



# MANNARO

*Restaurant & Lounge*

Hauptstraße 3D, 50181 Bedburg

T: 00 49 (0) 22 72 / 980-0

F: 00 49 (0) 22 72 / 980-200

Email: [info@danielshof.de](mailto:info@danielshof.de)



MANNARO   
*Restaurant & Lounge*



## *Unsere Vorspeisen*

**Brotkörbchen mit dreierlei Dips 5,50€**

**Knoblauch-Garnelen-Pfännchen 15,50€**

10 Stk. Garnelen mit Baguette

**Traditionelles Rinder-Carpaccio 15,50€**

mit Rucola, Pinienkernen und Parmesan

**Lachstatar 14,50€**

Mit zwei Kartoffelrösti, an einem Salatbouquet mit Honig-Senf-Dressing



## *Unsere Suppen*

**Tomatensüppchen mit Sahne und Kräutern 7,50€**

**Cremige Hokkaido-Kürbissuppe 7,00€**

Mit Kürbiskernöl

**Rheinische Erbsensuppe 7,50€**

Mit Bockwurst und frischem Krustenbrot

## *Unsere Salate*

**Caesar Salad 14,50€**

Baby Romanasalat, Caesar Dressing, Parmesan, Croûtons, Kirschtomaten und  
Hähnchenstreifen

**Großer bunter Salatteller mit gratiniertem Ziegenkäse 15,50€**

auf mariniertem Wildkräutersalat, mit Mango-Chutney und kandierten Walnüssen



## *Unsere Gerichte*

### **Spaghetti Napoli 12,50€**

mit hausgemachter Tomatensauce und geriebenem Grana Padano

### **Spaghetti Aglio e Olio mit Gambas 20,00€**

mit 10 Stk. in Knoblauch gebratenen Garnelen

### **Gemüselasagne 18,00€**

hausgemachte Gemüselasagne mit frischem Gemüse der Saison, Béchamelsauce, Tomatensauce und geriebenem Grana Padano

### **Thai-Curry Vegan 19,00€**

mit Wokgemüse, Curry-Kokos-Sauce und Reis

Wahlweise mit:  
Falafelbällchen +4,00€  
Garnelen +6,00€  
Hähnchenstreifen +5,00€

### **Butter-Chicken-Curry 21,50€**

Indisches Hähnchencurry mit Koriander und Basmatireis

### **Wildschweingulasch 21,50€**

mit Spätzle, Apfelrotkohl und Waldpilzen

### **Lachsfilet 29,50€**

Mit Olivenöl und Kräutern vom Grill, getrüffeltem Kartoffelpüree und frischem Gemüse

### **BED-Burger – unsere Bedburger Antwort auf den Hamburger! 18,50€**

180 g saftiger Burger aus 100% Rindfleisch, BBQ-Soße, Salat, Zwiebeln, Tomaten, Gurke und Cheddarkäse mit Pommes Frites **oder** Süßkartoffel Pommes Frites **(+1,50)**



## *Unsere Fleischgerichte*

### **Kalbsschnitzel im Knuspermantel 19,50€**

mit Pfeffersauce

### **Rumpsteak unter der Trüffelkruste**

mit Pfeffersauce

200 g 25,50€

300 g 28,00€

### **Wählen Sie dazu aus unseren köstlichen Beilagen:**

Kleiner bunter Salat der Saison 5,00€

Buntes Gemüse der Saison 5,00€

Pommes Frites 5,00€

Süßkartoffel-Pommes Frites 5,50€

Bratkartoffeln Lyoner Art 5,00€

Getrüffeltes Kartoffelpüree 5,50€

Kartoffel-Rösti 5,00€

Pfeffersauce 2,00€

Mayonnaise 1,00€

Trüffelmayonnaise 1,50€

Ketchup 1,00€



## *Unsere Desserts*

**Crème brûlée 7,50€**

**Kaiserschmarrn 8,50€**

Ohne Rosinen mit Apfelmus und Vanille Eis

**Schokoküchlein 8,50€**

Mit flüssigem Kern und Pistazieneis

**Hausgemachtes Tiramisu 8,00€**





# Getränkemkarte

## Fassbiere

alle Biere enthalten glutenhaltiges Gerstenmalz

Gaffel Kölsch	0,3l	<b>3,50</b>
König Pilsener	0,3l	<b>3,50</b>

## Flaschenbiere

Erdinger Weißbier, hell oder alkoholfrei	0,5l	<b>6,00</b>
Gaffel Kölsch alkoholfrei	0,3l	<b>3,90</b>

## Bier – Mischgetränke

Alster (mit orangener Limonade)	0,3l	<b>3,50</b>
Radler (mit weißer Limonade)	0,3l	<b>3,50</b>
Pils oder Kölsch mit Schuß (Malztrunk)	0,3l	<b>3,50</b>

