

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

Schwarzwurzelcremesuppe mit Basilikum-Pesto und Lachsklößchen (vegetarisch möglich)	13,90
Waldpilz-Tomaten-Minestrone mit Kürbis, Maronen und Gnocchi (vegetarisch)	13,50
Waldorfsalat mit Herbstrüffel, Wildkräuter und gebratener Gänseleber in Orangen-Majoran-Jus (vegetarisch 18,50 €)	22,90
Feldsalat in einer Vinaigrette aus rosa Pfeffer und Traubenkernöl, dazu Rosmarin-Ziegenkäse-Mousse, Kürbis, Safran-Lavendel-Birne und Krosser Speck (vegetarisch möglich) ...	21,50
Walnuss-Rübchen-Risotto mit Quitten, Speck und gebratenem Hasenrückenfilet (vegetarisch 19,50)	26,50
Moules Frites - Miesmuscheln in Weißwein-Tomaten-Sud mit Pommes Frites	24,50
Austern „Fine De Claire“ mit Pumpernickel und Rotwein-Schalotten	6 Stück..24,50....12 Stück. 45,00
Knusprige halbe Ente mit Preiselbeeren-Blaukraut, Maronen-Pommes-Dauphines und Madeira-Sauce	30,90
Hirschkrone auf Sellerie-Vanille-Pumpernickel-Stampf mit Rosenkohl und Backpflaumen-Kaffee-Jus	32,50
Heilbuttfilet unter der Kartoffel-Kren-Kruste mit Rote-Bete-Sauerkraut und grüner Champagner-Sauce	30,50
Nougat-Marzipan-Crème-Brûlée	11,50
Winterlicher Apfel-Zimt-Tiramisu mit eingelegten Rosinen und Birnen-Vanille-Coulis	13,50