

Herzlich willkommen im Mannaro

– im Italienischen bedeutet dies Werwolf.

Der weltweit bekannteste Werwolf-Prozess im deutschsprachigen Raum fand Ende des 16. Jahrhunderts in Bedburg statt. Der Bauer Peter Stubbe soll seine Seele dem Teufel vermacht und im Gegenzug einen Gürtel aus Wolfsfell erhalten haben, der ihn in einen Werwolf verwandelte. Über 25 Jahre trieb er sein Unwesen. In einer dunklen Nacht konnten die Bauern mit ihren Hunden den Werwolf stellen und ihm eine Pfote abhacken. Dadurch konnte Peter Stubbe erkannt werden, da ihm nun die rechte Hand fehlte. Er wurde im Bedburger Schloss verhört und gefoltert und gestand schließlich all seine Untaten. Am 31.10.1589 wohnten über 4 000 Menschen seiner Hinrichtung bei; man band ihn zunächst auf ein Rad, köpfte ihn und verbrannte ihn dann auf dem Scheiterhaufen. Der Gürtel jedoch, der Menschen in Werwölfe verwandelt, wurde nie gefunden ...

Zum Glück gibt es heutzutage keine „echten“ Werwölfe mehr, aber man kann die Stationen des Werwolfs von Epprath rund um Bedburg erwandern. Der Werwolf-Wanderweg startet hier im malerischen Alt-Kaster.

Ebenfalls hier, inmitten dieses historischen Schauplatzes, liegt unser Restaurant Mannaro. Wir bieten Ihnen in gemütlicher Atmosphäre eine moderne, deutsche Küche mit einem Augenzwinkern in die Welt. Unser Küchenchef legt großen Wert auf frische, regionale Produkte und überrascht Sie sehr gerne mit leckeren individuellen Tagesempfehlungen. Passend zu jeder Jahreszeit finden Sie bei uns ebenfalls eine entsprechende Saisonkarte, die unsere Speisekarte perfekt abrundet.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit!

Ihr Team vom Mannaro

Frühstücksbuffet 15,00

6:30 – 10:00 Uhr Montag – Freitag

8:00 – 10:00 Uhr Samstag, Sonn- und Feiertage

Mittagsbuffet 25,00

auf Anfrage

3-Gänge-Menü 29,50

Unsere Empfehlungen des Tages finden Sie auf unserer
Tafel oder fragen Sie einfach Ihren Kellner.

Mannaro Restaurant & Lounge ist täglich für Sie geöffnet.

Reservierung: 02272 9800

www.mannaro.de

<p>Gratinierter Ziegenkäse</p> <p>auf mariniertem Wildkräutersalat, Mango-Chutney und kandierten Walnüssen</p>	11,50
<p>Gebratene Jakobsmuscheln</p> <p>mit asiatischem Würzsalat und Chili-Soja-Jam</p>	14,50
<p>Auberginenröllchen</p> <p>gefüllt mit einer Kaperncreme auf einem Bett von karamellisierten roten Zwiebeln</p>	9,50
<p>Duett vom hausgemachten Lachs</p> <p>mit frischen Reibeküchlein, Honig-Senf-Soße und Lime Cream</p>	12,50
<p>Traditionelles Rinder Carpaccio</p> <p>mit mariniertem Rucola-Salat und Parmesan-Chips</p>	11,50
<p>Brotkörbchen mit Aufstrich</p>	1,50 p.P.

Latte Macchiato von der Süßkartoffel 7,50
mit gebratener Riesengarnele

Curry-Kokos-Schaumsüppchen 7,00
mit Saté-Spießchen aus dem Honigbad

Großer Salatteller der Saison 9,00

Toppings

- ❖ gebratene Riesengarnelen +8,50
- ❖ gebratene Roastbeef-Streifen +7,50
- ❖ karamellisierte Hähnchenbrust-Streifen +5,50
- ❖ gratinierter Ziegenkäse +4,50

Wählen Sie dazu eines unserer köstlichen Dressings:

- ❖ Himbeer-Dressing
- ❖ Joghurt-Dressing
- ❖ Balsamico-Dressing
- ❖ Tomaten-Vinaigrette

Lachsfilet im Pergamentpapier	23,50
mit Zuckerschotengemüse und getrüffeltem Kartoffelpüree	
(Wer)-Wolfsbarsch mediterrane Art	23,00
mit pikanter Tomatensauce und Mango-Couscous	
Gebratener Seeteufel	27,50
auf Zitronenrisotto mit marinierten Kräuterseitlingen und Safran-Soße	
Gemüselasagne à la Toscana	15,50
auf Rucola und Kräuterrahm-Soße	
Asiatische Gemüsepfanne	15,50
mit gebratenen Bananen, Cocos-Curry-Soße und Basmatireis	

Spaghetti Napoli	11,50
mit frischer Tomatensoße und gehobeltem Grana Padano	
Spaghetti Mannaro	15,00
mit pikanter Tomatensoße, Parmesan-Chips und frittiertem Basilikum	
Tagliatelle ai Gamberetti	18,50
mit in Knoblauch gebratenen Riesengarnelen, Sardellenfilets und Kapern	
BED-Burger – unsere Bedburger Antwort auf den Hamburger!	13,50
150 g saftiger Burger aus 100% Rindfleisch, Chilisoße, Rucola, Zwiebeln, Tomaten, Serrano-Schinken und Cheddarkäse an Süßkartoffel-Pommes Frites	
auch als Double BED-Burger (300g)	18,50

Unsere erlesenen

Kalbsschnitzel im Knuspermantel

1 Schnitzel	11,50
2 Schnitzel	16,50

Kotelette vom Duroc-Schwein

180 g	17,50
300 g	21,50

Argentinisches Entrecôte auf Pfeffersoße

200 g	17,50
300 g	21,50

Rumpsteak unter der Kräuterkruste

200 g	18,50
300 g	22,00

Wählen Sie dazu aus unseren köstlichen Beilagen:

❖ Süßkartoffel-Pommes Frites	3,50
❖ Lyoner Bratkartoffeln	3,50
❖ Pommes Frites	3,00
❖ Kartoffelgratin	4,00
❖ Hausgemachte Gnocchi	3,50
❖ Getrüffelter Kartoffelpüree	4,00
❖ Kleiner bunter Salat der Saison	3,50
❖ Rotwein-Zwiebeln	3,50
❖ Grüner Spargel	3,50
❖ Ratatouille-Gemüse	3,50

Arme Ritter	8,50
Gefüllt mit fruchtiger Mascarponecreme und frischen Himbeeren	
Tiramisù	7,50
nach italienischem Traditionsrezept	
Schokoküchlein	8,50
mit flüssigem Kern und Pistazieneis	
kleine Dessertvariation des Tages	7,50
mit einer Tasse Kaffee, Espresso oder Tee	
Crêpe Suzette	8,50
mit karamellisierten Orangenfilets und Vanilleeis	
Käsevariation	11,00