

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

WOCHENKARTE

Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch, Koriander, Ingwer, Curry und Hähnchen-Sesam-Pralinés	10,70
Leberknödel in Rinderbouillon mit Majoran und Gemüse	9,90
Feldsalat in Trüffelöl-Gemüse-Vinaigrette mit Ziegenkäse-Honig-Feige, Salz-Mandeln, krossem Speck und Birnen-Chutney	17,50
„Moules Frites“ - Miesmuscheln mit Gemüsestreifen, Knoblauch, Kräutern und Weißwein-Tomaten-Sud, dazu Pommes Frites	19,50
6 frische Austern "Fine de Claire" mit Rotweinschalotten und Pumpernickel	19,50
12 frische Austern "Fine de Claire" mit Rotweinschalotten und Pumpernickel	35,00
Lauwarmer Lachs-Jakobsmuschel-Terrine an Krebschwänze-Muschel-Salat mit grüner Oliventatarsauce und geröstetem Baguette	18,70
Kalbstafelspitz in Krensauce mit Bouillon-Gemüse und Apfel-Kartoffel-Flan	24,50
Trüffel-Risotto mit Pastinake, Salbei und bardiertem Kalbsrücken	22,50
„Coq Au Vin“ vom Stubenküken mit Speck-Champignon-Panaché, Sellerie-Kartoffelkräpfen und Thymian-Schalotten	23,90
Eismeersaiblingsfilet mit Weißburgunder-Sauce auf Kürbisragout und Wirsing-Kartoffelstampf	27,90
Offener Apfelstrudel mit Marzipancreme, eingelegten Rosinen und Vanillesauce	10,90