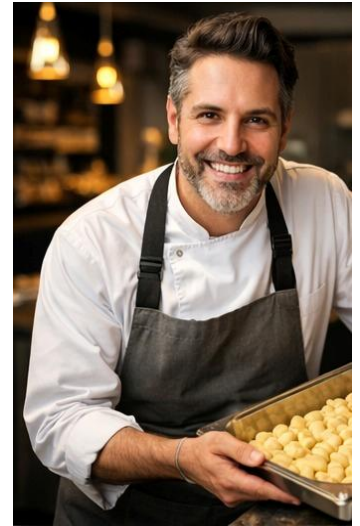


Willkommen in der Manufactura-Genuss

hier verbindet sich die italienische Esskultur – von der UNESCO als immaterielles Kulturerbe ausgezeichnet - mit der einzigartigen Atmosphäre der Insel Norderney im UNESCO-Weltnaturerbe Wattenmeer.

Unsere Küche steht für handwerklich zubereitete italienische Klassiker, hochwertige und möglichst regionale Zutaten sowie ehrlichen Genuss ohne Chichi. Gemeinsam mit unserem Team um Chefkoch Carmine, Pizzaiolo Larry und Maître de Restaurant Roberta servieren wir Gerichte, die für Geselligkeit, Lebensfreude und echte Gastfreundschaft stehen. Lehnen Sie sich zurück, genießen Sie ihren Aufenthalt auf der Insel und lassen Sie sich verwöhnen – Benvenuti e buon appetito!

Chefkoch Carmine, Pizzaiolo Larry, Maître de Restaurant Roberta



Vorspeisen / Antipasti

Willkommen im Süden /Welcome to the South

Cremig-milde Burrata kombiniert mit süßlich geschmolzenen Piennolo-Tomaten und mediterraner Würze - ein eleganter Auftakt mit süditalienischem Charakter.

Mit confiterten Piennolo-Tomaten, grünen Oliven, Kapern und Kräuter-Cracker.

Creamy, delicate burrata combined with sweet melted Piennolo tomatoes and Mediterranean seasoning -- an elegant start with southern Italian character.

With confit Piennolo tomatoes, green olives, capers and a herb crisp.

Allergene: A, G

Preis: € 16.00

Einfach Rind / Simply Beef

Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet, butterzart und veredelt mit Parmigiano - puristisch, hochwertig und intensiv im Geschmack.

Rinderfilet mit Rucola, Parmigiano Reggiano und Olivenöl.

Thinly sliced beef tenderloin, buttery and refined with Parmigiano - pure, elegant and full of flavor.

Beef tenderloin with rocket salad, Parmigiano Reggiano and olive oil.

Allergene: G

Preis: € 19.00

Bruschetta

Bruschetta und Tradition / Bruschetta and Tradition

Knusprig geröstetes Brot mit sonnengereiften Tomaten und frischem Basilikum - authentisch italienisch.

Geröstetes Brot mit frischen Tomaten, Basilikum und Olivenöl.

Crispy toasted bread with sun-ripened tomatoes and fresh basil - authentically Italian.

Toasted bread with fresh tomatoes, basil and olive oil.

Allergene: A

Preis: € 8.50

Brot und Herbst / Bread and Autumn

Aromatische Steinpilze, geschmolzener Grana und ein Hauch Trüffel - erdig und luxuriös.

Mit Steinpilzcreme, sautierten Pilzen und Trüffel.

Aromatic porcini mushrooms, melted Grana cheese and a hint of truffle-earthy and luxurious.

With porcini cream, sautéed mushrooms and truffle.

Allergene: A, G

Preis: € 13.90

Meer ... Garten und ... Wow / Sea ... Garden and ... Wow

Saftige Garnelen mit feiner Limettenfrische - leicht, mediterran und elegant.

Mit Garnelen, gegrillten Zucchini und Limette.

Juicy shrimp with a touch of fresh lime - light, Mediterranean and elegant.

With shrimp, grilled zucchini and lime.

Allergene: A, B

Preis: € 13.90

Pasta Spezialitäten / Pasta Specials

Piemont auf dem Tisch / Tableside Langhe Experience

Im Parmesankäselaib geschwenkt und mit schwarzem Trüffel veredelt - cremig und eindrucksvoll am Tisch.

