



## C Five Speisekarte

<https://speisekarte.menu>  
C 5 1, Mannheim, Germany  
+496211229550 - <http://www.c-five.de>



Die **Speisekarte von C Five** 's aus Mannheim beinhaltet **189** Menüs. Durchschnittlich kosten *Menüs oder Getränke auf dem Menü* ca. 19 €. Die Kategorien können auf der Speisekarte unten eingesehen werden. Das Restaurant wird mit Erwartungen aufgrund der Erwähnung im Michelin Guide und den begeisterten Bewertungen auf TripAdvisor besucht. Leider enttäuscht die Qualität des Essens, trotz des schönen Ambientes und des freundlichen Service. Die Mahlzeiten waren entweder enttäuschend oder mittelmäßig, wobei einige Gerichte als okay bewertet wurden. Es wird angemerkt, dass das Restaurant sich zu sehr auf die Präsentation der Gerichte für soziale Medien konzentriert und weniger auf die Qualität des Essens. Der Gesamteindruck ist eher negativ und viele Gäste fühlen sich am Ende enttäuscht. Das Preis-Leistungs-Verhältnis wird ebenfalls kritisiert. Trotz einiger positiver Aspekte wie dem Ambiente, dem Service und einigen gelungenen Gerichten, wird insgesamt eine Verbesserung in der Küche und beim Essen vorgeschlagen.

