

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's Fischsuppe mit Flusskrebse und Aioli (klein)	12,00	Orangina	Fl. 20 cl 4,30
Manzini's 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
<i>Salate Salads</i>		<i>Aperitifs</i>	
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
		Spritz ¹ (Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheibe, Eis)	Glas 20 cl 10,00
		Bellini (Prosecco, Pfirsichmark)	Glas 10 cl 9,50
<i>Vorspeisen Starters</i>		<i>Biere Beers</i>	
Ravioli gefüllt mit Ricotta-Spinat in Salbeibutter	17,00	König Pilsener	vom Fass 0,30 l 4,00
Carpaccio vom Aberdeen-Angus-Filet mit gehobelten Champignons und Parmesan	17,50	Jever Fun alkoholfrei / without alcohol	Flasche 0,33 l 4,20
		Radler Beer with Sprite	Glas 0,33 l 4,00
<i>Risotto und Pasta Rice and Pasta</i>		Erdinger Weizen Kristall Wheat beer crystal	Flasche 0,50 l 6,50
Safranrisotto mit Spinat und Scampis	23,00	Benediktiner Weizen Hefe	Flasche 0,50 l 6,50
Safranrisotto mit Spinat und Lammrücken	23,00	Benediktiner Weizen alkoholfrei without alcohol	Flasche 0,50 l 6,50
Ziegenkäse-Lauch-Risotto	19,50	<i>Cocktails</i>	
Penne Napoli	14,50	Caipirinha	11,50
		Mojito	11,50
<i>Hauptspeisen Main Courses</i>		Martini Cocktail	11,50
Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat	29,50	Moscow Mule	12,50
Gegrilltes Rumpsteak mit "Café-de-Paris"-Butter, Ofenkartoffeln und Salat	31,50	London Buck	12,50
Dorade Royal mit Grillkartoffeln und Salat	27,00	Lillet Baronial	12,50
Lammrückenfilet rosa gebraten mit Rosmarin an Oliven-Kartoffelpüree und Artischockenratatouille	31,00	Manhattan	11,50
Roastbeef mit Bratkartoffeln und Sauce Remoulade	20,50	Gin Fizz	11,50
Kalbfleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurken-Salat	19,00	Bloody Mary	12,50
		Mai Tai	14,50
<i>Desserts</i>		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

Paprikasuppe mit Chorizo und gebackenen Risottobällchen.....	11,50
Herbstlicher Salat mit Speck Chips, Honig-Ziegenkäse-Feige und warmem Kartoffel-Majoran-Dressing ..	15,50
„Moules Frites“ - Miesmuscheln	
mit Gemüsestreifen, Knoblauch und Kräutern in Tomaten-Weißwein-Sud, dazu Pommes Frites	22,00
6 frische Austern "Fine de Claire" mit Rotweinschalotten und Pumpernickel	21,50
12 frische Austern "Fine de Claire" mit Rotweinschalotten und Pumpernickel	38,00
Maronenrisotto mit Zimt, Heidelbeeren und Wildschinken	24,50
Gaisburger Marsch vom Rind mit Wirsing, Spätzle, Maronen, Gemüse und Rinderbrühe (groß)	17,50
Gaisburger Marsch vom Rind mit Wirsing, Spätzle, Maronen, Gemüse und Rinderbrühe (klein).....	12,00
Sautierte Kalbsnieren mit Champignons in Estragon-Senf-Sauce, dazu Berner Rösti und Salat.....	25,50
Halbe Ente aus dem Ofen mit Thymian-Orangen-Sauce, Kartoffelklößen, Rot- und Grünkohl.....	28,00
Gebackene Buttermilch-Kabeljau	
mit Bündel von grünem Spargel, Sauce Tartare und Tomaten-Basilikum-Pesto	27,50
Erdbeer-Tiramisu garniert mit frischen Früchten	11,50
Dänische Knuspercreme im Glas.....	10,50