Frische Pasta im Parmesankäselaib geschwenkt mit schwarzem Trüffel.

Fresh pasta tossed in a Parmesan cheese wheel and finished with black truffle - creamy and spectacular at the table.

Fresh pasta tossed in a Parmesan wheel with black truffle.

Allergene: A,G

Preis: €29.90

Mailand vs Norderney / Milan Meets Norderney

Samtiges Safran-Risotto trifft auf butterzart geschmortes Ossobuco - kraftvoll und aromatisch.

Cremiges Risotto mit Safran und langsam geschmortem Ossobuco.

Velvety saffron risotto meets slowly braised, buttery ossobuco - rich and aromatic.

Creamy saffron risotto with slow-braised ossobuco.

Allergene: G, L, O

Preis: € 29.90

Drei Pastaspezialitäten der Manufactura /

Manufactura's Signature Journey

Drei unserer beliebtesten Pastaspezialitäten in perfekter Komposition - ideal zum Entdecken.

Gnocco alla Genovese, Candela Allardiata und Spaghetti alla Nerano.

Three of our most beloved pasta specialties in perfect harmony - ideal for discovering our cuisine.

Gnocco alla Genovese, Candela Allardiata and Spaghetti alla Nerano.

Allergene: A, G, L, O

Preis: € 24.90

Wirklich mediterran / Mediterranean Soul

Saftige Garnelen und cremige Burrata verschmelzen mit fruchtigen Tomaten - harmonisch und mediterran.

Spaghetti mit Garnelen, Burrata und Tomaten.

Juicy shrimp and creamy burrata combined with fruity tomatoes - harmonious and Mediterranean.

Spaghetti with shrimp, burrata and tomatoes.

Allergene: A, B, G

Preis: € 22.90

Der Golf von Neapel / Treasures from the Bay of Naples

Paccheri mit frischen Meeresfrüchten - intensives Aroma wie ein Kurzurlaub am Meer.

Paccheri mit frischen Meeresfrüchten.

Paccheri with fresh seafood - intense flavors like a short vacation by the sea.

Paccheri with fresh seafood.

Allergene:A, B, D, R, O

Preis: € 24.90

Norwegen Express / Nordic Salmon Voyage

Zarter Lachs und feine Zucchini in cremiger Parmesanbasis - elegant und ausgewogen.

Eier-Tagliatelle mit Lachs, Zucchini und Parmesancreme.

Tender salmon and delicate zucchini in a creamy Parmesan sauce - elegant and balanced.

Egg tagliatelle with salmon, zucchini and Parmesan cream.

Allergene: A, C, D, G

Preis: € 22.90

Casarecce auf dem Land / Rustic Casarecce from the Countryside

Herzhafte Salsiccia und aromatische Steinpilze mit Trüffelnote - kräftig und rustikal.

Mit Salsiccia, Steinpilzen und Trüffelöl.

Hearty Italian sausage with aromatic porcini mushrooms and a hint of truffle - rustic and full-bodied.

With salsiccia, porcini mushrooms and truffle oil.

Allergene: A, G, O

Preis: € 19.90

Die Klassiker / The Classics

Rom auf dem Tisch / A Taste of Rome

Nach traditionellem Rezept - cremig, würzig und kompromisslos authentisch.

Spaghetti mit Guanciale, Ei und Pecorino.

Prepared according to the traditional recipe - creamy, rich and uncompromisingly authentic.

Spaghetti with guanciale, egg and Pecorino cheese.

Allergene: A, C, G

Preis: € 17.90

Ein Bologneser Sonntag / Sunday in Bologna

Schicht für Schicht mit langsam gekochtem Ragù - ein echter Klassiker.

Lasagneplatten mit Ragù und Béchamelsauce.

Layer upon layer of slow-cooked ragù - a true Italian classic.

With ragù and béchamel sauce.

Allergene:A, G, L

Preis: € 19.90

Die zeitlose Tomate / Eternal Pomodoro

Spaghetti mit fruchtigen Tomaten und frischem Basilikum - purer italienischer Geschmack.

Pasta mit Tomaten und Basilikum.

Spaghetti with Fruity tomatoes and fresh basil - pure Italian flavor.

With tomatoes and basil.

