

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	Glas10 cl 18,50
<i>Vorspeisen Starters</i>		Kir Royal au Champagne	Glas10 cl 20,00
Ravioli gefüllt mit Ricotta-Spinat in Salbeibutter	18,00	Crémant	Glas10 cl 12,00
Carpaccio vom Aberdeen-Angus-Filet mit gehobelten Champignons und Parmesan	19,00	Prosecco di Valdobbiadene D.O.C.G.	Glas10 cl 9,50
<i>Risotto und Pasta Rice and Pasta</i>		Spritz ¹ (Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheibe, Eis)	Glas20 cl 12,00
Safranrisotto mit Spinat und Scampis	26,00	Bellini (Prosecco, Pfirsichmark)	Glas10 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

Pariser Zwiebelsuppe mit Croûtons und überbacken mit Gruyère	13,50
Pastinakensuppe mit ausgelassenem Speck und Petersilienpesto (vegetarisch)	12,90
Wiener Backhuhn an Apfel-Sellerie-Salat mit Walnussbrösel in Aprikosendressing, dazu Trüffel-Mayo (vegetarisch 19,50)	25,50
Beef Tartare auf Finnenbrot mit Kapern, Sardellenfilets, Gewürzgurken, Zwiebeln, Eigelb und Wildkräutersalat	23,90
Ziegenkäse-Lauch-Crème-Brûlée mit Feldsalat in Traubenkernöl-Feigensenf-Vinaigrette (vegetarisch)	22,50
Gerösteter „Boudin Noir“ mit Zwiebeln, Majoran, und Apfel auf Rahm-Sauerkraut	24,90
Kokos-Curry-Risotto mit asiatischem Gemüse, soja-Sesamöl-Dip und gebratenes Rotbarschfilet (vegan 19,50)	28,70
Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust auf Wirsing à-la-crème mit Honig-Preiselbeeren-Jus und Kartoffelgratin	33,00
Kalbstafelspitz in grüner Velouté mit Möhren-Mélange und Trüffel-Kartoffelstampf	32,50
Kabeljauloin auf Gurken-Dill-Risotto mit Prosecco-Beurre-Blanc und Rote-Bete-Ingwer-Chutney (vegetarisch 19,50)	34,50
Wiener Apfelstrudel mit Bourbonvanillesauce und Tonka-Zimt-Espuma	14,50
Schokokuchen mit flüssigem Kern an Grand-Marnier-Pfirsich-Coulis und Joghurteis	13,50