

MANZINI

JEDEN TAG FÜR SIE FRISCH ZUBEREITET

Suppen Soups

Lauch-Kartoffel-Cremesuppe mit Croûtons	9,50
Manzinis Fischsuppe mit Flusskrebsen und Aioli (klein)	10,50
Manzinis Fischsuppe (groß)	15,50

EUR

Alkoholfreie Getränke non alcoholic Beverages

EUR

Fl. 25 cl	3,80
Fl. 20 cl	4,10
Fl. 20 cl	3,50
Fl. 25 cl	3,20
Fl. 25 cl	3,20
Fl. 25 cl	3,20

Salate Salads

Caesar Salat mit Parmesan und Croûtons	14,90
Rucola mit gebratener Kaninchenleber und Kirschtomaten in Balsam-Olivenöl	16,90
Blattsalat mit gebratenen Scampis in Knoblauchbutter	19,50
Blattsalat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	17,50

EUR

Coca Cola^{1,2}, Coca Cola light^{1,2}

Fl. 25 cl 3,80

Orangina

Fl. 20 cl 4,10

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

Vorspeisen Starters

Kalbfleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurken-Salat	16,50
Ravioli gefüllt mit Ricotta-Spinat in Salbeibutter	15,50
Carpaccio vom Aberdeen-Angus-Filet mit gehobelten Champignons und Parmesan	16,50
Roastbeef mit Bratkartoffeln und Sauce Remoulade	17,80

EUR

Aperitifs

Glas 10 cl 12,70

Bérêche et Fil Champagner

Glas 10 cl 14,30

Kir Royal au Champagne

Glas 10 cl 8,80

Crémant

Glas 10 cl 6,10

Prosecco di Valdobbiadene D.O.C.G.

Glas 20 cl 7,70

Spritz¹ (Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheibe, Eis)

Glas 10 cl 7,10

Bellini (Prosecco, Pfirsichmark)

Risotto und Pasta Rice and Pasta

Safranrisotto mit Spinat und Scampis	20,50
Ziegenkäse-Lauch-Risotto	17,50
Penne Arrabiata mit Rucola und Parmesan	15,00

EUR

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

Schöfferhofer Weizen Kristall

Glas 0,50 l 5,70

Wheat beer crystal

Schöfferhofer Weizen Hefe

Flasche 0,50 l 5,70

Schöfferhofer alkoholfrei

Flasche 0,50 l 5,70

without alcohol

Hauptspeisen Main Courses

Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat	26,50
Gegrilltes Rumpsteak mit "Café-de-Paris"-Butter, Ofenkartoffeln und Salat	26,00
Dorade Royal mit Pinienkern-Kräuter-Pesto, Grillkartoffeln und Salat	23,00
Lammrückenfilet rosa gebraten mit Rosmarin an Oliven-Kartoffelpüree und Artischockenratatouille	27,50

EUR

Cocktails

9,50

Caipirinha

9,50

Mojito

10,50

Martini Cocktail

9,50

Moscow Mule

10,50

London Buck

9,50

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

Karotten-Tomaten-Suppe mit Crème Fraîche und gebackene Sellerie und Petersilien.....	10,50
„Paillard de Boeuf“ mit Spinat-Tomaten-Salsa, geröstetem Finnenbrot, Pinienkernen und Ziegenkäse.....	17,90
Schwertfisch-Carpaccio mit Rosa-Pfeffer-Gremolata-Vinaigrette, Räucherfisch-Mousse und Kressesalat..	18,20
“Hachis Parmentier” vom Kalb und Wildgeflügel mit Entenleber, Rübchen und Portwein, überbacken mit Senf-Kartoffelpüree	17,50
Lasagne mit Auberginen, Zucchini und Strauchtomaten, überbacken mit Mozzarella.....	15,90
Limettenrisotto mit grünem Spargel, Chorizo, Koriander, Paprika-Chutney und Jakobsmuscheln.....	20,70
Gefüllte Maispoulardenbrust mit Garnele und Trüffel an grüne Erbsen-Sellerie-Stampf und Ofen-Tomate	26,90
„Ossobuco“ vom Kalb in einer kräftigen Salbei-Marsala-Tomaten-Jus mit Safran-Tagliatelle und confierten Tomaten.....	25,50
Gebratenes Rosmarin-Lavendel-Zanderfilet auf Kustentier-Cassoulet mit Anis-Dill-Kartoffeln	27,20
Rhabarber-Crème-Brûlée mit Mandarinensorbet	10,50
Nougat-Tiramisu mit Amarettini, Mandeln und Himbeerragout.....	11,50