50
		Manhattan	11,50
		Gin Fizz	11,50
		Bloody Mary	11,50
		Mai Tai	12,50
		Planter's Punch	12,50
		Margarita	11,50
		White Russian	11,50
		Pimm's Cup	11,50
		Negroni	11,50
<i>Hauptspeisen Main Courses</i>			
Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat	26,50		
Gegrilltes Rumpsteak mit "Café-de-Paris"-Butter, Ofenkartoffeln und Salat	26,00		
Dorade Royal mit Grillkartoffeln und Salat	24,00		
Lammrückenfilet rosa gebraten mit Rosmarin an Oliven-Kartoffelpüree und Artischockenratatouille	27,50		
<i>Desserts</i>			
Tartes	4,50		
Crème Brûlée	8,00		
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster	13,50		
Zitronensorbet mit Wodka	8,50		

WOCHENKARTE

Apfel-Rote-Bete-Cremesuppe mit Meerrettich-Lachs-Nockerl und Bärlauch.....	10,50
„Salade Niçoise“ mit Kartoffeln, Bohnen, Oliven, Zwiebel, Tomaten, Ei und gegrilltem Thunfischsteak ...	19,50
Wiener Backhuhn mit lauwarmem Kartoffel-Bärlauch-Salat, Guacamole und Mango-Tomaten-Dip	17,50
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	18,50
Getrübte Oliven-Ricotta-Tortelloni auf Rosmarin-Linsen-Gemüse mit Pancetta-Chips und Grana Padano	19,50
Semmelstoppelpilz-Risotto mit Bärlauch-Pesto, Crème Fraîche und rosa gebratenem Kalbstafelspitz	20,50
Maispouardenbrust auf Citrus-Basilikum-Polenta mit Chorizo-Tomaten-Jus und gefüllte Spitzpaprika.....	25,50
Lamm „Bourguignon“ mit Schalotten, Speck und Champignons, dazu Butter-Möhren und Majoran-Kartoffel-Krapfen.....	25,00
Rotbarschloin auf Süßkartoffel-Ingwer-Stampf mit Safran-Gurken und Champagner-Lachskaviar-Sauce ..	27,00
Blaubeerschmarrn mit Rhabarber-Melange und Ahornsirup.....	12,00
Gefüllte Profiterole an Grapefruit-Orangen-Ragout mit Vanilleeis und warmer Schoko-Ingwer-Sauce	10,50