

# 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 <sup>1,2</sup> , Coca Cola zero <sup>1,2</sup>          | 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       |
| <b>Salate Salads</b>   |            | <b>Aperitifs</b>  |                      |
| 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,<br>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      |
| <b>Vorspeisen Starters</b>   |            | Spritz <sup>1</sup> (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<br>mit gehobelten Champignons und Parmesan                      | 19,00      | <b>Biere Beers</b>  |                      |
| <b>Risotto und Pasta Rice and Pasta</b>  |            | 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  |                      |
| <b>Hauptspeisen Main Courses</b>   |            | Benediktiner Weizen Hefe  | Flasche 0,50 l 7,00  |
| Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat   | 32,00      | Benediktiner Weizen alkoholfrei<br>without alcohol                | Flasche 0,50 l 7,00  |
| Gegrilltes Rumpsteak<br>mit "Café-de-Paris"-Butter, Ofenkartoffeln und Salat                       | 35,00      | <b>Cocktails</b>  |                      |
| Dorade Royal<br>mit Grillkartoffeln und Salat  | 30,00      | Caipirinha  | 13,50                |
| Lammrückenfilet rosa gebraten mit Rosmarin<br>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                |
|  |            | 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                |
| <b>Desserts</b>  |            |   |                      |
| Tartes   | 5,50       |   |                      |
| Crème Brûlée   | 10,50      |   |                      |
| Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster  | 18,00      |   |                      |
| Zitronensorbet mit Wodka   | 10,00      |   |                      |

## WOCHENKARTE

|  |       |
|--|-------|
| Hummerbisque mit Petersilien-Pesto, Crème Fraîche und Croûtons .....                                     | 14,50 |
| Winterlicher Ofengemüsesalat   |       |
| mit Curry, Kokosmilch, jungem Spinat und Limetten-Koriander-Joghurt (vegan) .....                        | 18,50 |
| Feldsalat in Traubenkernöl-Vinaigrette   |       |
| mit Südtiroler Bauernspeck, Trüffel, Honig-Feige, Birne und gerösteten Walnüssen (vegetarisch möglich).. | 22,50 |
| Tartar von Lachs und Krebschwänzen   |       |
| mit Avocado-Frischkäse, Rote-Bete-Carpaccio und Dill-Kartoffelküchle.....                                | 21,90 |
| Apfel-Maronen-Risotto mit Majoran, Armagnac-Dattel-Jus und halbe gebratene Wachtel (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 |
| Hachis Parmentier vom Wild mit Rübchen, Schalotten, Quitten und mit Senf-Kartoffelpüree überbacken .     | 23,90 |
| Marinierter Seeteufel mit Basilikum  |       |
| und Zitrone auf Tomaten-Paprika-Polenta, Zucchini-Royale und Safran-Riesling-Schaum .....                | 32,90 |
| Nougat-Marzipan-Crème-Brûlée .....   | 11,50 |
| Stollen-Topfen-Mousse mit Lebkuchen-Parfait, Pflaumen, Spekulatiusbrösel und Zimt-Sahne.....             | 13,50 |