

manin®

SPEISEKARTE SAARBRÜCKEN

Montag bis Sonntag

12:00 - 14:00 Uhr

18:00 - 22:30 Uhr

Pizza

Salami	€ 9,5
Rindersalami (100% Rind)	
Peperonisalami	€ 9,5
Peperonisalami	
Capricciosa	€ 11,5
Artischocken, frische Champignons, grüne Oliven, Prosciutto cotto (ital. Kochschinken)	
Hawaii	€ 9,5
Ananas, Prosciutto cotto (ital. Kochschinken)	
Margherita	€ 8
Parmesan, frischer Basilikum	
Vegetarisch	€ 10
Parmesan, gemischtes Gemüse	
Caprese	€ 9,5
Cherrytomaten, Pomodore Secchi, Basilikumpesto, Parmesan	
Rucola	€ 12
Rucola, Prosciutto crudo Toskana (luftgetrockneter Schinken), Parmesan, Olivenöl	
Thunfisch	€ 9
Thunfisch, Knoblauch, Schalotten	

Unseren Pizzateig machen wir täglich frisch. Alle Pizzen sind mit unserer hauseigenen Pomodoro und echtem Mozzarella belegt.

Pizza Specials

Bianco	€ 12,5
(ohne Pomodoro) mit Feigen, Pinienkernen, Pomodore Secchi, Ziegenkäse, Rucola, Trüffelhonig	
Pizza Gambaretti	€ 13,9
Gambaretti, Kirschtomaten, Frühlingslauch, Knoblauch	
Tuna Sashimi	€ 15,5
Thunfisch in hauseigener Soyasauce mariniert, Rucola und frischer Koriander	
Bacon lover	€ 11,5
Pomodoro, Steinchampignons, rote Zwiebeln und Bacon	
Burning man	€ 11,5
Chorizo, Pepperoniwurst, Schinken, rote Zwiebeln und Chili	
Witch hunter	€ 13,5
Ziegensalami, Ziegenfrischkäse, Chorizo und Hexenkäse von der Hirztaler Käserei	

Pasta

Spaghetti Bolognese	€ 10
unverfälscht und ehrlich, aus 100% Rindfleisch	
Penne manin	€ 9,5
Kirschtomaten, Oliven, Büffelmozzarella, Kräuter	
Tagliatelle all'arrabiata	€ 9,5
Pomodoro, Panchetta, Knoblauch, Chili	
Ricotta Spinat Tortelloni	€ 12,5
mit frischer Salbeibutter	
Spaghetti Pomodoro	€ 8,5
100% manin Pomodoro aus italienischen Tomaten, Basilikum	
Penne Genovese	€ 9
Basilikum, Pinienkerne, Knoblauch, Parmesan, Olivenöl und Pecorino	
Spaghetti Gambaretti	€ 14
Gambaretti, Cocktailtomaten, Knoblauch, Kräuter, Parmesan	
Gefüllte Gnocchi	€ 14,5
Ziegenkäse, Feigen, Pinienkerne und Rucola	
Spaghetti al Pepe	€ 14,5
Pfeffersoße mit grünem Pfeffer und kurz gebratenem Gran Asado Rindfleisch	

Unsere Pasta machen wir täglich frisch. Auf Wunsch bieten wir Ihnen auch glutenfreie Pasta an.

Klassiker

manin Currywurst 170g	€ 7,9
nach Hausrezept von unserem Metzger, mit unserer berühmten Currysauce und den einmaligen Steakhouse Pommes	
Scaloppina „Parmigiana“	€ 19,5
paniertes Schnitzel vom Kalb, manin Pomodoro, mit Mozzarella gratiniert	
Wiener Schnitzel	€ 16,5
vom Kalb mit Preiselbeeren	

Fleisch vom Grill

Gran P. Schweinefiletmed. 250g	€ 17
9 Monate aufgewachsen und bis zu 170 kg schwer werden diese italienischen Schweine	
Hühnerbrust 200g	€ 13,5
die leichte Alternative	
Argentinisches Rumpsteak 250g	€ 19
der Klassiker, immer verlässlich	
Charolais Rinderfilet 250g	€ 27
das Beste aus Frankreich	
Entrecote deutsche Färs	€ 32
300g DRY AGED	
trocken gereift, mit nussig, saftigen Aromen, der Geheimtip unter den Fleischkennern	
Irishes Hereford Tomahawk	€ 72
ca. 1000g (inkl. Knochen)	
aus den besten Rindern Irlands, lange gereift, perfekter Genuss für 2 Personen	

Fleisch immer inklusive folgender Soßenauswahl:
Chimichurry, Café de Paris Butter, BBQ Soße

Extra Soßen: Pfeffersoße € 2,5 Rahm Pilz Soße € 2,5

Fisch vom Grill

Thunfisch Steak 250g	€ 27
roh im Kern, mit Olivenöl und Meersalz	
Knoblauch-Garnelen mit Chili	€ 23
12 Seawatergarnelen mit Olivenöl, Petersilie, Knoblauch, Frühlingszwiebeln, Chili	
Salmone Liguria	€ 17
gegrillter Lachs unter der Basilikumkruste auf Tomatensoße mit Kirschtomaten	

Beilagen

Steakhouse Pommes	€ 3
Grenaille Kartoffeln	€ 3,5
Rosmarin, Meersalz	
Grillgemüse	€ 3,5
Beilagensalat klein	€ 3,5
Beilagensalat groß	€ 6,5
Gemischter Beilagensalat, Vinaigrette, geröstete Sonnenblumenkerne und Schnittlauch	
Hausgemachte Tagliatelle	€ 3