Allergene: A

Preis: € 14.00

Fleischgerichte - mit Ofenkartoffeln /

Meat Dishes - with baked Potatoes

Fiorentina vom Rind (mind. 1,2 kg) /

Florentine T-Bone Steak (min. 1.2 kg)

Traditionell gegrilltes T-Bone-Steak - saftig, intensiv und perfekt zum Teilen.

Gegrilltes T-Bone-Steak.

Traditional grilled T-bone steak - juicy, intense and perfect for sharing.

Grilled T-bone steak.

Allergene: Keine

Preis: 89 € / kg

Entrecôte Ribeye / Entrecôte Ribeye Prime Cut

Zart und aromatisch - vom Grill perfekt gegart.

Zartes Steak vom Grill.

Tender and aromatic - perfectly grilled.

Grilled steak.

Allergene: Keine

Preis: 250 kg / € 38.00

Preis: 400 kg / € 59.00

Rinderfilet / Prime Beef Tenderloin

Das edelste Stück vom Rind - butterzart und elegant.

Rinderfilet vom Grill.

The most refined cut of beef - tender and elegant.

Grilled beef tenderloin.

Allergene: Keine

Preis: 250 kg / € 44,90

Gegrillte Lammkoteletts / Herb-Crusted Lamb Chops

Zarte Lammkoteletts mit feiner Kräuternote - mediterran und aromatisch.

Gegrillte Lammkoteletts.

Tender lamb chops with delicate herbs - Mediterranean and aromatic.

Grilled lamb chops.

Allergene: Keine

Preis: 200 kg / € 34.00

Bologneser Schnitzel / Veal Cutlet Bolognese Style

Knusprig paniertes Kalbsschnitzel mit Prosciutto und Parmigiano - herzhaft und traditionell.

Kalbsschnitzel mit Prosciutto und Parmigiano.

Crispy breaded veal schnitzel with prosciutto and Parmigiano - hearty and traditional.

Veal schnitzel with prosciutto and Parmigiano.

Allergene: A, G, C

Preis: € 29.90

Fischgerichte - mit gegrilltem Saisongemüse /

Fish Dishes - with grilled seasonal vegetables

Doradenfilet alla Puttanesca / Mediterranean Sea Bream Puttanesca

Zartes Doradenfilet in würziger Tomaten-Oliven-Sauce - mediterran und intensiv.

Mit Tomaten, Oliven und Kapern.

Tender sea bream fillet in a savory tomato and olive sauce - Mediterranean and intense.

With tomatoes, olives and capers.

Allergene:D, O

Preis: € 26.00

Gegrillter Oktopus mit Kartoffelcreme /

Charred Octopus on Potato Velouté

Zart gegrillter Oktopus auf cremiger Kartoffelbasis - fein und maritim.

Oktopus mit cremiger Kartoffelbeilage.

Tender grilled octopus served on creamy potato purée - refined and maritime.

Octopus with creamy potato side.

Allergene: G, R

Preis: € 24.90

Gemischte Frittura / Frittura di Mare

Knusprig frittierte Garnelen und Calamari - goldbraun und perfekt zum Teilen.

Garnelen, Calamari und Gemüse.

Crispy fried shrimp and calamari - golden and perfect for sharing.

Shrimp, calamari and vegetables.

Allergene: A, D, B, R

Preis: € 22.90

Salate / Salads

Mediterraner Salat / Mediterranean Salad

Frische Zutaten mit aromatischem Balsamico - leicht und sommerlich.

Mit Tomaten, Gurken, Feta und Balsamico.

Fresh ingredients with aromatic balsamic dressing-- light and summery.

With tomatoes, cucumbers, feta and balsamic vinegar.

Allergene: G, O

Preis: € 14.00

Oktopus-Kartoffel-Salat / Octopus & Potato Salad

Zarter Oktopus mit Kartoffeln und mediterranen Kräutern - frisch und harmonisch.

Oktopus mit Kartoffeln.

Tender octopus with potatoes and Mediterranean herbs - fresh and balanced.

Octopus with potatoes.

Allergene: R

Preis: € 19.00

Caesar Salat Manufactura / Caesar Salad Manufactura

Knackiger Salat mit saftigem Hähnchen und cremigem Dressing - ein moderner Klassiker.

Mit Hähnchen und Caesar-Dressing.

Crisp salad with juicy chicken and creamy dressing – a modern classic.

With chicken and Caesar dressing.

