

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	Glas 10 cl 18,50
Rucola mit in Balsam-Olivenöl mit Tomaten-Sugo, Pinienkernen und Rosmarin-Honig-Ziegenkäse	23,00	Kir Royal au Champagne	Glas 10 cl 20,00
Blattsalat mit gebratenen Scampis in Knoblauchbutter	29,90	Crémant	Glas 10 cl 12,00
Blattsalat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	25,30	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	20,70	Bellini (Prosecco, Pfirsichmark)	Glas 10 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

Spargelcremesuppe mit Noilly Prat, Basilikumpesto, einer Vanillenote und gebeiztem Lachs	14,90
Kokos-Curry-Suppe mit Ingwer, Koriander, Chili und Sesam-Geflügel-Bällchen (vegan möglich)	14,20
Lauwarmer Sapargelsalat mit jungem Spinat in Rhabarber-Pfeffer-Vinaigrette, gerösteten Mandeln, Bärlauchpesto und gebackenem Ziegenkäse (vegan möglich)	25,50
Artischocke (warm oder kalt) mit verschiedenen Saucen	24,50
Bündel von grünem und weißem Spargel im Speckmantel mit Sardellenfilets, Rosmarin und Doradenfilet in Zitronen-Petersilien-Butter	36,50
Königsberger Klopse in Kapern-Velouté, dazu Schnittlauch-Kartoffelpüree, Röstzwiebeln und Apfel-Rote-Bete-Mélange	26,50
Linguine in Trüffelbutter-Sahne mit Rucola, Grana Padano, Sommertrüffel und San-Daniele-Chips	27,90
Spargel-Risotto mit Estragon, dazu Filet Mignon vom Rind unter der Bärlauchkruste und Schalotten-Protwein-Jus (vegetarisch 22,50)	36,50
Beelitzer Spargel mit neuen Kartoffeln, dazu zerlassenen Butter oder Sauce Hollandaise	25,90
• mit kleinem Wiener Schnitzel	37,90
• mit kleinem Rumpsteak	38,50
• mit Filet Mignon	39,50
• mit San Daniele oder Kochschinken	34,90
• mit Doradenfilet	35,90
• mit gebeiztem Lach	36,50
Frischkäse-Vanille-Mousse mit Erdbeeren-Zitronenmelisse-Salat, Amarenakirschen-Coulis und Rhabarberparfait	14,90