

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	7,40	Coca Cola ^{1,2} , Coca Cola light ^{1,2}	Fl. 25 cl 3,30
Manzini Fischsuppe mit Flusskrebse und Aioli (klein)	8,90	Orangina	Fl. 20 cl 3,80
Manzini Fischsuppe (groß)	14,00	Apfelsaft	Fl. 20 cl 3,20
		Gerolsteiner mit Kohlensäure	Fl. 25 cl 2,90
		Gerolsteiner medium	Fl. 25 cl 2,90
		Gerolsteiner still	Fl. 25 cl 2,90
<i>Salate Salads</i>		<i>Aperitifs</i>	
Caesar Salat mit Parmesan und Croûtons	13,00	Bérêche et Fil Champagner	Glas10 cl 11,30
Rucola mit gebratener Kaninchenleber und Kirschtomaten in Balsam-Olivenöl	14,90	Kir Royal au Champagne	Glas10 cl 13,00
Blattsalat mit gebratenen Scampis in Knoblauchbutter	16,90	Crémant	Glas10 cl 8,00
Blattsalat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	14,40	Prosecco di Valdobbiadene D.O.C.G.	Glas10 cl 5,50
<i>Vorspeisen Starters</i>		Spritz ¹ (Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheibe, Eis)	Glas20 cl 7,00
Kalbfleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurken-Salat	13,50	Bellini (Prosecco, Pfirsichmark)	Glas10 cl 6,50
Ravioli gefüllt mit Ricotta-Spinat in Salbeibutter	13,50		
Carpaccio vom Aberdeen-Angus-Filet mit gehobelten Champignons und Parmesan	14,00	<i>Biere Beers</i>	
Roastbeef mit Bratkartoffeln und Sauce Remoulade	14,90	König Pilsener	vom Fass 0,30 l 3,50
		Jever Fun alkoholfrei / without alcohol	Flasche 0,33 l 3,60
<i>Risotto und Pasta Rice and Pasta</i>		Alster Beer with Sprite	Glas 0,33 l 3,50
Safranrisotto mit Spinat und Scampis	17,50	Schöffhofer Weizen Kristall	Flasche 0,50 l 5,20
Ziegenkäse-Lauch-Risotto	14,80	Wheat beer crystal	
Hausgemachte Lasagne mit Auberginen, Zucchini und Mozzarella	13,50	Schöffhofer Weizen Hefe	Flasche 0,50 l 5,20
		Schöffhofer alkoholfrei without alcohol	Flasche 0,50 l 5,20
<i>Hauptspeisen Main Courses</i>		<i>Cocktails</i>	
Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat	23,50	Caipirinha	8,50
Gegrilltes Rumpsteak mit "Café-de-Paris"-Butter, Ofenkartoffeln und Salat	23,00	Mojito	8,50
Dorade Royal		Martini Cocktail	9,50
mit Pinienkern-Kräuter-Pesto, Grillkartoffeln und Salat	20,00	Moscow Mule	8,50
Lammrückenfilet rosa gebraten mit Rosmarin an Oliven-Kartoffelpüree und Artischockenratatouille	21,50	Manhattan	8,50
		Gin Fizz	8,50
<i>Desserts</i>		Bloody Mary	8,50
Tartes	4,00	Mai Tai	9,50
Crème Brûlée	6,30	Planter's Punch	9,50
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster	10,50	Margarita	8,50
Zitronensorbet mit Wodka	7,20	White Russian	8,50
		Pimm's Cup	8,50
		Negroni	8,50

WOCHENKARTE

Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen mit Schinkenstängle	8,70
Tomatenkraftbrühe mit Spinatravioli.....	8,50
Artischocke mit dreierlei Dips (warm oder kalt).....	11,50
Thunfischtatar mit Avocado, Curry-Nüssen, Daikon-Kresse, Ingwer-Limonen-Crème-Fraîche, Teriyaki-Wasabi, Zitronenöl und gebratenen Pfifferlingen.....	15,20
Kohlrabi-Lachs-Lasagne mit Jakobsmuschel, Pfifferlingsschaum, grünem Spargel und Kräutersalat.....	15,50
„Panzanella“ - Toskanischer Brotsalat mit Tomaten, Kapern, Sardellen, gegrilltem Paprika, Oliven und Wiener Backhuhn	13,80
Pfifferlingsrisotto mit Majoran, Frühlingszwiebeln, Blaubeeren und gebratenem Zander	17,80
Lachs-Saltimbocca auf Zitronen-Vanille-Rahm-Kohlrabi und Wildkräutersalat.....	17,40
Maispouardenbrust gefüllt mit Ziegenkäse und Trüffel auf Röstkarottenstampf, mit Tomatenjus, Parmesanschaum und Wildkräutersalat	18,60
Kalbstafelspitz auf Bouillon-Kartoffeln, mit Frankfurter Kräutersauce und frischem Meerrettich	17,80
Kalbs-T-Bone-Steak (400 g) mit Rahmpfifferlingen, Manzini-Pommes und Salat	32,40
Chili-Aprikosenkompott mit Grießflammerie auf Vanilleeis	7,40
Honey-Oak-Brombeeren mit Biskuit, Mascarpone-Tonkabohnen-Creme und Schokoeis	8,70