

# 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 <sup>1-2</sup> , Coca Cola light <sup>1-2</sup>	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
<b>Salate Salads</b>		<b>Aperitifs</b>	
Caesar Salat mit Parmesan und Croûtons	14,50	Bérêche et Fil Champagner	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
<b>Vorspeisen Starters</b>		Spritz <sup>1</sup> (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	<b>Biere Beers</b>	
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
		Alster Beer with Sprite	Glas 0,33 l 3,80
		Schöffhofer Weizen Kristall	Flasche 0,50 l 5,70
		Wheat beer crystal	
		Schöffhofer Weizen Hefe	Flasche 0,50 l 5,70
		Schöffhofer alkoholfrei	Flasche 0,50 l 5,70
		without alcohol	
<b>Risotto und Pasta Rice and Pasta</b>		<b>Cocktails</b>	
Safranrisotto mit Spinat und Scampis	19,50	Caipirinha	9,50
Ziegenkäse-Lauch-Risotto	16,50	Mojito	9,50
Hausgemachte Lasagne mit Auberginen, Zucchini und Mozzarella	15,00	Martini Cocktail	10,50
		Moscow Mule	9,50
		London Buck	10,50
		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
<b>Hauptspeisen Main Courses</b>			
Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat	25,80		
Gegrilltes Rumpsteak mit "Café-de-Paris"-Butter, Ofenkartoffeln und Salat	25,50		
Dorade Royal mit Pinienkern-Kräuter-Pesto, Grillkartoffeln und Salat	22,50		
Lammrückenfilet rosa gebraten mit Rosmarin an Oliven-Kartoffelpüree und Artischockenratatouille	26,60		
<b>Desserts</b>			
Tartes	4,50		
Crème Brûlée	7,50		
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster	12,50		
Zitronensorbet mit Wodka	8,50		

## WOCHENKARTE

Pot-au-feu von der Ente mit Portwein und Rübchen .....	10,50
„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
Feldsalat mit Speckstreifen, Croûtons, warmer Feige und Himbeer-Walnuss-Dressing .....	14,20
Wildkräutersalat mit Birnenchutney, Selliecreme und Wildschweinschinken .....	16,90
Haselnussrisotto mit Wirsing, Preiselbeeren und Frischlingsrückenmedaillon.....	19,20
Linguine in getrüffelter Rahmsauce mit gebeiztem Lachs und Petersilienpesto.....	19,50
1/2 Ente aus dem Rohr mit Rotkohl, Kartoffelklößen, Butterbrösel und Bratenjus.....	22,50
Kabeljaufilet auf der Haut gebraten mit Garnelen-Kartoffelkühle an Wirsing-Petersilien-Püree und Krustentierjus.....	23,80
Bardierte Fasanenbrust auf Rahmsauerkraut mit Armagnac-Backpflaumen-Sauce und Maronenkrapfen....	25,50
Offener Apfelstrudel mit Mandeln, Rum-Rosinen, Vanillesauce und Vanilleeis .....	9,80
Zweierlei Mousse von Nougat und weißer Schokolade mit Stollenparfait und Himbeercoulis.....	11,50