Dessert

Frische Ananas	€ 3
frische, süße Ananas mit portugiesischem Meersalz, durch das Salzen wird die Säure neutralisiert und die Ananas schmeckt noch süßer	
Panna Cotta mit Beeren	€ 5,9
allererste Sahne und wunderbar cremig	
Crème Brûlée	€ 6,5
echte Bourbonvanille und Karamellkruste	
Tiramisu	€ 7,5
der unwiderstehliche italienische Genuss	
New York Cheesecake	€ 3,2
Mit echtem Philadelphia und leicht salzigem Boden von unserem Hausbäcker Hagen Fetzer	
Waffel	€ 3
frisch aus dem Eisen mit Puderzucker	
+ Portion Sahne	€ 0,5
+ Schokoladensoße	€ 0,5
+ Karamellsoße	€ 0,5
+ Bourbon Vanilleeis	€ 1,5
+ Erdbeeren	€ 2
Waffel manin	€ 5
mit zartschmelzendem Bourbon Vanilleeis, feinsten Schokoladensoße, cremigem Karamell und erlesenem Haselnusskrokant	

Kids

Kinderpasta mit allen Soßen zur Wahl	€ 3,5
Fischstäbchen mit Pommes, Ketchup und Mayo	€ 3,5
Topolino Kinderpizza Pommod., Mozz., Salami	€ 4
Kinder Waffel	€ 2,5
frisch aus dem Eisen, mit Bourbon Vanilleeis	

Starter

Italienische Nachos	€ 4,5
frittierte Pizzateig mit würzigem Parmesan gefüllt und einem fruchtig, feurigen Arrabiata Dip	
Antipasti manin	€ 9,5
mit toskanischem Schinken, italienischer Salami Rucola, Parmesan, gefüllter Peperoni und Kirschkaprika, Oliven und verschiedenem Grillgemüse	
Antipasti manin vegan	€ 9,5
mit Räuchertofu, Avocado, Rucola, Oliven, gegrillter Aubergine, Zucchini, Paprika und Champignons	
Knoblauch-Garnelen mit Chili	€ 12,5
6 Seawatergarnelen mit Olivenöl, Petersilie, Knoblauch, Frühlingszwiebeln, Chili	
Tomaten-Mango-Suppe	€ 5,5
Süppchen v. Tomate, Mango u. Parmesanschaum	
Bruschetta Caprese	€ 6
geröstetes, toskanisches Steinofenbrot mit marinierter Tomate, Büffelmozzarella, Olivenöl und frischem Basilikum	
Thunfischtartar	€ 13,5
frisch geschnitten, auf Avocado, Sushingwer, Sesam und frischem Koriander	
Carpaccio manin	€ 11,5
Rindercarpaccio mit frittiertem Büffelmozzarella, Rucola und altem Balsamico	
Oliven aus Sizilien und Kalamata	€ 3,5
Süßkartoffel Pommes	€ 5,9
Mit Guacamole Dip	

Salate

Salat manin	€ 12,5
Bunter Blattsalat, Rucola, Tomaten, Oliven, karamellierte Nüsse, handgeschöpfter Ziegenkäse, Balsamico Dressing	
Caesar Salat	€ 12,5
Romana Salat, Hähnchenbrustfilet, Parmesan, Croutons, Caesar Dressing	
Salat Falafel	€ 11,5
Bunter Blattsalat, warme Falafel, Tahina Dip, Kräuterdressing, geröstete Sonnenblumen- kerne, Kresse	
Sommersalat (auch im Winter)	€ 9,5
Großer bunter Blattsalat, Rohkost- und Gemüsesalate, gekochtes Ei, Vinaigrette, Kresse	
Salat mit zarten Rinderstreifen	€ 14,5
Gemischter Blattsalat, zarte Rinderstreifen, gebratene Champignons, Balsamicodressing, geröstete Sonnenblumenkerne, Kresse	
Salat mit knusprigem Feta	€ 12
Bunter Blattsalat, in Sesamkruste gebackener Feta, Oliven, Zwiebeln, Vinaigrette	
Salat Gambaretti	€ 12,5
Gemischter Blattsalat, gebratener Gambaretti Spieß, Cocktailtomaten, Frühlingslauch, Aioli Dip, Mango Dressing	
Beilagensalat klein	€ 3,5
Beilagensalat groß	€ 6,5
Gemischter Beilagensalat, Vinaigrette, geröstete Sonnenblumenkerne und Schnittlauch	

Lifestylefood

manin Buddha Bowl	
Falafel Bowl	€ 11,5
Falafel, Romaherzsalat, rote Beete, Gurke, Tomate, Zwiebeln, Karottenstreifen, Blumen- kohlreis (roher Blumenkohl, Limette, rote Beete) Vinaigrette, Tahina Dip	
Quinoa Chicken Bowl	€ 13,5
Gebratenes Hühnchen, Quinoa, Romaherzsalat, Feta-Käse, schwarze Oliven, Cocktailtomaten, Petersilie, Guacamole	
Polenta Bliss Bowl	€ 9,5
Polentaküchlein, Blumenkohlreis (roher Blumenkohl, Limette, rote Beete), Feldsalat, Radicchio, Vinaigrette, vegane Sesammayonnaise	
Hummus mit Curryschnormgemüse	€ 13,5
der orientalische Klassiker aus pürierten Kichererbsen, Tahina Paste, Limettensaft und Sesammayonnaise	
+ kross gebratenes Curryhühnchen	€ 5,5
Zucchini Spaghetti (Low Carb)	€ 10,5
Kirschtomaten, Pinienkerne und frischer Oregano	