

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	9,80	Coca Cola ^{1,2} , Coca Cola zero ^{1,2}	Fl. 25 cl 3,90
Manzini Fischsuppe mit Flusskrebse und Aioli (klein)	10,80	Orangina	Fl. 20 cl 4,10
Manzini Fischsuppe (groß)	15,80	Apfelsaft	Fl. 25 cl 3,50
		Taunusquelle Sprudel	Fl. 25 cl 3,20
		Taunusquelle Medium	Fl. 25 cl 3,20
		Taunusquelle Still	Fl. 25 cl 3,20
Salate Salads		Aperitifs	
Caesar Salat mit Parmesan und Croûtons	15,50	Bérêche et Fil Champagner	Glas 10 cl 14,50
Rucola mit in Balsam-Olivenöl mit Tomaten-Sugo, Pinienkernen und Rosmarin-Honig-Ziegenkäse	17,50	Kir Royal au Champagne	Glas 10 cl 16,00
Blattsalat mit gebratenen Scampis in Knoblauchbutter	19,80	Crémant	Glas 10 cl 9,50
Blattsalat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	17,80	Prosecco di Valdobbiadene D.O.C.G.	Glas 10 cl 7,50
Vorspeisen Starters		Spritz ¹ (Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheibe, Eis)	Glas 20 cl 9,00
Ravioli gefüllt mit Ricotta-Spinat in Salbeibutter	15,80	Bellini (Prosecco, Pfirsichmark)	Glas 10 cl 8,50
Carpaccio vom Aberdeen-Angus-Filet mit gehobelten Champignons und Parmesan	16,80	Biere Beers	
Risotto und Pasta Rice and Pasta		König Pilsener	vom Fass 0,30 l 3,80
Safranrisotto mit Spinat und Scampis	21,50	Jever Fun alkoholfrei / without alcohol	Flasche 0,33 l 3,90
Safranrisotto mit Spinat und Lammrücken	21,50	Radler Beer with Sprite	Glas 0,33 l 3,80
Ziegenkäse-Lauch-Risotto	18,50	Erdinger Weizen Kristall	Flasche 0,50 l 5,70
Penne Napoli	13,00	Wheat beer crystal	
Hauptspeisen Main Courses		Benediktiner Weizen Hefe	Flasche 0,50 l 5,70
Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat	26,80	Benediktiner Weizen alkoholfrei without alcohol	Flasche 0,50 l 5,70
Gegrilltes Rumpsteak mit "Café-de-Paris"-Butter, Ofenkartoffeln und Salat	27,50	Cocktails	
Dorade Royal mit Grillkartoffeln und Salat	25,00	Caipirinha	11,50
Lammrückenfilet rosa gebraten mit Rosmarin an Oliven-Kartoffelpüree und Artischockenratatouille	28,50	Mojito	11,50
Roastbeef mit Bratkartoffeln und Sauce Remoulade	18,90	Martini Cocktail	11,50
Kalbfleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurken-Salat	17,20	Moscow Mule	12,50
		London Buck	12,50
		Lillet Baronial	11,50
		Manhattan	11,50
		Gin Fizz	11,50
		Bloody Mary	12,50
		Mai Tai	13,50
		Planter's Punch	12,50
		Margarita	12,50
		White Russian	11,50
		Pimm's Cup	11,50
		Negroni	11,50
Desserts			
Tartes	4,80		
Crème Brûlée	8,80		
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster	14,50		
Zitronensorbet mit Wodka	8,50		

WOCHENKARTE

Spargelcremesuppe mit Basilikum-Pesto und gebeiztem Lachs	10,70
Wiener Backhuhn mit lauwarmem Spargel-Linsen-Salat in Kräuter-Vinaigrette und Guacamole.....	18,50
Spaghetti in Ricotta-Rahm mit Spargel , Chorizo, Rosmarin und Grana Padano	17,50
Risotto mit Zweierlei Spargel, Kapernbeeren, confierten Tomaten und Kabeljauloin	21,50
Beelitzer Spargel mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter	20,50
• mit kleinem Wiener Schnitzel.....	30,50
• mit kleinem Rumpsteak	29,50
• mit San Daniele Schinken	25,50
• mit Kochschinken	24,50
• mit gebeiztem Lachs	27,00
• mit Kabeljau	29,50
Gratinierte Erdbeeren mit Minze, Limetten und Mascarpone-Creme	10,70