

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 Flusskrebson 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
<i>Vorspeisen Starters</i>		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	<i>Biere Beers</i>	
<i>Risotto und Pasta Rice and Pasta</i>		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	
<i>Hauptspeisen Main Courses</i>		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	<i>Cocktails</i>	
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
<i>Desserts</i>		London Buck	12,50
Tartes	5,00	Lillet Baronial	12,50
Crème Brûlée	9,50	Manhattan	11,50
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster	16,00	Gin Fizz	11,50
Zitronensorbet mit Wodka	9,40	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

WOCHENKARTE

Klare Tomatensuppe mit Basilikum-Klößen, Olivenöl und frischen Kräutern	9,50
Pastinaken-Cremesuppe mit Amaretto-Crumble	12,50
Avocado-Lachs-Tatar auf Rote-Bete-Carpaccio mit Limetten-Orangen-Vinaigrette, Meerrettichmousse und Wildkräutersalat	19,80
Blutwurst-Ravioli auf Champagner-Rahmkraut, dazu Feldsalat und geröstete Apfelwürfel	21,60
Rinderfilet-Involtini auf Tomaten-Spinat-Salat mit bunter Kresse und Süßkartoffelchips	24,30
Risotto „Cäsar Art“ mit gebratener Perlhuhnbrust, Römersalat, Kirschtomaten, Grana Padano und Croutons	23,50
Rigatoni in Sahnesauce mit frischem Trüffel und Rinderfiletstreifen	27,50
Ossobuco in Tomaten-Basilikum-Jus mit Fettuccine und frischem Gemüse	26,80
Mit Kräutern marinierter Lammrücken in Knoblauch-Butter gebraten auf Selleriepüree, Karottenragout und Schmorzwiebeln	31,40
Beef-Tatar an Vollkornbrot mit Eigelb, Sardelle, Kapern-Gurken-Melange und Senfcreme	20,50
Kabeljaufilet auf der Haut gebraten auf rotem Sauerkraut, Garnelen-Kartoffelküchle und Riesling-Sauce .	26,90
Schokoladeneis mit Eierlikör-Creme, Pistazien, Amarettini und Spänen von weißer Schokolade	11,50
Duett von Vanille- und Waldbeerenmousse auf Cantuccini-Krümeln und Limoncello-Spiegel	11,50