

# 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 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
		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, 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 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 without alcohol	Flasche 0,50 l 7,00
Gegrilltes Rumpsteak mit "Café-de-Paris"-Butter, Ofenkartoffeln und Salat	35,00	<b>Cocktails</b>	
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
<b>Desserts</b>			
Tartes	5,50		
Crème Brûlée	10,50		
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster	18,00		
Zitronensorbet mit Wodka	10,00		

## WOCHENKARTE

Wild-Kraftbrühe mit Maronen, Gemüse und Fleischklößchen.....	13,90
Kürbissuppe mit Safran, Paprika, Tomaten, Rosmarin und Ingwer (vegan) .....	13,50
Apfel-Sellerie-Salat in Feigensenf-Crème-Fraîche mit Trüffelmousse, geröstetem Schwarzbrot und Gänserilette (vegetarisch 17,50) .....	25,50
Rosmarin-Ziegenkäse-Crème-Brûlée mit Rucola-Radicchio-Salat in Kürbis-Dressing.....	23,50
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
Hachis Parmentier vom Wild mit Wurzelgemüse und überbacken mit Pastinakenpüree, dazu Feldsalat .....	24,50
Wirsing-Risotto mit Walnüssen, Maronen, Preiselbeeren, Trüffel-Jus und Perlhuhnbrust (vegetarisch 19,50) .....	29,50
Knusprig gebratene halbe Ente mit Thymian-Orangen-Sauce, Apfel-Rotkohl und Kartoffelklößen.....	33,50
Hirschkrone mit Kräuter-Mie-de-Pain, Speck-Rosenkohl, Backpflaumen-Kaffee-Jus und Kartoffel-Sellerie-Gratin ..	33,50
Schottischer Lachs auf Kürbis-Sauerkraut mit Prosecco-Rahm, Rote Bete und Kartoffelstampf.....	32,50
Marillennockerl mit Birnen-Mélange, Butterbrösel und Cranberry-Coulis.....	13,50
Apfel-Dattel-Tarte-Tatin mit Vanilleeis .....	13,20