## Softdrinks

Coca Cola/ Zero/Light, Fanta, Sprite (2,3,6,11)	0,2l	<b>3,20</b>
Spezi (2,3,6,11)	0,4l	<b>5,20</b>
Henry Thomas Bitter Lemon (3,10)	0,2l	<b>3,50</b>
Henry Thomas Tonic Water (3,10)	0,2l	<b>3,50</b>
Henry Thomas Ginger Ale (2)	0,2l	<b>3,50</b>
Malztrunk (2)	0,33l	<b>3,20</b>



## Mineralwasser

Granus Culinaire	0,25l	<b>3,20</b>
Granus Culinaire	0,75l	<b>8,00</b>
Granus Culinaire Naturelle	0,25l	<b>3,20</b>
Granus Culinaire Naturelle	0,75l	<b>8,00</b>

## Säfte und Nektare

Granini Apfelsaft	0,2l	<b>3,50</b>
Granini Johannisbeernektar	0,2l	<b>3,50</b>
Granini Orangensaft	0,2l	<b>3,50</b>

### *auch als :*

Saftschorle klein	0,2l	<b>3,20</b>
Saftschorle groß	0,4l	<b>5,20</b>

## Warme Getränke

Kaffee Crème		<b>3,20</b>
Kaffee Crème Grande		<b>4,50</b>
Espresso		<b>2,90</b>
Espresso macchiato		<b>3,50</b>
Espresso doppio		<b>4,50</b>
Cappuccino italiano		<b>4,00</b>
Latte Macchiato		<b>4,00</b>
Milchkaffee Grande		<b>4,00</b>
Heiße Schokolade		<b>4,00</b>
Heiße Zitrone		<b>3,00</b>
Tee, Diverse Sorten		<b>2,90</b>
Tee mit Rum		<b>5,50</b>
Irish Coffee		<b>11,00</b>





## Obstbrände

Scheibel Premium Plus Mirabelle	2 cl	<b>6,50</b>
Scheibel Premium Plus Himbeere	2 cl	<b>6,50</b>
Scheibel Premium Plus Birne	2 cl	<b>6,50</b>
Scheibel Premium Plus Moorbirne	2 cl	<b>6,50</b>
Scheibel Alte Zeit Wilde Himbeere	2 cl	<b>10,50</b>
Scheibel Alte Zeit Acher Kirsch	2 cl	<b>10,50</b>
Scheibel Alte Zeit Zibärtele - Brand	2 cl	<b>10,50</b>
Scheibel Edles Fass Nussler	2 cl	<b>8,50</b>
Scheibel Edles Fass Haselnuss	2 cl	<b>8,50</b>
Scheibel Bratapfel	2 cl	<b>5,50</b>

## Grappas, Rum, Brandys, Cognac, Whiskys

Grappa Nonino Io Chardonnay	2 cl	<b>6,50</b>
Bacardi superior Weiß	4 cl	<b>8,00</b>
Botucal Reserva Exclusive Rum	2 cl	<b>10,50</b>
Scheibel Apricot Brandy	2 cl	<b>7,50</b>
Scheibel Prune Brandy	2 cl	<b>7,50</b>
Glenmorangie 14 Jahre	4 cl	<b>12,50</b>
Jack Daniel´s Old No. 7	4 cl	<b>8,50</b>
Jameson Irish Whisky	4 cl	<b>8,50</b>
Lagavulin 16 Jahre	4 cl	<b>14,50</b>
The Macallan 12 Jahre	4 cl	<b>14,50</b>
Cognac Hennessy	2 cl	<b>8,50</b>



## Apéritifs

Aperol Spritz (2,10)	20 cl	<b>9,00</b>
Bitter - Orange -alkoholfrei- (2)	20 cl	<b>5,00</b>
Campari - Orange (2)	4 cl	<b>8,50</b>
Campari - Soda (2)	4 cl	<b>7,50</b>
Lillet Wildberry	20 cl	<b>9,00</b>
HUGO	20 cl	<b>9,00</b>
Kir Royal - Sekt mit Cassislikör	10 cl	<b>7,50</b>
Kir Blueberry – Sekt mit Heidelbeerlikör	10 cl	<b>7,50</b>
Kir Peach – Sekt mit Pfirsichlikör	10 cl	<b>7,50</b>
Sekt Cuvée Brut, Rieslingsekt	10 cl	<b>6,00</b>
Martini extra dry, bianco	5 cl	<b>6,50</b>
Sherry medium / dry	5 cl	<b>7,50</b>
Taylor´s Fine Tawny Port	5 cl	<b>7,50</b>

