

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

Pariser Zwiebelsuppe mit Croûtons und überbacken mit Gruyère	13,50
Kürbis-Kokosmilch-Suppe mit Curry, Ingwer, Chili und Sesam-Hähnchen-Pralinés (vegan möglich).....	13,30
Feldsalat in Gemüse-Vinaigrette mit Honig-Feige, Birnenschutney, Walnüssen und Schafskäse-Trüffel-Mousse	22,90
Austern „Fine De Claire“ mit Rotwein-Schalotten und Pumpernickel.....6 Stück....27,00.....12 Stück....	49,00
„Moules Frites“ - Miesmuscheln in Weißwein-Tomaten-Sud mit Knoblauch, Kräuter und Gemüse, dazu Pommes....	25,00
Blutwurst-Maultaschen auf Rahm-Sauerkraut mit Apfel-Zwiebel-Kompott und Speckbrösel	25,50
Wolfsbarschfilet an Risotto mit eingelegtem Kürbis, getrockneten Tomaten und Basilikum-Pesto (vegetarisch 19,50).	29,50
Geschmorte Kalbsbäckchen in Backpflaumen-Armagnac-Sauce mit Vanille-Pastinaken und Kartoffelkräpfen	33,50
Zander- und Lachsklopse in Riesling-Sauce, dazu Rote-Bete-Kartoffelpüree und Kürbis-Kapern-Salat	32,50
„Fondant Au Chocolat“ mit Himbeerragout, Pfirsich und Joghurteis	13,50
Wiener Apfelstrudel mit Bourbonvanillesauce und Tonka-Zimt-Espuma	14,50