

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	8,50	Coca Cola ¹⁻² , Coca Cola light ¹⁻²	Fl. 25 cl 3,80
Manzini's Fischsuppe mit Flusskrebse und Aioli (klein)	9,90	Orangina	Fl. 20 cl 4,10
Manzini's Fischsuppe (groß)	15,90	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
Salate Salads		Aperitifs	
Caesar Salat mit Parmesan und Croûtons	14,50	Bérêche et Fil Champagne	Glas 10 cl 12,70
Rucola mit gebratener Kaninchenleber und Kirschtomaten in Balsam-Olivenöl	16,50	Kir Royal au Champagne	Glas 10 cl 14,30
Blattsalat mit gebratenen Scampis in Knoblauchbutter	18,50	Crémant	Glas 10 cl 8,80
Blattsalat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	16,50	Prosecco di Valdobbiadene D.O.C.G.	Glas 10 cl 6,10
Vorspeisen Starters		Spritz ¹ (Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheibe, Eis)	Glas 20 cl 7,70
Kalbfleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurken-Salat	15,50	Bellini (Prosecco, Pfirsichmark)	Glas 10 cl 7,10
Ravioli gefüllt mit Ricotta-Spinat in Salbeibutter	15,00		
Carpaccio vom Aberdeen-Angus-Filet mit gehobelten Champignons und Parmesan	15,80	Biere Beers	
Roastbeef mit Bratkartoffeln und Sauce Remoulade	16,80	König Pilsener	vom Fass 0,30 l 3,80
		Jever Fun alkoholfrei / without alcohol	Flasche 0,33 l 3,90
Risotto und Pasta Rice and Pasta		Alster Beer with Sprite	Glas 0,33 l 3,80
Safranrisotto mit Spinat und Scampis	19,50	Schöffelhofer Weizen Kristall	Flasche 0,50 l 5,70
Ziegenkäse-Lauch-Risotto	16,50	Wheat beer crystal	
Hausgemachte Lasagne mit Auberginen, Zucchini und Mozzarella	15,00	Schöffelhofer Weizen Hefe	Flasche 0,50 l 5,70
		Schöffelhofer alkoholfrei without alcohol	Flasche 0,50 l 5,70
Hauptspeisen Main Courses		Cocktails	
Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat	25,80	Caipirinha	9,50
Gegrilltes Rumpsteak mit "Café-de-Paris"-Butter, Ofenkartoffeln und Salat	25,50	Mojito	9,50
Dorade Royal		Martini Cocktail	10,50
mit Pinienkern-Kräuter-Pesto, Grillkartoffeln und Salat	22,50	Moscow Mule	9,50
Lammrückenfilet rosa gebraten mit Rosmarin an Oliven-Kartoffelpüree und Artischockenratatouille	26,60	London Buck	10,50
		Lillet Baronial	9,50
		Manhattan	9,50
		Gin Fizz	9,50
Desserts		Bloody Mary	9,50
Tartes	4,50	Mai Tai	10,50
Crème Brûlée	7,50	Planter's Punch	10,50
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster	12,50	Margarita	9,50
Zitronensorbet mit Wodka	8,50	White Russian	9,50
		Pimm's Cup	9,50
		Negroni	9,50

WOCHENKARTE

Kürbis-Ingwer-Suppe mit Curry und Croûtons	8,50
„Moules Frites“ - Miesmuscheln	
mit Gemüsestreifen, Knoblauch und Kräutern in Tomaten-Weißwein-Sud, dazu Pommes Frites	17,80
6 frische Austern "Fine de Claire" mit Rotweinschalotten und Pumpernickel	16,50
12 frische Austern "Fine de Claire" mit Rotweinschalotten und Pumpernickel	30,00
Geröstete Blutwurst mit Apfelwürfel und Majoran auf Rahmsauerkraut.....	14,50
Roh marinierter Kürbis-Sellerie-Salat mit Cranberries, Walnüssen und gebratener Entenbrust	17,50
Tagliatelle mit gebratenem Lachs in Steinpilzrahm	18,50
Kürbis-Maronen-Risotto mit Schluppen, Rosmarin und gebratenem Zander	19,50
Lammhaxe aus dem Römertopf mit Chorizo-Jus an Schmorgemüse und Rosmarinkartoffeln	20,50
Tournedo Rossini vom Seeteufel im Speckmantel	
mit Steinpilzen, confierten Tomaten und kleinen Spinatknödeln in Madeira-Sauce	22,50
Crêpe gefüllt mit Vanillemousse auf Waldbeerenkompott an Vanilleeis.....	10,70
Mandelstrudelsäckchen auf Zwetschgenragout und Mandelschaum mit Vanilleeis	10,50