

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 4,50
Manzini's Fischsuppe mit Flusskrebse und Aioli (klein)	13,50	Orangina	Fl. 20 cl 5,00
Manzini's Fischsuppe (groß)	19,00	Apfelsaft	Fl. 20 cl 4,00
		Taunusquelle Sprudel	Fl. 25 cl 3,80
		Taunusquelle Medium	Fl. 25 cl 3,80
		Taunusquelle Still	Fl. 25 cl 3,80
Salate Salads		Aperitifs	
Caesar Salat mit Parmesan und Croûtons	18,00	Bérêche et Fil Champagner	Glas 10 cl 18,50
Rucola mit in Balsam-Olivenöl mit Tomaten-Sugo, Pinienkernen und Rosmarin-Honig-Ziegenkäse	20,00	Kir Royal au Champagne	Glas 10 cl 20,00
Blattsalat mit gebratenen Scampis in Knoblauchbutter	26,00	Crémant	Glas 10 cl 12,00
Blattsalat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	22,00	Prosecco di Valdobbiadene D.O.C.G.	Glas 10 cl 9,50
Vorspeisen Starters		Spritz ¹ (Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheibe, Eis)	Glas 20 cl 12,00
Ravioli gefüllt mit Ricotta-Spinat in Salbeibutter	18,00	Bellini (Prosecco, Pfirsichmark)	Glas 10 cl 10,50
Carpaccio vom Aberdeen-Angus-Filet mit gehobelten Champignons und Parmesan	19,00	Biere Beers	
Risotto und Pasta Rice and Pasta		König Pilsener	vom Fass 0,30 l 4,50
Safranrisotto mit Spinat und Scampis	26,00	Jever Fun alkoholfrei / without alcohol	Flasche 0,33 l 5,00
Safranrisotto mit Spinat und Lammrücken	26,00	Radler Beer with Sprite	Glas 0,33 l 4,50
Ziegenkäse-Lauch-Risotto	21,00	Erdinger Weizen Kristall	Flasche 0,50 l 7,00
Penne Napoli	16,50	Wheat beer crystal	
Hauptspeisen Main Courses		Benediktiner Weizen Hefe	Flasche 0,50 l 7,00
Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat	32,00	Benediktiner Weizen alkoholfrei without alcohol	Flasche 0,50 l 7,00
Gegrilltes Rumpsteak mit "Café-de-Paris"-Butter, Ofenkartoffeln und Salat	35,00	Cocktails	
Dorade Royal mit Grillkartoffeln und Salat	30,00	Caipirinha	13,50
Lammrückenfilet rosa gebraten mit Rosmarin an Oliven-Kartoffelpüree und Artischockenratatouille	36,00	Mojito	13,50
Roastbeef mit Bratkartoffeln und Sauce Remoulade	23,00	Martini Cocktail	12,50
Kalbfleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurken-Salat	21,00	Moscow Mule	13,50
		London Buck	13,50
Desserts		Lillet Baronial	13,50
Tartes	5,50	Manhattan	13,50
Crème Brûlée	10,50	Gin Fizz	13,50
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster	18,00	Bloody Mary	13,50
Zitronensorbet mit Wodka	10,00	Mai Tai	16,00
		Planter's Punch	15,00
		Margarita	13,50
		White Russian	12,50
		Pimm's Cup	12,50
		Negroni	12,50

WOCHENKARTE

Pastinaken-Cremesuppe mit Majoran, Sherry und krossem Speck (vegetarisch 13,00)	14,50
Spätsommerliche Minestrone mit Basilikum und Kartoffelgnocchi	13,00
Trevisanosalat in Traubenkernöl-Vinaigrette mit Trüffel-Schafskäse, gerösteten Walnüssen und weißer Portwein-Birne	21,70
Artischocke warm oder kalt mit drei verschiedenen Dips	19,50
Sellerie-Risotto mit Crème Fraîche, Schalotten-Jus und Barbarie-Entenbrust (vegetarisch 19,50)	26,60
Gebeizter Pfeffersaibling mit rotem Quinoa-Salat, Gurken-Shrimps-Joghurt und Baby-Spinat	22,80
Geröstete Blutwurst mit Apfel, Zwiebeln und Majoran auf Rahm-Sauerkraut	20,50
Kalbsbäckchen in Oliven-Rosmarin-Jus mit Trüffel-Kartoffeln und mit Auberginenpüree gefüllte Tomate	31,00
„Coq Au Vin“ vom Stubenküken mit Champignons, Speck und Kräuter-Kartoffeln	28,90
Saltimbocca vom Seeteufel alla Romana mit Safran-Fenchel und Spinat-Fettuccine	32,90
Kaffee-Panna-Cotta mit Joghurteis, Zimt-Karamell-Sauce und Tonka-Vanille-Espuma	13,50