

Alt MANFORT

Wir freuen uns Sie als unseren Gast begrüßen zu dürfen & wünschen Ihnen angenehmen Aufenthalt in unserem Restaurant Alt-Manfort. Das Alt-Manfort besticht mit seinem zeitlosen & traditionellen Charme seit 35 Jahren in neuer Einrichtung & Dienstleistung. Lassen Sie sich von unserer Küche mit kulinarischen Köstlichkeiten verwöhnen. Wir kochen unsere Gerichte für Sie mit größter Sorgfalt aus frischen, erstklassigen Produkten und „a la Minute“. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Ihr
Alt-Manfort Team

V = Vegetarisches Gericht

S = für Schonkost geeignet

Die Kinder sind in unserem familien geführten Haus ganz wichtig!

Deshalb steht ihre Speiseauswahl bei uns auch am Anfang.

Die Kinderseite

Schnitzel Max & Moritz , kleines paniertes Schnitzel dazu Pommes Frites	7,- €
Donald Duck , panierte Putenbrust mit Pommes Frites	6,- €
Pinoccio , gebutterte Nudel mit leckerer Tomatensauce	4,-€
Schatztruhe , Pommes Frites mit Ketchup oder Mayonaise	3,- €
Räuberteller , ich esse bei Papa und Mama mit	0,- €

Übrigens: Ihr Könnt auch mit euren Freunden eure Geburtstagsparty bei uns feiern !
oder eure Einschulung, Kommunion ect.

Kleine Köstlichkeiten

Mini Baguettes mit hausgemachten Dipp	V+S 4,- €
Bruschetta geröstetes Knoblauch Baguette belegt mit Zwiebeln, Tomaten, Basilikum und Grana Padano D.O.Parmigiano	V+S 6,- €
Frische Champignons in Knoblauchsauce mit mini Baguettes	V+S 6,- €
Pimentos de Patron milde Spanische Peperoni und Spitzpaprika gegrillt, bestreut mit grobem Meersalz dazu Baguette und Aioli	V+S 6,- €
Hausgemachte Käsespätzle , mit Alpenkäse dazu ein kleiner Salat	V+S 9,- €
Frischer Camembert mit Preiselbeeren, Butter und mini Baguettes	V+S 10,- €

Aus der Suppenküche

Hausgemachte Hühnersuppe (Großmutter's Art) ist einfach ein Klassiker mit Hühnerfleisch, Nudeln und Gemüse	Kl. / Gr. S 5,- € / 7,- €
Fruchtige Crema di Pomodoro Tomatencremesuppe von Sonnengereiften Rispentomaten mit knusprigen Croutons	V+S 5,- € / 7,- €
Hausgemachte Gulaschsuppe nach Art des Hauses	6,- € / 8,- €

Knackig frische Salate vom Wochenmarkt

Kleine bunte Salatvariation mit hausgemachten Dressing	V+S 4,- €
Bunte Salatvariation mit geraspelten Möhren, saftigen Tomatenecken, Salatgurkenscheiben, bunter Paprika, leicht scharfe Radieschen, knackigen Blattsalat und unser hausgemachter Dressing	V+S 8,- €
Großer Salatteller mit gegrillten Champignons	V+S 10,- €
Großer Salatteller mit gegrillten Hähnchenbrustfilet	S 12,- €
Großer Salatteller mit Thunfisch	V+S 10,- €
Großer Salatteller mit gegrillten Rinderfiletstreifen	V+S 14,- €
Großer Salatteller mit gegrillten Skandinavischer Fjord Lachs (130g)	V+S 15,- €
Großer Salatteller mit gegrillten Gambas	S 15,- €

(zu unseren Salaten servieren wir Ihnen mini Baguettes oder Toast)

Die Düfte von Elsass

knuspriger Flammkuchen „Pfälzer“ (vegetarischer Belag, Crème fraîche)	V+S 8,- €
knuspriger Flammkuchen „Strasbourg“ (Zwiebeln, Speck, Crème fraîche)	9,- €
knuspriger Flammkuchen „Knobi“ (Tomaten, Zwiebeln, Crème fraîche und viel Knoblauch)	V+S 8,- €
knuspriger Flammkuchen „Scharf und Feurig (Tomaten, Zwiebeln, Crème fraîche und piri - piri)	V+S 8,- €
knuspriger Flammkuchen „Shrimps“ (Shrimps, Crème fraîche, Blattspinat und Käse)	10,- €

Pasta & vegetarische Gerichte

All`Arrabbita mit Penne
scharfe Tomatensauce mit Knoblauch V+S 10,- €

Tagliatelle geschwenkt
in hausgemachte Champignonssauce V+S 12,- €

Ratatouille mit Penne
mediterranes Gemüse in Tomatensauce V+S 12,- €

Garnelen- Spaghetti mit frischen Tomaten , Paprika, Zucchini,
Blattspinat und Grana Padano D.O.Parmigiano 15,- €

