

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	12,00	Coca Cola ^{1,2} , Coca Cola zero ^{1,2}	Fl. 25 cl 3,90
Manzini Fischsuppe mit Flusskrebse und Aioli (klein)	12,00	Orangina	Fl. 20 cl 4,30
Manzini Fischsuppe (groß)	17,50	Apfelsaft	Fl. 20 cl 3,50
		Taunusquelle Sprudel	Fl. 25 cl 3,50
		Taunusquelle Medium	Fl. 25 cl 3,50
		Taunusquelle Still	Fl. 25 cl 3,50
Salate Salads		Aperitifs	
Caesar Salat mit Parmesan und Croûtons	16,50	Bérêche et Fil Champagner	Glas 10 cl 16,50
Rucola mit in Balsam-Olivenöl mit Tomaten-Sugo, Pinienkernen und Rosmarin-Honig-Ziegenkäse	18,50	Kir Royal au Champagne	Glas 10 cl 18,00
Blattsalat mit gebratenen Scampis in Knoblauchbutter	21,00	Crémant	Glas 10 cl 10,50
Blattsalat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	19,00	Prosecco di Valdobbiadene D.O.C.G.	Glas 10 cl 8,50
Vorspeisen Starters		Spritz ¹ (Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheibe, Eis)	Glas 20 cl 10,00
Ravioli gefüllt mit Ricotta-Spinat in Salbeibutter	17,00	Bellini (Prosecco, Pfirsichmark)	Glas 10 cl 9,50
Carpaccio vom Aberdeen-Angus-Filet mit gehobelten Champignons und Parmesan	17,50	Biere Beers	
Risotto und Pasta Rice and Pasta		König Pilsener	vom Fass 0,30 l 4,00
Safranrisotto mit Spinat und Scampis	23,00	Jever Fun alkoholfrei / without alcohol	Flasche 0,33 l 4,20
Safranrisotto mit Spinat und Lammrücken	23,00	Radler Beer with Sprite	Glas 0,33 l 4,00
Ziegenkäse-Lauch-Risotto	19,50	Erdinger Weizen Kristall	Flasche 0,50 l 6,50
Penne Napoli	14,50	Wheat beer crystal	
Hauptspeisen Main Courses		Benediktiner Weizen Hefe	Flasche 0,50 l 6,50
Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat	29,50	Benediktiner Weizen alkoholfrei without alcohol	Flasche 0,50 l 6,50
Gegrilltes Rumpsteak mit "Café-de-Paris"-Butter, Ofenkartoffeln und Salat	31,50	Cocktails	
Dorade Royal mit Grillkartoffeln und Salat	27,00	Caipirinha	11,50
Lammrückenfilet rosa gebraten mit Rosmarin an Oliven-Kartoffelpüree und Artischockenratatouille	31,00	Mojito	11,50
Roastbeef mit Bratkartoffeln und Sauce Remoulade	20,50	Martini Cocktail	11,50
Kalbfleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurken-Salat	19,00	Moscow Mule	12,50
		London Buck	12,50
		Lillet Baronial	12,50
		Manhattan	11,50
		Gin Fizz	11,50
		Bloody Mary	12,50
		Mai Tai	14,50
Desserts		Planter's Punch	12,50
Tartes	5,00	Margarita	13,50
Crème Brûlée	9,50	White Russian	12,50
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster	16,00	Pimm's Cup	11,50
Zitronensorbet mit Wodka	9,40	Negroni	11,50

WOCHENKARTE

Kokos-Curry-Cremesuppe mit Tom-Ka-Gai, Koriander, Ingwer, Chili und Garnele.....	11,50
Gazpacho - kalte spanische Suppe mit Tomate, Paprika, Knoblauch und Zwiebel	10,50
„Paillard de boeuf“ - dünnes Minutensteak auf geröstetem Finnenbrot mit Café-de-Paris-Butter, Pfifferlingen, krossem Speck und Wildkräutersalat.....	20,50
Fettucine in Zitronen-Rahm-Sauce mit Gemüse, Pfifferlingen, Rucola und gebratener Lachsrose.....	21,00
„Salade Niçoise“ - französischer Salat mit Kartoffeln, grünen Bohnen, Tomaten, Zwiebeln, Oliven, hart gekochtes Ei, Basilikum-Vinaigrette und gegrilltem Thunfisch	20,50
Pfifferlingsrisotto mit Schluppen, confierten Tomaten und gebratenem Zanderfilet.....	23,00
Kleines Wiener Schnitzel mit Pfifferlingen à la crème, Majoran, Speck und Manzini-Pommes.....	25,00
Lachsfilet auf der Haut gebraten auf Gemüse-Ragout, Garnelen-Jus und Oliven-Kartoffelpüree.....	23,50
Gratinierte Erdbeeren mit Vanille-Mascarpone-Creme und Zitronensorbet	11,50