

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	9,50	Coca Cola ¹⁻² , Coca Cola light ¹⁻²	Fl. 25 cl 3,80
Manzini Fischsuppe mit Flusskrebse und Aioli (klein)	10,50	Orangina	Fl. 20 cl 4,10
Manzini Fischsuppe (groß)	15,50	Apfelsaft	Fl. 20 cl 3,50
<i>Salate Salads</i>		Gerolsteiner Sprudel	Fl. 25 cl 3,20
Caesar Salat mit Parmesan und Croûtons	14,90	Gerolsteiner medium	Fl. 25 cl 3,20
Rucola mit gebratener Kaninchenleber und Kirschtomaten in Balsam-Olivenöl	16,90	Gerolsteiner still	Fl. 25 cl 3,20
Blattsalat mit gebratenen Scampis in Knoblauchbutter	19,50	<i>Aperitifs</i>	
Blattsalat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	17,50	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	16,50	Crémant	Glas 10 cl 8,80
Ravioli gefüllt mit Ricotta-Spinat in Salbeibutter	15,50	Prosecco di Valdobbiadene D.O.C.G.	Glas 10 cl 6,10
Carpaccio vom Aberdeen-Angus-Filet mit gehobelten Champignons und Parmesan	16,50	Spritz ¹ (Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheibe, Eis)	Glas 20 cl 7,70
Roastbeef mit Bratkartoffeln und Sauce Remoulade	17,80	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	20,50	König Pilsener	vom Fass 0,30 l 3,80
Ziegenkäse-Lauch-Risotto	17,50	Jever Fun alkoholfrei / without alcohol	Flasche 0,33 l 3,90
Penne Arrabbiata mit Rucola und Parmesan	15,00	Alster Beer with Sprite	Glas 0,33 l 3,80
<i>Hauptspeisen Main Courses</i>		Schöffelhofer Weizen Kristall Wheat beer crystal	Flasche 0,50 l 5,70
Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat	26,50	Schöffelhofer Weizen Hefe	Flasche 0,50 l 5,70
Gegrilltes Rumpsteak mit "Café-de-Paris"-Butter, Ofenkartoffeln und Salat	26,00	Schöffelhofer alkoholfrei without alcohol	Flasche 0,50 l 5,70
Dorade Royal mit Pinienkern-Kräuter-Pesto, Grillkartoffeln und Salat	23,00	<i>Cocktails</i>	
Lammrückenfilet rosa gebraten mit Rosmarin an Oliven-Kartoffelpüree und Artischockenratatouille	27,50	Caipirinha	9,50
<i>Desserts</i>		Mojito	9,50
Tartes	4,50	Martini Cocktail	10,50
Crème Brûlée	8,00	Moscow Mule	9,50
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster	13,50	London Buck	10,50
Zitronensorbet mit Wodka	8,50	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

WOCHENKARTE

Pariser Zwiebelsuppe mit geröstetem Baguette und mit Käse überbacken	9,90
„Moules Frites“ - Miesmuscheln	
mit Gemüsestreifen, Knoblauch und Kräutern in Tomaten-Weißwein-Sud, dazu Pommes Frites	18,50
6 frische Austern "Fine de Claire" mit Rotweinschalotten und Pumpernickel	17,50
12 frische Austern "Fine de Claire" mit Rotweinschalotten und Pumpernickel	32,00
Feldsalat mit warmem Kartoffeldressing, Apfel-Preiselbeeren-Chutney und geräucherter Entenbrust	17,20
Waldorf-Frisée-Salat mit Walnüssen, Orangenfilets und sautierter Kaninchenleber in Salbei-Jus	16,50
Fettuccine mit Kräuterseitlingen und Spinat	
in Trüffel-Butter-Sahne, Pancettachips und gehobeltem Pecorino	18,50
Orientalisches Kichererbsenrisotto	
mit Rosinen, Gemüse, Limonen-Gurken-Joghurt-Dip und Lammkoteletts	20,90
Kalbstaufelstipz in Kresseschaum mit Vanillerübchen und Wickelkloß	22,90
Rinderfilet mit Appenzeller überbacken auf Lauch-Kartoffelpüree, an Marsala-Karotten und Trüffel-Jus ..	29,50
Königsberger Klopse von Zander und Fjordlachs	
mit Krebschwänzen und Kapern in Rieslingsauce, dazu Püree vom Blauen Schweden	24,90
Marmorierte Schokoladenmousse mit Haselnuss-Vanille-Sauce und Amarena-Kirschen	11,50
Mascarponecreme gratiniert mit Heidelbeeren und Ahornsirup	10,50

Preise inklusive Mehrwertsteuer