

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	8,10	Coca Cola ^{1,2} , Coca Cola light ^{1,2}	Fl. 25 cl 3,80
Manzini's Fischsuppe mit Flusskrebse und Aioli (klein)	9,80	Orangina	Fl. 20 cl 4,10
Manzini's Fischsuppe (groß)	15,80	Apfelsaft	Fl. 20 cl 3,50
		Gerolsteiner Sprudel	Fl. 25 cl 3,20
		Gerolsteiner medium	Fl. 25 cl 3,20
		Gerolsteiner still	Fl. 25 cl 3,20
<i>Salate Salads</i>		<i>Aperitifs</i>	
Caesar Salat mit Parmesan und Croûtons	14,30	Bérêche et Fil Champagner	Glas 10 cl 12,70
Rucola mit gebratener Kaninchenleber und Kirschtomaten in Balsam-Olivenöl	16,40	Kir Royal au Champagne	Glas 10 cl 14,30
Blattsalat mit gebratenen Scampis in Knoblauchbutter	18,00	Crémant	Glas 10 cl 8,80
Blattsalat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	15,50	Prosecco di Valdobbiadene D.O.C.G.	Glas 10 cl 6,10
<i>Vorspeisen Starters</i>		Spritz ¹ (Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheibe, Eis)	Glas 20 cl 7,70
Kalbfleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurken-Salat	14,80	Bellini (Prosecco, Pfirsichmark)	Glas 10 cl 7,10
Ravioli gefüllt mit Ricotta-Spinat in Salbeibutter	14,80		
Carpaccio vom Aberdeen-Angus-Filet mit gehobelten Champignons und Parmesan	15,40	<i>Biere Beers</i>	
Roastbeef mit Bratkartoffeln und Sauce Remoulade	16,40	König Pilsener	vom Fass 0,30 l 3,80
		Jever Fun alkoholfrei / without alcohol	Flasche 0,33 l 3,90
<i>Risotto und Pasta Rice and Pasta</i>		Alster Beer with Sprite	Glas 0,33 l 3,80
Safranrisotto mit Spinat und Scampis	19,20	Schöffhofer Weizen Kristall	Flasche 0,50 l 5,70
Ziegenkäse-Lauch-Risotto	16,30	Wheat beer crystal	
Hausgemachte Lasagne		Schöffhofer Weizen Hefe	Flasche 0,50 l 5,70
mit Auberginen, Zucchini und Mozzarella	14,80	Schöffhofer alkoholfrei	Flasche 0,50 l 5,70
		without alcohol	
<i>Hauptspeisen Main Courses</i>		<i>Cocktails</i>	
Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat	25,80	Caipirinha	9,50
Gegrilltes Rumpsteak mit "Café-de-Paris"-Butter, Ofenkartoffeln und Salat	25,30	Mojito	9,50
Dorade Royal		Martini Cocktail	10,50
mit Pinienkern-Kräuter-Pesto, Grillkartoffeln und Salat	22,00	Moscow Mule	9,50
Lammrückenfilet rosa gebraten mit Rosmarin an Oliven-Kartoffelpüree und Artischockenratatouille	23,60	London Buck	10,50
		Lillet Baronial	9,50
		Manhattan	9,50
		Gin Fizz	9,50
<i>Desserts</i>		Bloody Mary	9,50
Tartes	4,40	Mai Tai	10,50
Crème Brûlée	6,90	Planter's Punch	10,50
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster	11,50	Margarita	9,50
Zitronensorbet mit Wodka	7,90	White Russian	9,50
		Pimm's Cup	9,50
		Negroni	9,50

WOCHENKARTE

Piemonteser Söppchen mit Ricotta-Basilikum-Nockerl	8,20
Spargelminestrone mit Croûtons	7,90
Gebratenes Kalbsbries auf Sellerie-Ziegenfrischkäse-Püree, dazu Bündel von grünem Spargel und weißen Tomatenschaum	16,00
Meeresfrüchtesalat in Rotweinsteinmarinade mit weißem Spargelmus	15,80
Tagliatelle in Fenchelrahm mit Rinderfiletstreifen, Radieschen und gehobeltem Schafskäse	16,80
Tafelspitz vom Milchkalb rosa gebraten mit warmer Linsenvinaigrette und gebackenem Spargel	14,90
Spargel-Erdbeer-Risotto mit Basilikum, Crème Fraîche und gebratenem Wolfsbarschfilet	18,50
Weißer Heilbutt auf der Haut gebraten mit Garnelen-Kartoffelstampf, Zitronengremolata, Spargelvelouté und Blattsalat	24,00
Beelitzer Spargel mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter	16,80
- mit Rinderfiletmedaillon	32,60
- mit kleinem Wiener Schnitzel	29,00
- mit Wolfsbarsch	28,50
Geeistes Riesling-Rhabarber-Söppchen mit Topfenmousse und Erdbeersalat	8,80
Schoko-Kokos-Panna-Cotta mit Himbeermark und Mascarpone-Tonkabohnen-eiscreme	8,60