

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	13,80	Coca Cola ^{1,2} , Coca Cola zero ^{1,2}	Fl. 25 cl 4,50
Manzini's Fischsuppe mit Flusskrebse und Aioli (klein)	15,50	Orangina	Fl. 20 cl 5,00
Manzini's Fischsuppe (groß)	21,90	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	20,70	Bérêche et Fil Champagner	Glas10 cl 18,50
Rucola mit in Balsam-Olivenöl mit Tomaten-Sugo, Pinienkernen und Rosmarin-Honig-Ziegenkäse	23,00	Kir Royal au Champagne	Glas10 cl 20,00
Blattsalat mit gebratenen Scampis in Knoblauchbutter	29,90	Crémant	Glas10 cl 12,00
Blattsalat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	25,30	Prosecco di Valdobbiadene D.O.C.G.	Glas10 cl 9,50
Vorspeisen Starters		Spritz ¹ (Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheibe, Eis)	Glas20 cl 12,00
Ravioli gefüllt mit Ricotta-Spinat in Salbeibutter	20,70	Bellini (Prosecco, Pfirsichmark)	Glas10 cl 10,50
Carpaccio vom Aberdeen-Angus-Filet mit gehobelten Champignons und Parmesan	21,90	Biere Beers	
Risotto und Pasta Rice and Pasta		König Pilsener	vom Fass 0,30 l 4,50
Safranrisotto mit Spinat und Scampis	29,90	Jever Fun alkoholfrei / without alcohol	Flasche 0,33 l 5,00
Safranrisotto mit Spinat und Lammrücken	29,90	Radler Beer with Sprite	Glas 0,33 l 4,50
Ziegenkäse-Lauch-Risotto	24,20	Erdinger Weizen Kristall	Flasche 0,50 l 7,00
Penne Napoli	19,00	Wheat beer crystal	
Hauptspeisen Main Courses		Benediktiner Weizen Hefe	Flasche 0,50 l 7,00
Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat	36,80	Benediktiner Weizen alkoholfrei without alcohol	Flasche 0,50 l 7,00
Gegrilltes Rumpsteak mit "Café-de-Paris"-Butter, Ofenkartoffeln und Salat	40,30	Cocktails	
Dorade Royal mit Grillkartoffeln und Salat	34,50	Caipirinha	13,50
Lammrückenfilet rosa gebraten mit Rosmarin an Oliven-Kartoffelpüree und Artischockenratatouille	41,40	Mojito	13,50
Roastbeef mit Bratkartoffeln und Sauce Remoulade	26,50	Martini Cocktail	12,50
Kalbfleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurken-Salat	24,20	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	13,50
		Pimm's Cup	12,50
		Negroni	12,50
		Espresso Martini	13,50
Desserts			
Tartes	6,30		
Crème Brûlée	12,10		
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster	20,70		
Zitronensorbet mit Wodka	11,50		

WOCHENKARTE

Pastinaken-Zwiebel-Rahmsuppe mit Sherry, frittierter Petersilie und Speckchips (vegetarisch möglich).....	15,50
Pikante Karotten-Ingwer-Suppe mit Tomaten, Paprika, Koriander und Curry (vegan)	13,80
Trevisanosalat mit Walnuss-Dressing, Ziegenfrischkäse, Ofen-Feige, Birne und eingelegte Kräuterseitlingen	24,50
„Paillard de Boeuf“ auf krossem Finnenbrot mit Café-de-Paris-Butter, Gewürzgurken-Tapenade und Rucola-Frisée-Salat in Trüffelöl-Vinaigrette	28,20
Austern „Fine De Claire“ mit Rotwein-Schalotten und Pumpernickel.....6 Stück...30,90.....12 Stück...56,60	
„Moules Frites“ - Miesmuscheln in Weißwein-Tomaten-Sud mit Knoblauch, Kräuter und Gemüse, dazu Pommes....	28,80
Rübenrisotto mit Salbei, Röstzwiebeln, Portwein-Jus und sautierter Kaninchenleber (vegetarisch 22,50)	31,20
Blätterteigtasche gefüllt mit Kalbsragout in Riesling-Rahm und grünem Spargel, dazu Trüffel-Kartoffelstampf	33,20
Geschmorte Ochsenbacken in Schalotten-Jus mit winterlichem Vanille-Gemüse und Kartoffelkrapfen	32,90
Sautierte Kalbsnieren in Senfsauce mit Apfelessig, Schnittlauch-Kartoffelpüree und Salat.....	32,50
Fjordlachs auf Apfel-Rote-Bete-Risotto mit einer Mélange aus Muscheln, Garnelen und Krebschwänzen (nur Risotto vegetarisch 22,50).....	34,90
Kaffee-Crème-Brûlée mit Rum.....	13,20
Mousse von weißer Schokolade und Nougat mit Himbeerragout und süßem Minz-Pesto.....	15,70