# C Five Speisekarte



## Desserts

SCHOKOLADENKUCHEN

## Pasta

RAVIOLI

## Meeresfrüchte

OKTOPUS UND ORZO

## Getränke

GETRÄNKE

## Reis

RISOTTO

## Vorspeisen & Salate

POMMES FRITES

## Soßen

SALSA

## Fisch

WOLFSBARSCH

## Antipasti - Vorspeisen

CARPACCIO

## Steaks

RIBEYE-STEAK

## Warme Tapas

ZIEGENKÄSE

## Vegan

POLENTA

## Rotweine

MERLOT RESERVA TROCKEN CASA  
ANDES

## Frische Säfte

KAROTTENSAFT

## Kekse

LINZER

14 €

## Tagesmenü

TOMATENCREMESUPPE MIT  
BASILIKUMPESTO

6 €

## Natürliche Säfte

KAROTTE

## Getränk

KAFFEE APFEL ODER  
ZWETSCHGENKUCHEN

6 €

## Pasta & Aufläufe

WIEN

12 €

## Beilage

MARKTGEMÜSE

## Sauces

SAUCE

# C Five Speisekarte



## Gang 1

GEGRILLTE MINI-THAI-AUBERGINE MINI-ZUCCHINI LANGUSTENSCHWANZ

## Gang 2

GURKENSORBET

## Gang 4

TRÜFFEL-MANDARINENEIS  
LAVENDELSCHAUM

## Die Pizzeria

DONAU 14 €

## Köstliches Aus Dem Suppentopf

RINDERKRAFTBRÜHE MIT GEMÜSEINLAGE 5 €

## Pizzen - Normal

TIROL 13 €

## Suppen

MINISTRONE 7 €

GULASCHSUPPE MIT PAPRIKA UND CHAMPIGNONS 7 €

## Pizza

BESONDERE PIZZA

GROSSE PIZZA

## Rindfleischgerichte

RINDERCARPACCIO

FILET MIGNON

## Kaffee

ESPRESSO

CORTADO

## Pasta | Risotto

SEPIARISOTTO PULPO PARMESAN 26 €

FETTUCCINE BLACK ANGUS  
CUBES TRÜFFELÖL PARMESAN 26 €

## Gang 3

PAPAGEIFISCH SEPIARISOTTO  
CAPONATA LIMETTENSAUCE

OCHSENBÄCKCHEN KAROTTEN-  
ORANGENRAGOUT KARTOFFELPÜREE  
TRÜFFELÖL

## Vorgestellt

FJORD LACHSFILET ERBSEN-MINZ-  
PÜREE 27 €

PAPAGEIFISCH CAPONATA  
PAPRIKA-CHILI-SAUCE 34 €

## Black Angus Menü

BLACK ANGUS STREIFEN  
SOJASPROSENSALAT

BLACK ANGUS BURGER  
SÜSSKARTOFFELWEDGES

## Rosé-Weine

MALBEC HALBTROCKEN LOS  
HAROLDOS

ROSÉ TROCKEN HEITLINGER –  
SUNSETTWILIGHT

## Restaurant Kategorie

NACHTISCH

BAR

# C Five Speisekarte



## Snacks

- BLACK ANGUS MINI BURGER
- FEIGEN GORGONZOLA
- ZIEGENKÄSECRÈME CROSTINI

## Fish | Meat

- BLACK ANGUS RINDERFILET IRLAND 220 G 39 €
- RINDERRÜCKEN STEAK DEUTSCHLAND TROCKEN GEREIFT 220 G 37 €
- LAMMRÜCKEN NEUSEELAND 220G 34 €

## Vorspeisen

- BLACK-ANGUS-CARPACCIO
- SEPIA-BRIOCHE WACHTELBRUST PFLAUMENKONFITÜRE GEMÜSE-JULIENNE 17 €
- KALTES ERBSEN-MINZSÜPPCHEN 9 €
- LACHSTATAR AVOCADO ROTE BETE SELLERIECRÈME 16 €

## Salat & Pasta

- GORGONZOLA-BIRNEN BONG BONGS
- ZUCCHINIFÄDEN BLACK-ANGUS MINIBURGER 17 €
- POULARDENBRUST SALAT DER SAISON SOJA-LIMETTEN-MAYONNAISE 16 €
- GNOCCHI BUTTERSAUCE TRÜFFELOIL 23 €

