



MANNARO 
Restaurant-Lounge

T: 00 49 (0) 22 72 / 980-0
Email: info@danielshof.de
Hauptstraße 3D
50181 Bedburg





Unsere Vorspeisen

Brotkörbchen mit dreierlei Dips 5,50€

Knoblauch-Garnelen-Pfännchen 15,50€

Garnelen mit Brot

Traditionelles Rinder-Carpaccio 15,50€

Mit Rucola, Pinienkernen und Grana Padano

Bunte Beete Carpaccio 13,50€

Mit Burrata, gerösteten Cashew-Kernen, frischem Thymian und Granatapfeldressing

Flönz-Taler 9,50€

Pumpernickel mit Flönz (der Kölsche Kaviar, die Blutwurst)

Anti Pasti Platte für 2 Personen 19,50€

Gegrilltes Gemüse, Schwarzwälder Schinken, Oliven, Artischocken, gebratene Champignons, rote Beete, dünn geschnittenes Hähnchenfilet in Trüffelmayonnaise, Burrata und Gemüsebrot



Unsere Suppen

Tomatensüppchen 7,50€
Mit Sahne und Kräutern

Hochzeitssuppe 7,00€
Mit Gemüse, kleinen Nudeln, Eierstich

Rote Thai Suppe 7,00€



Unsere Salate

Caesar Salad 14,50€

Baby Romanasalat, Caesar Dressing, Grana Padano, Croutons,
Kirschtomaten, gekochten Eiern und Hähnchenstreifen

Großer bunter Salatteller mit Salaten der Saison 9,00€

Wahlweise mit:

Gebratene Hähnchenstreifen +5,50€

Rosa gebratene Rinderstreifen +7,50€

Garnelen +8,00€

Gratinierter Ziegenkäse +6,50€

Wählen Sie dazu eines unserer köstlichen
Dressings:

Himbeer-Dressing

Joghurt-Dressing

Balsamico-Dressing



Unsere Gerichte

Spaghetti Napoli 12,50€

Mit hausgemachter Tomatensauce und geriebenem Grana
Padano

Tagliatelle ai Gamberetti 21,50€

Bandnudeln mit in Knoblauch gebratenen Garnelen

Trüffelpasta 21,00€

Mit Grana Padano und Trüffel-Sahne-Sauce

Gemüse Lasagne 18,00€

Hausgemachte Gemüse Lasagne mit frischem Gemüse der
Saison, Béchamelsauce, Tomatensauce und geriebenen Grana
Padano



Veggie Pfanne 18,50€

Mit bunter Paprika, Möhren, Zucchini, Champignons und Kartoffeln, in der Pfanne knusprig angebraten Falafel und einem hausgemachten Dip

Butter-Chicken-Curry 21,50€

Indisches Hähnchencurry mit Koriander und Basmatireis

Bedburger Krüstchen 17,50€

Schnitzel vom Schwein auf einer Scheibe Roggenbrot mit Spiegelei, Schmorzwiebeln, Champignons und einem Beilagensalat

Lachsfilet 29,50€

Vom Grill mit Olivenöl und Kräutern mariniert mit Kartoffel-Trüffelpüree und frischem Gemüse

Fish und Chips 19,50€

Backfisch mit Pommes Frites, dänischer Remouladensauce und einem Beilagensalat





**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)

Original Wiener Schnitzel 21,00€

Zartes paniertes Kalbfleisch, goldgelb in Butterschmalz ausgebacken; dazu Zitrone und Preiselbeermarmelade

Bergbauernsteak 24,50€


Schweinerückensteak mit Schmorzwiebeln, Bergkäse, Berner Rösti und einem Beilagensalat

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

Hausgemachtes Erdbeer- Tiramisu 9,50€

Kaiserschmarrn 8,50€

Ohne Rosinen mit Apfelmus und Vanille Eis

Schokoküchlein 8,50€

Mit flüssigem Kern und Pistazieneis

Apfelstrudel 7,50€

Mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne



Getränke





Fassbiere

alle Biere enthalten glutenhaltiges Gerstenmalz

Gaffel Kölsch	0,3l 3,50 €
König Pilsner	0,3l 3,50 €

Flaschenbiere

Erdinger Weißbier Hell oder Alkoholfrei	0,5l 6,00 €
Gaffel Kölsch alkoholfrei	0,3l 3,90 €