Allergene: A, G, C, D

Preis: € 17.00

Vegane Grüne Bowl / Vegan Green Bowl

Spinat, Avocado und Quinoa - frisch, nährstoffreich und ausgewogen.

Spinat, Avocado, Quinoa und Kichererbsen.

Spinach, avocado and quinoa - fresh, nutritious and balanced.

Spinach, avocado, quinoa and chickpeas.

Allergene: Keine

Preis: € 15.00

Vegan & Glutenfrei / Vegan & Gluten Free

Spaghetti mit veganer 'Feta'-Ragù / Spaghetti with Vegan 'Feta' Ragù

Herzhaftes Gemüseragù mit veganer Feta-Alternative - vollmundig und aromatisch.

Gemüseragù mit veganem Feta.

Savory vegetable ragù with vegan feta alternative - rich and aromatic.

Vegetable ragù with vegan feta.

Allergene: A

Preis: € 17.90

Penne (glutenfrei) / Penne (Gluten Free)

Glutenfreie Mais- oder Reispasta - frei kombinierbar mit Ihrer Lieblingsauce.

Mais- oder Reispasta mit Sauce nach Wahl.

Gluten-free corn or rice pasta - freely combinable with your favorite sauce.

Corn or rice pasta with sauce of your choice.

Allergene: Keine

Preis: _____

Spaghetti (glutenfrei) / Spaghetti (Gluten Free)

Leicht und bekömmlich - glutenfreie Pasta mit Sauce nach Wahl.

Mais- oder Reispasta mit Sauce nach Wahl.

Light and easy to digest - gluten-free pasta with sauce of your choice.

Corn or rice pasta with sauce of your choice.

Allergene: Keine

Preis: _____

Desserts

Klassisches Tiramisù / Classic Tiramisù

Ein zeitloser italienischer Klassiker: luftige Mascarponecreme trifft auf in Espresso getränkte Savoiardi und feines Kakaopulver - cremig, intensiv und unwiderstehlich.

Zutaten: Mascarpone, Eier, Zucker, Savoiardi (Löffelbiskuit), Espresso, Kakaopulver.

A timeless Italian classic: airy mascarpone cream meets espresso-soaked savoiardi and fine cocoa powder - creamy, intense and irresistible.

Ingredients: mascarpone, eggs, sugar, savoiardi (ladyfingers), espresso, cocoa powder

Allergene: A, C, G

Preis: € 8.90

Panna Cotta mit Vanille / Panna Cotta with Vanilla

Zartschmelzende Panna Cotta mit echter Vanille, serviert mit fruchtigem Beerenspiegel - leicht, elegant und perfekt als Abschluss.

Zutaten: Sahne, Milch, Zucker, Vanille, Gelatine, Beeren

Delicate panna cotta with real vanilla, served with a fruity berry coulis - light, elegant and the perfect ending.

Ingredients: cream, milk, sugar, vanilla, gelatin, berries

Allergene: G

Preis: € 8.90

Crème Brûlée

Feine Vanillecreme mit karamellisierter Zuckerkruste - knusprig oben, samtig darunter. Ein französischer Klassiker mit mediterranem Touch.

Zutaten: Sahne, Eigelb, Zucker, Vanille

Fine vanilla custard with a caramelized sugar crust - crisp on top, silky underneath.

Ingredients: cream, egg yolk, sugar, vanilla

Allergene: C, G

Preis: € 8.90

Schoko-Soufflé aus dunkler Schokolade / Dark Chocolate Soufflé

Warm serviertes Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern aus 70% dunkler Schokolade -- intensiv, schmelzend und ein Highlight für Schokoladenliebhaber.

Zutaten: Dunkle Schokolade (70%), Butter, Eier, Zucker, Mehl

Warm chocolate soufflé with a molten 70% dark chocolate center -- rich and indulgent.