## Warme & Kalte Vorspeisen

- TOPINAMBURSÜPPCHEN

- ROTE BETE GEBEIZTER LACHS WAKAMEALGEN SAFRANCREME QUINOA 17 €

- BLACK-ANGUS STREIFEN BROTCIPS WASABICREME 14 €

- ZIEGENKÄSECREME CROSTINI KRESSESALAT ZITRONENVINAIGRETTE 12 €

## Hauptgerichte

- WEISSWÜRSTE SÜSSER SENF LAUGENBRÖTCHEN 11 €

- WOLFSBARSCH GEMÜSERISOTTO LIMETTENSAUCE 19 €

- TINTENFISCHPASTA MEERESFRÜCHTE 16 €

- SEMMELKNÖDELTALER GEBRATENE PILZE 11 €

- SAUMAGEN KARTOFFELPÜRREE BRATENSAUCE 14 €

## Salate

- BLATTSALAT DER SAISON

### SALAT

- AVOCADO-MANGO-MOZZARELLA-SALAT RUCOLA PINIENKERNE 16 €

- FRITTIERTE CALAMARI SOJA-LIMETTEN-MAYONNAISE RUCOLA 17 €

- UNSER GROSSER TELLER MIT BUNTEN SALATEN DER SAISON

- GRAZ 13 €

- KLEINER TELLER MIT BUNTEN SALATEN DER SAISON 5 €

## Beilagen

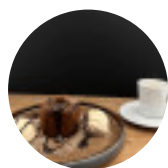


- SÜSSKARTOFFEL-POMMES
- SÜSSKARTOFFEL-POMMES
- ROSMARINKARTOFFELN

# C Five Speisekarte

BUTTERERBSEN MINZE  
HERZOGINKARTOFFELN  
PILZE DER SAISON  
PANIERTE TOMATEN  
SÜSSKARTOFFEL

## Nachspeise



SCHOKOLADENSOUFFLÉ  
SCHOKOLADENTARTE  
WEISSE CHILI  
GANACHE  
GRANATAPFELMOUSSE 12 €

KAROTTENKÜCHLEIN  
LIMETTENMOUSSE  
BABYKAROTTEN 14 €

KARAMELL-SOUFFLÉ  
KIRSCHMOUSSE 13 €

BLAUBEER-PANNA-COTTA  
LIMETTENEIS 12 €

WEISSE SCHOKOLADENTARTE  
VANILLEEIS CASSISCRÈME 14 €

CAIPIRINHA-SORBET SEKT 12 €

CREME BRULEE 5 €

## Fisch & Fleisch

SIMMENTALER RINDERFILET  
DEUTSCHLAND

BLACK ANGUS RINDERFILET IRLAND

BISON ENTRECÔTE KANADA

FJORD LACHSFILET KANDIERTE  
LIMETTEN 27 €

DORADE CHICORÉE  
LIMETTENSAUCE 34 €

SANKT PETERSFISCH  
SAFRANSAUCE PASSEPIERRE 36 €

SEPIA-RISOTTO SAUTIERTE PULPO 29 €

LAMMRÜCKEN NEUSEELAND

## Folgende Arten Von Gerichten Werden Serviert



SALAT  
BROT  
SCHWEINEKOTELETT

FLEISCH

FISCH

THUNFISCHSTEAK

SUPPE

DESSERTS

## Weißer Weine

GRÜNER VELTINER TROCKEN

CHARDONNAY TROCKEN KEDALL  
JACKSON

RIESLING TROCKEN VON BUHL

RIESLING TROCKEN ROBERT WEIL

RIESLING TROCKEN GROEBE –  
AULERDE – GROSSES GEWÄCHS

SAUVIGNON BLANC TROCKEN  
HEINRICH GIESS

AUXERROIS TROCKEN HEITLINGER –  
GENTLE HILLS

WEISSBURGUNDER TROCKEN  
BATTENFELD SPANIER

WEISSER BURGUNDER TROCKEN  
BASSERMANN JORDAN

GRAUBURGUNDER TROCKEN MESSMER  
MUSCHELKALK

CHABLIS TROCKEN LA CHABLISIENNE –  
FOURCHAUME 1ER CRU

CHARDONNAY TROCKEN BOLAND  
CELLAR – RESERVE NO.1

# C Five Speisekarte



## Verwendete Zutaten



RINDFLEISCH

LACHS

QUINOA

OKTOPUS

GEMÜSE

PILZE

KÄSE

FROMAGE

BUTTER

SCHWEINEFLEISCH

KÄSE

SCHOKOLADE

## Rote Weine

SPÄTBURGUNDER TROCKEN HEINRICH  
GIES

ROTE CUVÉE TROCKEN HENSEL  
AUFWIND

ROTE CUVÉE TROCKEN KNIPSER  
CUVÉE GAUDENZ

LEMBERGER TROCKEN BURG  
RAVENSBURG – DICKER FRANZ

RIOJA CRIANZA TROCKEN BODEGAS  
CAMPILLO

RIBERA DEL DUERO RESERVA  
TROCKEN CONDALO DE ORIZA

PRIORAT TROCKEN RITME NEGRE

AMARONE DELLA VALPOLICELLA  
CLASSICO TROCKEN SANTA SOFIA

NERO D`AVOLA TROCKEN FEUDO  
PRINCIPE DI BUTERA

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO  
TROCKEN NOTTOLA

MAREMMA TROCKEN ROCCA DI  
MONTEMASSI