Ofenkartoffel in der goldenen Schale gebacken an einer kleinen bunten
Salatvariation wahlweise mit

geschwenkten Champignons V+S 10,- €

oder mit saftigen Putenstreifen 12,- €

Ein Hauch von Meer, Wind und Wohlgenuss unsere Fischgerichte

Skandinavischer Fjord Lachs auf der Haut gebraten
mit Gemüsereis dazu Blattspinat und Limettensauce S 20,- €

300g Pommerscher Boddenzanderfilet in Landbutter gebraten
mit Butterreis und dazu gemahlener Blattspinat und Kräuter-Limettensauce S 22,- €

gedünsteter Skandinavischer Fjord Lachs auf Spinat- Knoblauchbeet
dazu Salzkartoffeln S 20,- €

Unsere Pfannenkassiker

Geschnetzeltes nach Züricher Art mit Rahmchampignons

dazu hausgemachte Spätzle 14,- €

Satarasch (scharf) Schweinefleisch mit Paprika, Tomate, Zwiebel
dazu Butterreis 15,- €

Leichtes vom Geflügel

Hähnchenbrustfilet gegrillt, an feiner Erdnuss - Kokus Soße
dazu hausgemachte Spätzle 14,- €

Hähnchen - Manfort gegrillte Hähnchen Stücke mit Gemüse in
pikanter Paprikasauce dazu Salzkartoffeln 14,- €

Hauptsache Schnitzel

Handgemachter Schnitzel vom sauerländer Jungschwein natürlich gewachsen(ca.180g)

- **Wiener Art**, natürlich - klassisch 12,- €

- **Bergische Art**, mit krossen Speck und Spiegelei 15,- €

- **Lyoner Art**, mit geschmorten Zwiebeln 15,- €

- **Schweizer Art**, mit Rahmchampignons und Schmelzkäse 15,- €

- **Feuriger Art**, mit Paprika - ChilisaUCE 15,- €

Zu all unseren Schnitzelgerichten servieren wir bergische Bratkartoffeln oder Pommes Frites
und kleinen Salat.

Unsere Schnitzel gibt es auch mit Putenfleisch gegen Aufpreis von 2,-€

Kroatische Balkanspezialitäten

Ćevapčići Hackfleischröllchen vom Grill mit Djuveč-Reis & Krautsalat	10,- €
Pola Pola ein Schweinefleischspieße und zwei Hackfleischröllchen mit Djuveč-Reis & Krautsalat	11,- €
Ražnjići zwei Schweinefleischspieße mit Djuveč-Reis & Krautsalat	13,-€
Grillteller , verschiedene Sorten Fleisch, Pommes frites, Djuveč-Reis & Krautsalat	15,-€
Dubrovnik - Platte für 2 Pers. Ražnjići, Ćevapčići, Putenmedaillons, Speckstreifen, Pljeskavica, Schnitzel mit Pommes Frites, Djuveč-Reis & Krautsalat	36,-€

Internationale Gerichte

Zwiebelsteak „Lyoner Art“ , argentinisches Black Angus Rumpsteak vom Grill mit geschmorten Zwiebeln, serviert mit Bake-Potatoes & Speckbohne	20,- €
Pfeffersteak „Madagaskar“ , argentinisches Black Angus Rumpsteak vom Grill mit Pfefferrahmsauce, serviert mit Bake-Potatoes & Speckbohne	20,- €
Rumpsteak , argentinisches Black Angus Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter, serviert mit Bake-Potatoes & Speckbohne	20,- €
Rumpsteak , argentinisches Black Angus Rumpsteak vom Grill mit großen gemischtem Marktsalat	20,- €

Steak Börse

argentinisches Black Angus Rumpsteak	300g	28,- €
	400g	36,- €
Bake - Potatoes mit hausgemachten Dip		4,- €

Etwas Süßes zum Schluss

Gefüllte Crepes Tropicana

mit feiner Mascarpone - Maracuja Mousse

8,- €

Chocolat Souffle

in Vanillespiegel mit zartschmelzendem Bourbon Vanilleeis
dekoriert mit Sahne

6,- €

Crème Brûlée a la Havanna

mit Kirschkompott

6,- €

Oder traumhafte Eiskompositionen

Kirsch-Queen, traumhafte Komposition aus zartschmelzendem Crème
Bourbon Vanilleeis und fruchtigen Kirschen, gekrönt von einen
Sahnehäubchen mit Waffelröllchen

6,- €