

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	
		Benediktiner Weizen Hefe	Flasche 0,50 l 6,50
		Benediktiner Weizen alkoholfrei without alcohol	Flasche 0,50 l 6,50
Hauptspeisen Main Courses		Cocktails	
Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat	29,50	Caipirinha	11,50
Gegrilltes Rumpsteak mit "Café-de-Paris"-Butter, Ofenkartoffeln und Salat	31,50	Mojito	11,50
Dorade Royal mit Grillkartoffeln und Salat	27,00	Martini Cocktail	11,50
Lammrückenfilet rosa gebraten mit Rosmarin		Moscow Mule	12,50
an Oliven-Kartoffelpüree und Artischockenratatouille	31,00	London Buck	12,50
Roastbeef mit Bratkartoffeln und Sauce Remoulade	20,50	Lillet Baronial	12,50
Kalbfleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurken-Salat	19,00	Manhattan	11,50
		Gin Fizz	11,50
		Bloody Mary	12,50
Desserts		Mai Tai	14,50
Tartes	5,00	Planter's Punch	12,50
Crème Brûlée	9,50	Margarita	13,50
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster	16,00	White Russian	12,50
Zitronensorbet mit Wodka	9,40	Pimm's Cup	11,50
		Negroni	11,50

WOCHENKARTE

Klare Tomatensuppe mit Basilikum-Frischkäse-Klößen, Olivenöl und frischen Kräutern.....	10,50
Spargelsuppe mit frischem Bärlauch und Garnelenspieß.....	14,90
Avocado-Lachs-Tatar auf Rote-Bete-Carpaccio mit Limetten-Orangen-Vinaigrette, Meerrettichmousse und Wildkräutersalat.....	19,80
Beef-Tatar an Vollkornbrot mit Eigelb, Sardelle, Kapern-Gurken-Melange und Senfereme.....	20,50
Spargel-Bärlauch-Risotto mit Erbsen-Schmand, Pinienkernen und gegrilltem Lachsfilet.....	23,90
Auf der Haut gebratener Flusszander auf Ragout von karamellisiertem Spargel mit Bärlauch, Himbeeren, Citrusfrüchten und Sauerrahm.....	25,50
Gegrilltes Entrecôte mit Bärlauchöl, Erbsenmousse und mit Sauce Hollandaise überbackener grüner Spargelbündel.....	30,50
Beelitzer Spargel mit Kartoffeln und Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter.....	28,00
Beelitzer Spargel mit kleinem Wiener Schnitzel.....	39,50
Beelitzer Spargel mit kleinem Rumpsteak.....	38,50
Beelitzer Spargel mit hausgebeiztem Lachs.....	35,50
Beelitzer Spargel mit Kochschinken.....	35,50
Beelitzer Spargel mit San Daniele Schinken.....	36,50
Offener Apfelstrudel mit Rum-Rosinen und warmer Vanillesauce.....	12,50
Mandelschmarrn mit Vanilleeis und Amarena-Kirschen.....	14,50