Ingredients: dark chocolate (70%), butter, eggs, sugar, flour

Allergene: A, C, G

Preis: € 8.90

EXTRAS / SAUCEN (optional)

Trüffelbutter / Truffle Butter

Allergene: G

Preis: € 4.00

Trüffelöl / Truffle Oil

Allergene: Keine

Preis: € 4.00

Grüne Pfeffersauce / Green Pepper Sauce

Zutaten: Grüner Pfeffer in Lake, Sahne, Kalbsfond

Allergene: G, O

Preis: € 4.00

Beilagen / Saisonale Beilagen / Side Dishes / Seasonal Sides

Ofenkartoffeln / Baked Potatoes

Allergene: Keine

Preis: € 5.00

Gegrilltes Saison-Gemüse / Grilled Seasonal Vegetables

Allergene: Keine

Preis: € 5.00

Brokkoli Rosen / Broccoli roses

Allergene: Keine

Preis: € 5.00

Gemischter Salat / Mixed Salad

Allergene: O

Preis: € 5.00

Allergene:

A – Glutenhaltiges Getreide / Cereals containing gluten, B – Krebstiere / Crustaceans, C – Eier / Eggs, D – Fisch / Fish, E – Erdnüsse / Peanuts, F – Soja / Soy, G – Milch / Milk,

H – Schalenfrüchte / Nuts, L – Sellerie / Celery, M – Senf / Mustard, N – Sesam / Sesame,

O – Sulfite / Sulphites, P – Lupinen / Lupins, R – Weichtiere / Molluscs

Pizza Manufactura-Genuss

Unser Margherita / Our Margherita

San-Marzano-Tomate, Mozzarella Fior di Latte und frisches Basilikum. Das Pizzasymbol der neapolitanischen Tradition, einfach und ausgewogen.

San Marzano tomato, Fior di Latte mozzarella, and fresh basil. The symbol of Neapolitan pizza tradition – simple and balanced. Allergene: A, G



Preis: € 13,50

Hawaii

Tomate, Mozzarella, gekochter Schinken und Ananas. Eine Pizza mit süß-salzigem Geschmack, die international sehr geschätzt wird.

Tomato, mozzarella, cooked ham, and pineapple. A pizza with a sweet and salty flavor, highly appreciated worldwide. Allergene: A, G

Preis: € 17,50

Parmigiana

Tomate, Mozzarella, gebratene Aubergine und Parmigiano Reggiano. Eine Pizza mit einem intensiven und umhüllenden mediterranen Geschmack.

Tomato, mozzarella, fried eggplant, and Parmigiano Reggiano. A pizza with an intense and enveloping Mediterranean flavor. Allergene: A, G

Preis: € 17,50

Calzone Manufactura

Tomate, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken, Kirschtomaten und Balsamicoessig-Reduktion. Perfekte Balance zwischen Frische und Geschmack.

Tomato, mozzarella, arugula, Parma ham, cherry tomatoes, and balsamic reduction. Perfect balance between freshness and taste. Allergene: A, G

Preis: € 19,90

Neapolitanische Füllung / Neapolitan Filling

Tomate, Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze und Napoli-Salami. Die klassische Calzone der neapolitanischen Tradition.

Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, and Napoli salami. The classic calzone of the Neapolitan tradition. Allergene: A, G

Price: € 18,90

Teufel / Devil

Tomate, Mozzarella, scharfe Salami und kalabrische Nduja. Entschlossen, intensiv und leicht würzig.

Tomato, mozzarella, spicy salami, and Calabrian 'Nduja. Bold, intense, and slightly spicy. Allergene: A, G

Price: € 18,50

Königin / Queen

Tomate, Mozzarella, gekochter Schinken und Pilze. Ein großartiger Klassiker der italienischen Pizzeria.

Tomato, mozzarella, cooked ham, and mushrooms. A great classic of the Italian pizzeria. Allergene: A, G

Price: € 17,90

Thunfisch /Tuna

Tomate, Mozzarella, Thunfisch, Kirschtomaten, Gorgonzola und karamellierte Zwiebeln. Eine reiche Mischung aus Meeres- und intensiven Aromen.

Tomato, mozzarella, tuna, cherry tomatoes, gorgonzola, and caramelized onions. A rich mix of sea and intense flavors. Allergene: A, G, D Preis: € 19,90

Sizilianisch / Sicilian

Tomate, Mozzarella, Oliven, Kapern und Sardellen. Starke und traditionelle mediterrane Aromen.

Tomato, mozzarella, olives, capers, and anchovies. Strong and traditional Mediterranean flavors. Allergene: A, G, D Preis: € 17,90

Herstellung / Baker's Choice

Tomate, Mozzarella, Salami, geröstete Kartoffeln und karamellierte Zwiebeln. Eine reichhaltige und schmackhafte Pizza.

