

MANI & CO | RESTAURANT

# SCHWARZBACH

WIESBADEN

## VORSPEISEN | SALATE

### Feldsalat

marinierter Spitzkohl | zerlassener Bauchspeck | Kürbisöl | Sauerrahm Vinaigrette  
Vegan ohne Bauchspeck | Essig Öl Vinaigrette

h|7|8|11

15 €

### Marinierte Rote Beete

Ziegenkäse | Schwarze Johannisbeeren | Pinienkerne | Kapuzinerkresse

h|1|7|8

17 €

### Gebratenes Wild Garnele Tatar

Saubohne | Romana Herzen | Sashi-Vinaigrette | Kräuteröle

h|2|3|7|10

18 €

### Pochiertes Bio-Ei

Spinat | Trüffel-Kartoffel-Schaum | Braune-Butter

3|7

17 €

### Gegrillter Oktopus

Oliven-Basilikum-Relish | Spinat | Weiße Bohnen | Minze | Chorizo

h|4|7|9|10

20 €

## SUPPEN

### Waldpilz Creme Suppe

Gebratene Pilze | Croûtons

h|1|7|8

15 €

### Zitronengras-Mango-Curry-Suppe

h|7|9

16 €

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt. und in Euro  
Unsere Allergenliste finden Sie am Ende der Karte

MANI & CO | RESTAURANT

# SCHWARZBACH

WIESBADEN

## VEGETARISCH | VEGAN

### Kürbis Ravioli

Parmesan | Amaretti | Kürbis Süß-Sauer

Vegetarisch

h|1|3|7|8|9|10

Vorspeise | Hauptgang

15 € | 28 €

### Tiroler Schlutzkrapfen

Spinat | Salbei-Butter | Pinienkerne

Vegetarisch

h|1|3|7|8|9|10

Vorspeise | Hauptgang

15 € | 28 €

### Gemüsegarten

Verschiedene Gemüsesorten | Nüsse | Cracker

Vegan

h|1|6|8|9|10

32 €

MANI & CO | RESTAURANT

# SCHWARZBACH

WIESBADEN

## HAUPTGÄNGE

### Gegrilltes Lachsfilet

Wasabi-Erbesen-Püree | Kaisergranat-Garnelen-Ragout | Erbsen Keimlinge  
h|4|7|9|10

35 €

### Wolfsbarsch-Filet

In Nori gerösteter Lauch | Pastinake | Fenchel | Kürbis-Tamarinden Emulsion  
h|4|7|9|10

38 €

### Barberie Entenbrust

Kürbis | Sellerie | karamellisierter Blumenkohl | Harissa | Zucker-Mais | Blutorange Soße  
h|7|9|10

38 €

### Wienerschnitzel vom Wiesenkalb

Bratkartoffel-Pilz Gröstl | Preiselbeeren  
1|3|7|9

30 €

### Rinderfilet

Kartoffel-Püree | Bohnen | Karotten | Schalotten-Tomaten-Marmelade  
h|7|9|10

39 €

### Hirschrücken

Nuss-Gremolata | Rosenkohl | Schwarzwurzel | Birnen | Kardamom-Preiselbeersoße  
h|1|7|8|9|10

39 €

MANI & CO | RESTAURANT

# SCHWARZBACH

WIESBADEN

## DESSERT

### Safran Eis

Pistazien Baklava | Kürbiskernöl  
h|1|7|8

16 €

### Zitronengras Crème Brûlée

Kokos-Sorbet | Zitrusfrüchte  
h|3|7|8

16 €

### Crêpe Suzette

Vanille Eis  
20 Minuten Vorbereitungszeit  
h|1|3|7|8

17 €

### Selektion vom Rohmilchkäse

Chutneys  
h|7|8

18 €

### Choix de Glace

Schoko Sorbet | Basilikum Sorbet | Erdbeer Sorbet | Mango Sorbet | Kokos Sorbet  
Safran Eis | Sauerrahm-Minz Eis | Vanille Eis  
h|7|8

5 €

MANI & CO | RESTAURANT

# SCHWARZBACH

WIESBADEN

## SCHWARZBACH MENÜ | 3-GANG

### Feldsalat

marinierter Spitzkohl | zerlassener Bauchspeck | Kürbisöl | Sauerrahm Vinaigrette

-

### Barberie Entenbrust

Kürbis | Sellerie | karamellisierter Blumenkohl | Harissa | Zucker-Mais | Blutorange Soße

ODER

### Wolfsbarsch-Filet

In Nori gerösteter Lauch | Pastinake | Fenchel | Kürbis-Tamarinden Emulsion

-

### Safran Eis

Pistazien Baklava | Kürbiskernöl

65 €

## SCHWARZBACH MENÜ | VEGAN | 3-GANG

### Marinierte Rote Beete

Schwarze Johannisbeeren | Pinienkerne | Kapuzinerkresse

-

### Gemüsegarten

Verschiedene Gemüsesorten | Nüsse | Cracker

-

### Sorbet-Variation

Baklava

55 €

MANI & CO | RESTAURANT

# SCHWARZBACH

WIESBADEN

## SCHWARZBACH MENÜ | 4-GANG

### Marinierte Rote Beete

Ziegenkäse | Schwarze Johannisbeeren | Pinienkerne | Kapuzinerkresse

-

### Waldpilz Creme Suppe

Gebratene Pilze | Croûtons

-

### Hirschrücken

Nuss-Gremolata | Rosenkohl | Schwarzwurzel | Birnen | Kardamom-Preiselbeersöße

ODER

### Gegrilltes Lachsfilet

Wasabi-Erbesen-Püree | Kaisergranat-Garnelen-Ragout | Erbsen Keimlinge

-

### Zitronengras Crème Brûlée

Kokos-Sorbet | Zitrusfrüchte

78 €

## 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)

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt. und in Euro  
Unsere Allergenliste finden Sie am Ende der Karte