BRUNELLO DI MONTALCINO TROCKEN  
LA MANNELLA

THOMSON ESTATE SHIRAZ BLACK  
LABEL

SAINT-ÉMILION GRAND CRU TROCKEN  
CLOS TRIMOULET

PINOT NOIR TROCKEN NUITON  
BEAUNOY – BEAUNE 1ER CRU

MALBEC ROBLE TROCKEN LOS  
HAROLDOS

SHIRAZ TROCKEN KILIKANOON –  
KILLERMAN`S RUN

CABERNET SAUVIGNON TROCKEN  
FORMBY ADAMS – THE LEADING HORSE

## Nicht Kategorisiert

BLACK ANGUS STREIFEN |  
SOJASPROSENSALAT

BLACK ANGUS BURGER |  
SÜSSKARTOFFELWEDGES

ROTE BETE GEBEIZTER LACHS |  
WAKAMEALGEN | SAFRANCREME |  
QUINOA

BLACK-ANGUS STREIFEN | BROTCIPS |  
WASABICREME

ZIEGENKÄSECREME CROSTINI |  
KRESSESALAT | ZITRONENVINAIGRETTE

ZUCCHINFÄDEN | BLACK-ANGUS  
MINIBURGER

POULARDENBRUST | SALAT DER  
SAISON | SOJA-LIMETTEN-MAYONNAISE

GNOCCHI | BUTTERSAUCE |  
TRÜFFELOIL

SIMMENTALER RINDERFILET |  
DEUTSCHLAND

BLACK ANGUS RINDERFILET | IRLAND

BISON ENTRECÔTE | KANADA

LAMMRÜCKEN | NEUSEELAND

FJORD LACHSFILET | KANDIERTE  
LIMETTEN

# C Five Speisekarte



DORADE | CHICORÉE | LIMETTENSAUCE

SANKT PETERSFISCH | SAFRANSAUCE | PASSEPIERRE

SEPIA-RISOTTO | SAUTIERTE PULPO

SCHOKOLADENTARTE | WEISSE CHILI GANACHE | GRANATAPFELMOUSSE

KAROTTENKÜCHLEIN | LIMETTENMOUSSE | BABYKAROTTEN

KARAMELL-SOUFFLÉ | KIRSCHMOUSSE

RIESLING TROCKEN "VON BUHL"

RIESLING TROCKEN "ROBERT WEIL"

RIESLING TROCKEN "GROEBE – AULERDE – GROSSES GEWÄCHS"

SAUVIGNON BLANC TROCKEN "HEINRICH GIESS"

AUXERROIS TROCKEN "HEITLINGER – GENTLE HILLS"

WEISSBURGUNDER TROCKEN "BATTENFELD SPANIER"

WEISSER BURGUNDER TROCKEN "BASSERMANN JORDAN"

GRAUBURGUNDER TROCKEN "MESSMER - MUSCHELKALK"

CHABLIS TROCKEN "LA CHABLISIENNE –FOURCHAUME 1ER CRU"

CHARDONNAY TROCKEN "BOLAND CELLAR – RESERVE NO.1"

MALBEC HALBTROCKEN "LOS HAROLDOS"

ROSÉ TROCKEN "HEITLINGER – SUNSETTWILIGHT"

SPÄTBURGUNDER TROCKEN "HEINRICH GIES"

ROTE CUVÉE TROCKEN "HENSEL - AUFWIND"

ROTE CUVÉE TROCKEN "KNIPSER - CUVÉE GAUDENZ"

LEMBERGER TROCKEN "BURG RAVENSBURG – DICKER FRANZ"

RIOJA CRIANZA TROCKEN "BODEGAS CAMPILLO"

RIBERA DEL DUERO RESERVA TROCKEN "CONDALO DE ORIZA"

PRIORAT TROCKEN "RITME NEGRE"

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO TROCKEN "SANTA SOFIA"

NERO D'AVOLA TROCKEN "FEUDO PRINCIPE DI BUTERA"

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO TROCKEN "NOTTOLA"

MAREMMA TROCKEN "ROCCA DI MONTEMASSI"

BRUNELLO DI MONTALCINO TROCKEN "LA MANNELLA"

THOMSON ESTATE SHIRAZ "BLACK LABEL"

SAINT-ÉMILION GRAND CRU TROCKEN "CLOS TRIMOULET"

PINOT NOIR TROCKEN "NUITON BEAUNOY – BEAUNE 1ER CRU"

MALBEC ROBLE TROCKEN "LOS HAROLDOS"

MERLOT RESERVA TROCKEN "CASA ANDES"

SHIRAZ TROCKEN "KILIKANOON – KILLERMAN'S RUN"

CABERNET SAUVIGNON TROCKEN "FORMBY & ADAMS – THE LEADING HORSE"

# C Five Speisekarte



## C Five

C 5 1, Mannheim, Germany

### Öffnungszeiten:

Montag 12:00-15:00 18:00-00:00

Dienstag 12:00-15:00 18:00-00:00

Mittwoch 12:00-15:00 18:00-00:00

Donnerstag 12:00-15:00 18:00-00:00

Freitag 12:00-15:00 18:00-01:00

Samstag 12:00-15:00 18:00-01:00

Sonntag 12:00-15:00 18:00-00:00

Gemacht mit [Speisekarte](#)