## Aquavit & Bitters

Aalborg Jubiläums Aquavit	2 cl	<b>4,00</b>
Absolut Wodka	2 cl	<b>4,00</b>
Jägermeister	2 cl	<b>3,50</b>
Mamma Nero Kölner Kräuterlikör	2 cl	<b>3,50</b>
Ramazotti	4 cl	<b>6,50</b>



## Liköre

Sambucca	2 cl	<b>3,50</b>
Ouzo di Plomari	2 cl	<b>3,50</b>
Amaretto di Saronno	2 cl	<b>3,50</b>
Baileys Cream	2 cl	<b>3,50</b>
Paradies Waldheidelbeere	2 cl	<b>3,50</b>
Paradies Weinberg-Pfirsich	2 cl	<b>3,50</b>



## Cocktails

Between the sheets	<b>12,50</b>
Cuba Libre	<b>9,50</b>
Daiquiri	<b>10,50</b>
French 75	<b>10,50</b>
Horse ´s Neck	<b>11,50</b>
Mojito	<b>11,50</b>
Tom Collins	<b>9,50</b>
Whisky Sour	<b>+2,00</b>

*mit unseren Whiskys je*

## Gin & Tonic

Bombay Saphire London Dry Gin	<b>10,50</b>
Hendrick ´s Gin	<b>13,50</b>
Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin	<b>15,50</b>

## Virgin Cocktails

Ipanema	<b>8,50</b>
Mint Tonic	<b>8,50</b>
Orange Fizz	<b>8,50</b>



## Offene Weine

### Weißweine 0,2l

Grauburgunder **8,00**  
Baden, trocken, QBA

Riesling **8,00**  
Baden, trocken, QBA

### Rotweine 0,2l

Spätburgunder Rotwein **8,00**  
Baden, trocken, QBA

Primitivo Il Mio **8,00**  
Forli, Italien

### Rosé und Weißherbst 0,2l

Spätburgunder Weißherbst **8,00**  
Baden, trocken, QBA

### Sekt 0,1l

Privatcuvée Danielshof **6,00**  
Baden, trocken, Cuvée Brut

### Sekt & Champagner

Privatcuvée Danielshof **33,50**  
Baden, trocken, Cuvée Brut

Champagner **64,00**  
Champagne, France

### Weißherbst & Rosé

Spätburgunder Weißherbst **35,00**  
Baden, Kabinett, trocken

Spätburgunder Weißherbst **32,00**  
„Schöne Zeit“  
Baden, trocken



## Weißweine

### Aus Deutschland

Durbacher Rivaner **32,00**  
Baden, trocken

Durbacher Pleuelrain Riesling **35,00**  
Baden, Kabinett, trocken

Killian Hunn Tuganer **35,00**  
Baden, Muskateller, lieblich

Killian Hunn „vom Löss“ **35,00**  
Baden, Grauburgunder, trocken

Killian Hunn „vom Löss“ **35,00**  
Baden, Weißburgunder, trocken

Killian Hunn „vom Löss“ **40,00**  
Baden, Sauvignon Blanc, trocken

### Aus Italien

Satori di Verona **45,00**  
Forli, Italien, trocken

Bersano Moscato d´Asti **45,00**  
Italien, lieblich, leicht moussierend



## Rotweine

### Aus Deutschland

Kilian Hunn Spätburgunder **35,00**  
Baden, Kabinett, trocken

Durbacher Spätburgunder Barrique **49,00**  
Baden, Barrique gereift, trocken

### Aus Frankreich

Gerard Bertrand Corbeières **45,00**  
Grenache / Syrah / Mourvèdre, trocken

Chateau Petit Clos **49,00**  
Malbec/Merlot, Cahors, trocken

### Aus Italien

Amarone DOC Bolla **69,00**  
Valpolicella, Venetien, trocken

Villa Antinori Rosso **45,00**  
Toscana, Firenze

Peppoli Chianti Classico DOCG **45,00**  
Marchese Antinori, Firenze

Primitivo Quietum Appassimento **39,00**  
Casa Vinicola Minini, Apulien

### Spanien & Portugal

Baron de Ley Reserva, DOC **42,00**  
Rioja

El Meson Crianza DOC **36,00**  
Rioja



**aus dem Rest der Welt**

Montes Alpha **49,00**  
Cabernet Sauvignon D.O.C

Rawson Retreat Shiraz Carbernet **36,00**  
Penfolds Australien

Lodi Old Vine Zinfandel **40,00**  
Ravenswood, California

Erklärung der Zusatzstoffe:

2 mit Farbstoff

3 mit Antioxidationsmittel

6 mit Süßungsmittel Aspartman, enth. Phenylalaninquelle

10 chininhaltig

11 koffeinhalt