Bier-Mischgetränke

Alster mit orangener Limonade	0,3l 3,50 €
Radler mit weißer Limonade	0,3l 3,50 €
Pils oder Kölsch mit Schuss mit Malztrunk	0,3l 3,50 €



Softdrinks

Coca Cola/ Zero, Fanta	0,2l	3,20€
Sprite, Spezi	0,4l	5,20€
Henry Thomas Bitter Lemon	0,2l	3,50€
Henry Thomas Tonic Water	0,2l	3,50€
Henry Thomas Ginger Ale	0,2l	3,50€
Malztrunk	0,3l	3,20€

Mineralwasser


Granus Culinaire	0,25l	3,20€
Granus Culinaire	0,75l	8,00€
Granus Culinaire Naturelle	0,25l	3,20€
Granus Culinaire Naturelle	0,75l	8,00€

Säfte

Granini Apfelsaft	0,2l	3,50€
Granini Johannisbeernektar	0,2l	3,50€
Granini Orangensaft	0,2l	3,50€

auch als:


Saftschorle klein	0,2l	3,20€
Saftschorle groß	0,4l	5,20€






Warme Getränke

Kaffee Crème	3,20€
Kaffee Crème Grande	4,50€
Espresso	2,90€
Espresso Macchiato	3,50€
Espresso Doppio	4,50€
Cappuccino	4,00€
Latte Macchiato	4,00€
Milchkaffee Grande	4,00€
Heiße Schokolade	4,00€
Heiße Zitrone	3,00€
Tee, diverse Sorten	2,90€
Tee mit Rum	5,50€
Irish Coffee	11,00€



Obstbrände

Mirabelle Scheibel Premium Plus	2 cl 6,50 €
Himbeere Scheibel Premium Plus	2 cl 6,50 €
Birne Scheibel Premium Plus	2 cl 6,50 €
Moorbirne Scheibel Premium Plus	2 cl 6,50 €
Wilde Himbeere Scheibel Alte Zeit	2 cl 10,50 €
Acher Kirsch Scheibel Alte Zeit	2 cl 10,50 €
Zitertle Brand Scheibel Alte Zeit	2 cl 10,50 €
Nussler Scheibel Edles	2 cl 8,50 €
Haselnuss Scheibel Edles	2 cl 8,50 €
Bratapfel Scheibel	2 cl 5,50 €



Grappas, Rum, Brandys, Cognac, Whiskys

Grappa Nonino lo Chardonnay	2cl	6,50€
Bacardi superior weiß	4cl	8,00€
Botucal Reserva Exklusive	2cl	10,50€
Scheibel Apricot Brandy	2cl	10,50€
Scheibel Prune Brandy	2cl	10,50€
Glenmorangie 14 Jahre	4cl	12,50€
Jack Daniel's Old No. 7	4cl	8,50€
Jameson Irish Whisky	4cl	8,50€
Lagavulin 16 Jahre	4cl	14,50€
The Macallan 12 Jahre	4cl	14,50€
Cognac Hennessy	2cl	8,50€

Liköre

Sambucca	2cl	3,50€
Ouzo di Plomari	2cl	3,50€
Amaretto di Saronna	2cl	3,50€
Baileys Cream	2cl	3,50€
Paradies Waldheidelbeere	2cl	3,50€
Paradies Weinberg-Pfirsich	2cl	3,50€



Aquavit & Bitters

Aalborg Jubiläums Aquavit	2cl 4,00€
Absolut Wodka	2cl 4,00€
Jägermeister	2cl 3,50€
Mamma Nero	2cl 3,50€
Ramazotto	4cl 6,50€

Apéritifs

Aperol Spritz	20cl 9,00€
Bitter-Orange alkoholfrei	20cl 5,00€
Campari Orange	4cl 8,50€
Campari Soda	4cl 7,50€
Lillet Wildberry	20cl 9,00€
Hugo	20cl 9,00€
Kir Royal Sekt mit Cassislikör	10cl 7,50€
Kir Blueberry	10cl 7,50€
Kir Peach Sekt mit Pfirsichlikör	10cl 7,50€
Sekt Cuvée, Rieslingsekt	10cl 6,00€
Martini extra dry, bianco	5cl 6,50€
Sherry medium/dry	5cl 7,50€
Taylor's Fine Tawny Port	5cl 7,50€




