

# 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 <sup>1,2</sup> , Coca Cola light <sup>1,2</sup>	Fl. 25 cl 3,80
Manzini's Fischsuppe mit Flusskrebse und Aioli (klein)	10,50	Orangina	Fl. 20 cl 4,10
Manzini's Fischsuppe (groß)	15,50	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	14,90	Bérêche et Fil Champagner	Glas 10 cl 12,70
Rucola mit gebratener Kaninchenleber und Kirschtomaten in Balsam-Olivenöl	16,90	Kir Royal au Champagne	Glas 10 cl 14,30
Blattsalat mit gebratenen Scampis in Knoblauchbutter	19,50	Crémant	Glas 10 cl 8,80
Blattsalat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	17,50	Prosecco di Valdobbiadene D.O.C.G.	Glas 10 cl 6,10
<i>Vorspeisen Starters</i>		Spritz <sup>1</sup> (Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheibe, Eis)	Glas 20 cl 7,70
Kalbfleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurken-Salat	16,50	Bellini (Prosecco, Pfirsichmark)	Glas 10 cl 7,10
Ravioli gefüllt mit Ricotta-Spinat in Salbeibutter	15,50		
Carpaccio vom Aberdeen-Angus-Filet mit gehobelten Champignons und Parmesan	16,50	<i>Biere Beers</i>	
Roastbeef mit Bratkartoffeln und Sauce Remoulade	17,80	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	20,50	Schöffhofer Weizen Kristall	Flasche 0,50 l 5,70
Ziegenkäse-Lauch-Risotto	17,50	Wheat beer crystal	
Penne Arrabbiata		Schöffhofer Weizen Hefe	Flasche 0,50 l 5,70
mit Rucola und Parmesan	15,00	Schöffhofer alkoholfrei	Flasche 0,50 l 5,70
		without alcohol	
<i>Hauptspeisen Main Courses</i>		<i>Cocktails</i>	
Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat	26,50	Caipirinha	9,50
Gegrilltes Rumpsteak		Mojito	9,50
mit "Café-de-Paris"-Butter, Ofenkartoffeln und Salat	26,00	Martini Cocktail	10,50
Dorade Royal		Moscow Mule	9,50
mit Pinienkern-Kräuter-Pesto, Grillkartoffeln und Salat	23,00	London Buck	10,50
Lammrückenfilet rosa gebraten mit Rosmarin		Lillet Baronial	9,50
an Oliven-Kartoffelpüree und Artischockenratatouille	27,50	Manhattan	9,50
		Gin Fizz	9,50
<i>Desserts</i>		Bloody Mary	9,50
Tartes	4,50	Mai Tai	10,50
Crème Brûlée	8,00	Planter's Punch	10,50
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster	13,50	Margarita	9,50
Zitronensorbet mit Wodka	8,50	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 Mandarinsorbet .....	10,50
Nougat-Tiramisu mit Amarettini, Mandeln und Himbeerragout.....	11,50