

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
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
		Planter's Punch	12,50
		Margarita	13,50
		White Russian	12,50
		Pimm's Cup	11,50
		Negroni	11,50
Desserts			
Tartes	5,00		
Crème Brûlée	9,50		
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster	16,00		
Zitronensorbet mit Wodka	9,40		

WOCHENKARTE

Schwarzwurzelcremesuppe mit geröstetem Austernpilz und Kerbel	12,50
Trevisano-Salat mit Seitling, Roquefort, Granatapfel und Himbeerdressing	16,50
„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
Steinpilzrisotto mit Kerbel, Feldsalat, Pinienkernen und einer halben gebratenen Wachtel.....	24,50
Tortelloni gefüllt mit Ochsenchwanzragout in Balsamico-Jus, dazu geschmorte Möhren und Feldsalat	20,50
„Tornado Rossini“	
- Rinderfilet mit Gänseleber, gratinierte Tomaten, Pommes Duchesse und Thymian-Jus.....	31,00
Gebratener Seeteufel	
auf Zitronen-Salbei-Butter mit Radicchio-Risotto, frischem Knoblauch und Ziegenfrischkäse.....	32,50
Geschmorte Ochsenbäckchen auf Schwarzwurzelpüree mit grünen Bohnen und Thymian-Salbei-Jus	27,50
Beef-Tatar an Vollkornbrot mit Eigelb, Sardelle, Kapern-Gurken-Melange und Senfcreme	20,50
Tagliatelle in pikanter Tomatensauce mit Weißwein, Salsiccia und frischen Kräutern	17,50
Bratpfel-Crumble auf Zimtcreme	11,50
Gebratene Birnenspalten mit Ziegenfrischkäse und karamellisierten Nüssen	11,50