Cocktails

Between the sheets	12,50€
Weißer Rum, Cognac, Triple Sec, Zitronensaft	
Cuba Libre	9,50€
Weißer Rum, Coca Cola, Limettensaft	
Daiquiri	10,50€
Weißer Rum, Zuckersirup, Limettensaft	
French 75	10,50€
Dry Gin, Prosecco, Zuckersirup, Zitronensaft	
Horse's Neck	11,50€
Bourbon, Ginger Ale, Angostura Bitter	
Mojito	11,50€
Rum, Limettensaft, Zuckersirup, Sodawasser	
Tom Collins	9,50€
Dry Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Sodawasser	
Whisky Sour	
Whisky, Zitronensaft, Zuckersirup	
mit unseren Whiskys	+2,00€

Gin & Tonic

Bombay Sapphire	10,50€
London Dry Gin	
Hendrick's Gin	13,50€
Monkey 47	15,50€
Schwarzwald Dry Gin	





Virgin Cocktails

Ipanema 8,50 €

Ginger Ale, Maracujasaft, Limettensaft, Brauner Zucker

Mint Tonic 8,50 €

Tonic Water, Zitronensaft, Zuckersirup, Minze

Orange Fizz 8,50 €

Orangensaft, Johannisbeersaft, Zitronensaft, Sprudelwasser



Offene Weine

Weißweine 0,2l

Grauburgunder Baden, trocken, QBA	8,00 €
Riesling Baden, trocken, QBA	8,00 €

Rotweine 0,2l

Spätburgunder Rotwein Baden, trocken, QBA	8,00 €
Primitivo Il Mio Forli, Italien	8,00 €

Rosé und Weißherbst 0,2l

Spätburgunder Weißherbst Baden, trocken, QBA	8,00 €
--	--------





Sekt 0,1l

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

Sekt und Champagner

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

Champagner 64,00 €
Champagne, Frankreich

Weißherbst und Rosé

Spätburgunder Weißherbst 35,00 €
Baden, Kabinett, trocken

Spätburgunder Weiherbst 32,00 €
"schöne Zeit", Baden, trocken





Weißweine aus Deutschland

Durbacher Rivaner	32,00€
Baden, trocken	
Durbacher Pleuelrain Riesling	35,00€
Baden, Kabinett, trocken	
Kilian Hunn Tuganer	35,00€
Baden, Muskateller, lieblich	
Kilian Hunn “vom Löss”	35,00€
Baden, Grauburgunder, trocken	
Kilian Hunn “vom Löss”	35,00€
Baden, Weißburgunder, lieblich	
Kilian Hunn “vom Löss”	40,00€
Baden, Sauvignon Blanc, lieblich	

Weißweine 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 49,00€

Baden, Barrigue gereift, trocken

Rotweine aus Frankreich

Gerard Bertrand Corbeières 45,00€

Grenache/ Syrah/ Mourvède, trocken

Chateau Petit Clos 49,00€

Malbec/Merlos, Cahors, trocken

Rotweine 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



Rotweine aus Spanien

Baron de Ley Reserva	42,00€
Rioja	
El Meson Crianza DOC	36,00€
Rioja	

Rotweine aus dem Rest der Welt

Montes Alpha	49,00€
Cabernet Sauvignon D.O.C	
Rawson Retreat Shiraz Cabernet	36,00€
Penfolds Australien	
Lodi Old Vine Zinfadel	40,00€
Ravenswood, Californien	



Spargelkarte

Vorspeisen

Cremige Spargelsuppe 8,00€

Mit frischen Kräutern und Einlage

Spargel-Erdbeersalat 14,50€

Serviert mit buntem Spargel und Himbeerdressing

Hauptgang

zu allen Spargelgerichten reichen wir Kartoffeldrillinge mit
zerlassener Nussbutter oder Sauce Hollandaise

Frischer Spargel 19,00€

Frischer Spargel mit gebratenen
Lachsfilet 34,00€

Frischer Spargel mit Original Wiener
Schnitzel 32,50€

Frischer Spargel mit Hähnchenschnitzel
27,00€

Frischer Spargel mit Rumpsteak unter
der Trüffelkruste (200g) 34,00€