

# 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 <sup>1,2</sup> , Coca Cola zero <sup>1,2</sup>	Fl. 25 cl 3,90
Manzini's Fischsuppe mit Flusskrebse und Aioli (klein)	10,80	Orangina	Fl. 20 cl 4,10
Manzini's Fischsuppe (groß)	15,80	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
<b>Salate Salads</b>		<b>Aperitifs</b>	
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
<b>Vorspeisen Starters</b>		Spritz <sup>1</sup> (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	<b>Biere Beers</b>	
<b>Risotto und Pasta Rice and Pasta</b>		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	
<b>Hauptspeisen Main Courses</b>		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	<b>Cocktails</b>	
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
<b>Desserts</b>			
Tartes	4,80		
Crème Brûlée	8,80		
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster	14,50		
Zitronensorbet mit Wodka	8,50		

## WOCHENKARTE

Mostsuppe mit Apfelwein, Speck-Gröstl, Petersilien und Schwarzbrot-Croûtons .....	10,70
Waldorfsalat mit Wildkräuter, gebackener Feige, gerösteten Walnüssen und gebratener Kaninchenleber ...	17,50
Thunfisch-Carpaccio mit Limetten-Koriander-Vinaigrette, Mango-Tomaten-Salsa und Guacamole-Crème-Fraîche.....	18,50
„Moules Frites“ - Miesmuscheln mit Gemüsestreifen, Knoblauch, Kräutern und Weißwein-Tomaten-Sud, dazu Pommes Frites .....	19,50
Steinpilz-Ziegenkäse-Crème-Brûlée mit Babyspinatsalat in einer Vinaigrette von getrockneten Aprikosen und Feigensenf.....	15,90
Vegetarische Lasagne mit Aubergine, Zucchini, Fenchel und überbacken mit Mozzarella .....	16,50
Kalbstafelspitz in Krensauc mit Bouillon-Gemüse und Apfel-Kartoffel-Flan .....	24,50
Getrüffeltes Kräuterseitling-Risotto mit Pancetta und halber Wachtel .....	22,50
Saltimbocca vom Schwarzfederhuhn-Suprême auf Estragon-Kartoffelpüree mit Marsala-Jus und Buttermöhren .....	26,50
Kabeljauloin unter der Zitronen-Kerbel-Kruste mit Prosecco-Beurre-Blanc und Rote-Bete-Gurken-Risotto .....	28,50
Mozart Creme mit Birnen-Melange, Pistazien und Bourbon-Vanilleeis.....	10,90