Tomato, mozzarella, salami, roasted potatoes, and caramelized onions. A rich and flavorful pizza. Allergene: A, G Price: € 17,90

Vegetarier / Vegetarian

Tomate, Mozzarella und saisonales Gemüse. Leicht, frisch und farbenfroh.

Tomato, mozzarella, and seasonal vegetables. Light, fresh, and colorful.

Allergene: A, G

Price: € 17,00

Kapitän / Captain

Tomate, Mozzarella, scharfe Salami und Paprika. Starker Charakter und intensiver Geschmack.

Tomato, mozzarella, spicy salami, and bell peppers. Strong character and intense flavor.

Allergene: A, G

Price: € 18,90

Wunderschöne Neapel / Beautiful Naples

Tomaten, Büffelmozzarella, Oliven und Piennolo-Kirschtomaten. Authentische Kampanien-Tradition.

Tomatoes, buffalo mozzarella, olives, and Piennolo cherry tomatoes. Authentic Campanian tradition. Allergene: A, G Price: € 18,90

Burrata

Tomaten-, Mozzarella-, Rucola-, rohen Schinken und Porcini-Pilze mit cremiger Burrata. Elegant und geschmacksreich.

Tomato, mozzarella, arugula, raw ham, and porcini mushrooms with creamy burrata. Elegant and full of flavor. Allergene: A, G Price: € 22,90

Trüffel / Truffle

Tomate, Mozzarella, Steinpilze, Trüffelöl und Schmalz. Intensive Aromen und raffinierter Geschmack.

Tomato, mozzarella, porcini mushrooms, truffle oil, and lard. Intense aroma and refined taste. Allergene: A, G Price: € 24,90

Sommer / Summer

*Büffelmozzarella, Garnelen und Kirschtomaten. Frisch und zart mit mediterranem Geschmack.
Buffalo mozzarella, shrimp, and cherry tomatoes. Fresh and delicate with a Mediterranean
flavor. Allergene: A, G, R Price: € 22,90*

Valtellina

*Tomate, Mozzarella, Rucola, roher Schinken und Parmigiano Reggiano. Perfekte Balance
zwischen Geschmack und Frische.*

*Tomato, mozzarella, arugula, raw ham, and Parmigiano Reggiano. A perfect balance between
flavor and freshness. Allergene: A, G Price: € 19,90*

Meeresfrüchte / Seafood

*Tomate, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch und natives Olivenöl extra. Der Duft des Meeres
in jedem Bissen.*

*Tomato, mozzarella, mixed seafood, garlic, and extra virgin olive oil. The taste of the sea in every
bite. Allergene: A, G, D, R Preis: € 24,90*

Oktopus / Octopus

*Tomate, Mozzarella, Oktopus, Kartoffeln und Oliven. Inspiriert von der mediterranen
Meeresfrüchteküche.*

*Tomato, mozzarella, octopus, potatoes, and olives. Inspired by Mediterranean seafood cuisine.
Allergene: A, G, D Preis: € 22,90*

Kindergerichte / Kids Menu

Pizza Margherita (klein) / Margherita Pizza (small)

Allergene: A, G

Preis: € 8,90

Pizza Nutella (klein) / Nutella Pizza (small)

Allergene: A, G

Preis: € 12,00

Pomodoro (klein) / Pomodoro (small)

Allergene: A, G

Preis: € 8,90

Spaghetti mit Butter (klein) / Spaghetti with butter (small)

Allergene: A, G

Preis: € 8,90

Hähnchenkotelett paniert mit Pommes frites /

Breaded Chicken Cutlet with French Fries

Allergene: A, G

Preis: € 12,90

Pommes frites / French Fries

*Allergene: Keine deklarationspflichtigen Allergene / No allergens subject to mandatory
declaration*

Preis: € 6,90

Allergene:

*A – Glutenhaltiges Getreide / Cereals containing gluten, B – Krebstiere / Crustaceans, C – Eier / Eggs, D – Fisch /
Fish, E – Erdnüsse / Peanuts, F – Soja / Soy, G – Milch / Milk,
H – Schalenfrüchte / Nuts, L – Sellerie / Celery, M – Senf / Mustard, N – Sesam / Sesame,
O – Sulfite / Sulphites, P – Lupinen / Lupins, R – Weichtiere / Molluscs*