

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 mit Auberginen, Zucchini und Mozzarella	14,80	Schöffhofer Weizen Hefe	Flasche 0,50 l 5,70
		Schöffhofer alkoholfrei without alcohol	Flasche 0,50 l 5,70
<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	26,60	London Buck	10,50
		Lillet Baronial	9,50
<i>Desserts</i>		Manhattan	9,50
Tartes	4,40	Gin Fizz	9,50
Crème Brûlée	6,90	Bloody Mary	9,50
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster	11,50	Mai Tai	10,50
Zitronensorbet mit Wodka	7,90	Planter's Punch	10,50
		Margarita	9,50
		White Russian	9,50
		Pimm's Cup	9,50
		Negroni	9,50

WOCHENKARTE

Gazpacho - kalte spanische Gemüsesuppe mit Olivenöl.....	8,60
Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen mit Majoran	9,50
Artischocke mit drei verschiedenen Dips (kalt oder warm)	11,90
Lamm-Saté mit Aprikosen-Chutney, rotem Linsen-Humus und Minze-Couscous.....	16,50
Kalbstatar auf Bauernbrot	
mit pikantem und warmem Petersilien-Minze-Salat, Wachtelspiegelei und roter Mayo	16,50
Ofenkartoffel mit süß-saurem Matjessalat.....	11,80
Pfifferlingsrisotto mit Blaubeeren, Majoran, Schluppen und gebratenem Loup de Mer	18,90
Seeteufel mit Rotweinschalotten-Butter-Sauce auf Pfifferlings-Kartoffelstampf und Sprossenkohl	24,40
12-Stunden-Gewürzschweinebauch	
mit Sauté von Garnelen und Pfifferling, San-Daniele-Croissant und Balsam-Honig-Jus.....	18,80
Kalbsleber in Salbei-Butter-Sauce, sautierten Pfifferlingen und Speck-Kartoffelstampf.....	20,50
Basilikumsorbet mit Erdbeerensalat	8,50
Tiramisu von Plattpfirsichen mit Lavendeleis und Olivenölemulsion	9,80
Ziegenkäse-Crème-Brûlée mit Pfirsichragout und Oliven-Vanilleiscreme	10,50