

MANI & CO | RESTAURANT

SCHWARZBACH

WIESBADEN

VORSPEISEN | SALATE

Gemischter Blatt Salat

Nüsse | Parmesan | Granatapfel | Oliven | Tomaten

h|1|5|8|10

18 €

Eingelegte Rote Beete

Ziegenkäse | Schwarze Johannisbeeren | Pinienkerne | Bohnenkracher

Vegan ohne Ziegenkäse

h|1|7|8

17 €

Tuna Tataki

Ponzu-Zwiebel Soße | Sesam | Avocado | Mikrokresse

h|1|4|6|8

20 €

Carpaccio vom Rinderfilet

Pilze | alter Parmesan | Rucola | getrocknete Tomaten | Pinienkerne

h|1|8|10

21 €

Felsen Oktopus

Kartoffel-Creme | Geräucherter Mozzarella | Spinat | Chorizo

h|4|6|7|9|10

22 €

SUPPEN

Kräuter-Creme-Suppe

Butter-Parmesan Croûtons | Kräuteröl

h|1|7|8

15 €

Rinder Consomme

Frittaten | Wurzelgemüse | Schnittlauchöl

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

Waldpilz Risotto

Gebratene Pilze | Kräuter

Vegetarisch

h|7|9

Vorspeise | Hauptgang

18 € | 30 €

Trüffel Tortellini

Trüffelsoße

Vegetarisch

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

Vorspeise | Hauptgang

19 € | 32 €

Gemüsegarten

Verschiedene Gemüsesorten und Pürees

Vegan

h|1|6|8|9|10

34 €

MANI & CO | RESTAURANT

SCHWARZBACH

WIESBADEN

HAUPTGÄNGE

Gegrillter Loup de mer

Karotte | Mais | Tomaten | Spinat | Zitronen Beurre Blanc | Estragonöl
h|1|4|7|9

39 €

Maispouarden Brust

Safran Polenta | Shiitake Pilze | Pastinake | Hühnersoße | Chips
h|1|6|7|9|10

34 €

Wienerschnitzel vom Wiesenkalb

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

31 €

Zweierlei vom Australischen Rind

Roastbeef | glasierte Bäckchen | zweierlei Sellerie | wilder Brokkoli | gerötete Schalotten
Austernpilze | Portwein Soße
h|7|9|10

41 €

MANI & CO | RESTAURANT

SCHWARZBACH

WIESBADEN

DESSERT

Safran Eis

Pistazien Baklava | Kürbiskernöl

h|1|7|8

17 €

Topfenknödel

Pflaumenröster | Sauerrahm Eis

h|3|7|8

18 €

Crêpe Suzette

Vanille Eis

20 Minuten Vorbereitungszeit

h|1|3|7|8

18 €

Selektion vom Rohmilchkäse

Chutneys

h|7|8

19 €

MANI & CO | RESTAURANT

SCHWARZBACH

WIESBADEN

SCHWARZBACH MENÜ | 3-GANG

Gemischter Blatt Salat

Nüsse | Parmesan | Granatapfel | Oliven | Tomaten

-

Gegrillter Loup de mer

Karotte | Mais | Tomaten | Spinat | Zitronen Beurre Blanc | Estragonöl

ODER

Zweierlei vom Australischen Rind

Roastbeef | glasierte Bäckchen | zweierlei Sellerie | wilder Brokkoli | gerötete Schalotten
Austernpilze | Portwein Soße

-

Safran Eis

Pistazien Baklava | Kürbiskernöl

70 €

SCHWARZBACH MENÜ | VEGAN | 3-GANG

Eingelegte Rote Beete

Schwarze Johannisbeeren | Pinienkerne | Bohnenkracher

-

Gemüsegarten

Verschiedene Gemüsesorten | Nüsse | Cracker

-

Sorbet-Variation

60 €

MANI & CO | RESTAURANT

SCHWARZBACH

WIESBADEN

SCHWARZBACH MENÜ | 4-GANG

Eingelegte Rote Beete

Ziegenkäse | Schwarze Johannisbeeren | Pinienkerne | Bohnenkracher

-

Kräuter-Creme-Suppe

Butter-Parmesan Croûtons | Kräuteröl

-

Hauptgang Ihrer Wahl

-

Topfenknödel

Pflaumenröster | Sauerrahm Eis

80 €

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)