

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

WOCHENKARTE

Stracciatella alla Romana - Rinderbrühe mit Eigelb und Parmesan	7,80
Spargel-Parmesan-Süppchen mit Tempura-Tomate	8,80
Lauwarmer Bratsalat von Beelitzer Spargel mit Tomate, Artischocke, Oliven und Blattsalat in Oliven-Zitronen-Vinaigrette	13,20
Bündel von grünem Spargel mit Garnele, dazu Sardellenfilet und Rosmarin im Speckmantel gebraten	18,50
Spinat-Semmel-Knödel mit tomatisiertem Spargelragout	15,80
Tafelspitz vom Milchkalb rosa gebraten mit warmer Linsenvinaigrette und gebackenem Spargel	14,90
Zitronen-Kurkuma-Risotto mit weißem Spargel, Passepierre (Queller), gebratenem Lachsmedaillon und Kräutersalat	17,90
Adlerfischfilet auf Artischockenpüree mit Kartoffel-Parmesan-Sauce, Oliventapenade und geschmorte San-Marzano-Tomaten	25,80
Beelitzer Spargel mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter	17,80
- mit kleinem Rumpsteak	31,00
- mit kleinem Wiener Schnitzel	30,00
- mit gebackenem Garnelenspieß und Zitronen-Aioli	27,80
Crème Caramel mit Mascarpone-Tonkabohnen-Eiscreme und gebackene Erdbeeren	9,20
Erdbeergratin mit Waldmeister, Mascarponehaube und Rhabarbersorbet	8,80

Preise inklusive Mehrwertsteuer