

— M —  
MANICO

Entdecker Menü

**I**

Pochiertes Ei | Kartoffel-Schaum | Spinatsalat | braune Butter | Schalotten  
3|7|9

— M —

**II**

Tempura-Garnelen | Avocado | Gurken | grüner Apfel | Garnelen-Bisque  
h|1|2|7|9

— M —

**III**

eingelegter Tomaten-Salat | Sauercreme | Tomaten-Wasser | Basilikum | Parmesan  
b|h|1|7

— M —

**IV**

Wachtel | Kohlrabi | Feldsalat | Brioche | Blutorange-Pflaumen-Sauce  
h|1|2

— M —

**V**

Gebratener Spargel | Yuzu | Sumak | Mandel-Ingwer | Imperial-Kaviar  
a|h|4|7|8

— M —

**VI**

Wolfsbarsch | Fenchel | Chorizo | Safran-Blumenkohl | Ducca | Kapern-Grapefruit  
b|h|4|7|11

**oder**

Black Angus- Roastbeef | mediterranes Gemüse-Ragout | Vadouvan-Kartoffelpüree  
Zwiebel-Chutney | Treviso | Kirsch-Essig  
b|h|7|9

— M —

**VII**

Erdbeere und Himbeere als Dessert interpretiert  
a|h|3|7

— M —  
MANICO

## Entdecker Menü

3-Gang Menü (I, VI, VII) | 69,00  
Weinbegleitung | 21,00

4-Gang Menü (I, II, VI, VII) | 84,00  
Weinbegleitung | 28,00

5-Gang Menü (I, II, III, VI, VII) | 98,00  
Weinbegleitung | 35,00

6 -Gang Menü (I, II, III, IV, VI, VII) | 110,00  
Weinbegleitung | 42,00

7-Gang Menü (I, II, III, IV, V, VI, VII) | 132,00  
Weinbegleitung | 49,00

## Sie speisen vegetarisch oder vegan?

Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles 3-Gang Menü zusammen.  
Sprechen Sie uns gerne an.

3-Gang Menü vegetarisch oder vegan | 58,00  
Weinbegleitung | 21,00

— M —  
MANICO

VORSPEISEN UND ZWISCHENGÄNGE

Pochiertes Ei

Kartoffel-Schaum | Spinatsalat | braune Butter | Schalotten

2|7|9|10

18,90

— M —

Tempura-Garnelen

Avocado | Gurken | grüner Apfel | Garnelen-Bisque

h|1|2|7|9

19,90

— M —

eingelegter Tomaten-Salat

Sauercrème | Tomaten-Wasser | Basilikum | Parmesan

b|h|1|7

17,90

— M —

Wachtel

Kohlrabi | Feldsalat | Brioche | Blutorange-Pflaumen-Sauce

h|1|2

20,90

— M —

Gebratener Spargel

Yuzu | Sumak | Mandel-Ingwer | Imperial-Kaviar

a|h|4|7|8

24,90

— M —

Jakobsmuschel

eingelegte Shiitake-Pilze | Imperial-Kaviar | Calamansi | Dashi-Beurre Blanc

h|7|14

27,90

— M —  
MANICO

HAUPTGÄNGE  
FISCH UND FLEISCH

Wolfsbarsch

Fenchel | Chorizo | Safran-Blumenkohl | Ducca | Kapern-Grapefruit

b|h|4|7|11

39,90

— M —

Lamm Hüfte

zweierlei Topinambur | Rucola-Pinienkern-Pesto  
marinierter Spargel | Ricotta-Gnocchi | Calamansi  
Pimento-Hollandaise

b|h|3|7|9

39,90

— M —

Black Angus- Roastbeef

mediterranes Gemüse-Ragout | Vadouvan-Kartoffelpüree  
Zwiebel-Chutney | Treviso  
Kirsch-Essig

b|h|7|9

39,90

— M —  
MANICO

DESSERT UND KÄSE

Erdbeere und Himbeere  
als Dessert interpretiert

a|h|3|7

18,90

— M —

Vanille | Sanddorn | Kürbiskerne | Karotte

h|3|7

19,90

— M —

selektionierter Rohmilchkäse  
Früchte - Chutneys

b|h|3|7|9

19,90

## Zusatzstoffe | Allergene

- a - Farbstoff
- b - Konservierungsstoffe
- c - Antioxidationsmittel
- d - geschwefelt
- e - Geschmacksverstärker
- f - geschwärzt
- g - Phosphate
- h - Süßungsmittel

- 
- 1 - Glutenhaltiges Getreide
  - 2 - Krebstiere
  - 3 - Eier
  - 4 - Fische
  - 5 - Erdnüsse
  - 6 - Sojabohnen
  - 7 - Laktose
  - 8 - Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse (Mandeln, Walnüsse, Haselnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Pistazien, Paranüsse)
  - 9 - Sellerie
  - 10 - Senf
  - 11 - Sesamsamen
  - 12 - Schwefeldioxid und Sulfite
  - 13 - Lupinen
  - 14 - Weichtiere (Schnecken, Muscheln)