

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
		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
Desserts			
Tartes	5,50		
Crème Brûlée	10,50		
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster	18,00		
Zitronensorbet mit Wodka	10,00		

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 Kartoffelkrapfen	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