

## Suppen :

<b>Mediterrane Tomatensuppe</b> mit frischem Basilikum	€	5,00
<b>Karotten- Ingwersuppe</b> mit Crôutons	€	5,00
<b>Pfifferling-Crèmesuppe</b> mit Crôutons	€	5,80
<b>Provencalische Fischsuppe</b> -Spezialität- mit frischen Edelfischen und Meeresfrüchten	€	8,00

## Frische knackige Salate der Saison :

<b>Kleiner Beilagensalat vom Wiesbadener Wochenmarkt</b>	€	5,00
<b>Avocado Mango Salat</b> marinierte Avocado und Mango im Nest von Radicchio mit Ziegenkäse	€	11,80
<b>Hausberg-Salat</b> knackige Salate der Saison bunt gemischt mit gebratenem Hähnchenbrustfilet, frischen Champignons, Kräutern, Tomaten	€	12,80
<b>Salatteller mit Wildwasserlachs</b> knackige Salate der Saison bunt gemischt mit gebratenen Lachsfiletstreifen, frischen Champignons, Kräutern und Tomaten	€	15,80

## Vorspeisen :

<b>Carpaccio vom Angus-Rind</b> in Trüffel Olivenöl-Marinade mit Parmesanraspeln	€	12,50
<b>Assiette lyonnaise</b> französischer Vorspeisenteller mit Mousse von der Entenleber Terrine de Campagne, Rosette de Lyon, luftgetrockneter Bayonneschinken, Cornichons an bunten Salaten der Saison	€	13,80
<b>Scandinavian forrett</b> scandinavischer Vorspeisenteller Mini Shrimps begleitet von Räucher- und Graved Lachs mit Sahnemeerrettich und Senfsauce auf Rösti	€	14,80
<b>Gambas " Sambal Olek "</b> in heißem Olivenöl mit Knoblauch, Thymian, Rosmarin, Chili	als Vorspeise €	15,80
serviert in der "Le Creuset" Pfanne, Baguette	als Hauptgang €	23,80
<b>Toscanischer Vorspeisenteller</b> Antipasti, Mozzarella, Carpaccio vom Rind, Vitello-Tonnato, Parma-Schinken, bunte Salate und Kirschtomaten	€	16,80

**Bedienungsgeld- Mehrwertsteuer und Couvert eingeschlossen**

Irrtümer und Änderungen bleiben vorbehalten.

Wichtiger Hinweis für Allergiker: Eine ausführliche Dokumentation der Allergene & Zusatzstoffe ist auf Wunsch einsehbar.

***Nudelgerichte -Pasta- :***

<b>Spaghettini "Giardino"</b> mit Parmesankäse, Zucchini, Kirschtomaten, Knoblauch und Oliven	€ 11,80
<b>Spaghettini " al Mare "</b> ausgesuchte Meeresfrüchte an einer leicht tomatisierten rassigen Sauce, Knoblauch	€ 13,80
<b>Tagliatelle " al Salmone "</b> frische Bandnudeln mit Würfeln vom frischen Wildwasserlachs an einer würzigen leicht tomatisierten Sahnesauce	€ 16,80

***Fischspezialitäten :***

<b>Gambas " Sambal Olek "</b> in heißem Olivenöl mit Knoblauch, Thymian, Rosmarin und Chili serviert in der " Le Creuset " Pfanne, Baguette	€ 15,80
als Vorspeise	
als Hauptgang	€ 23,80
<b>Loin vom Norweger Skrei " Dijonnaise "</b> Rücken vom Kabeljau frisch aus dem Wurzelgemüsesud an einer zarten Dijonsensauce, Blattspinat und Reis	€ 19,80
<b>Filet vom Flußzander " Rheingauer-Art "</b> vom Grill an einer leichten Rheingauer Rieslingsahnesauce dazu Blattspinat und Basmati-Reis	€ 19,80
<b>Marseiller Fischpfanne</b> Filet von der Rotbarbe (Rouget de Roche) mit frischen Gemüsen Kartoffeln, Olivenöl und Aromaten der Provence geschmort	€ 20,80
<b>Wildwasserlachs-Filet vom Grill</b> an Wasabi-Sauce mit Blattspinat dazu Basmati-Reis	€ 21,50

**La petite Bouillabaisse " Marseillaise "**  
 serviert wie in Ihrem Urlaub an der Côte d' Azur  
 mit frischen Edelfischen und Meeresfrüchten,  
 Rouille geriebenem Käse und Crêtons

**kleine Portion € 17,80    Portion € 24,80**

**Bedienungsgeld- Mehrwertsteuer und Couvert eingeschlossen**  
 Irrtümer und Änderungen bleiben vorbehalten.

Wichtiger Hinweis für Allergiker: Eine ausführliche Dokumentation der Allergene & Zusatzstoffe ist auf Wunsch einsehbar.

### *Aus Topf und Pfanne :*

#### **Involtini von der Geflügelbrust**

gefüllt mit saftigem gekochtem Hinterschinken, Mozzarella  
und Salbei dazu Rosmarinkartoffeln

€ 13,80

#### **Schweinerückensteak in der Feta- Walnußkruste**

Rosmarinkartoffeln und Saisongemüse

€ 14,50

#### **Zürcher Sahnegeschnetzeltes**

vom Kalb in Weißwein- Champignonrahmsauce mit frischen Champignons  
dazu Berner-Butter-Rösti und Saisongemüse

€ 18,80

#### **Wiener Schnitzel vom Kalb**

in Butter gebraten, Pommes Frites und Gurkensalat in Dillsahnesahne

€ 19,80

#### **Rumpsteak vom Agentinischen Angus-Rind "Maître d´hotel "**

zart rosa gebraten an Kräuterbutter, pommes frites, Beilagensalat

€ 21,80

#### **Lammcarrée vom Sisteron Lamm**

mit Aromaten der Provence zart rosa gebraten, an einem  
rassigen Rosmarin- Thymianjus, Kartoffelgratin, gegrillten Kirschtomaten

€ 26,80

### *Vegetarisch :*

#### **Gemüse Curry Pfanne**

mit frischen Gemüsen der Saison an rassischer Curry Sauce, Reis

€ 10,80

#### **Spaghettini "Giardino"**

mit Parmesankäse, Zucchini, Kirschtomaten, Knoblauch und Oliven

€ 11,80

#### **Pfifferlinge mit Tagliatelle**

in Petersiliensahne

€ 14,80

### *Aber nur für unsere kleinen Gäste :*

#### **Spaghettini**

mit fruchtiger Tomatensauce

€ 4,80

#### **Kleines Kinderschnitzel " Wiener-Art "**

mit Pommes Frites

€ 5,80

**Bedienungsgeld- Mehrwertsteuer und Couvert eingeschlossen**

Irrtümer und Änderungen bleiben vorbehalten.

Wichtiger Hinweis für Allergiker: Eine ausführliche Dokumentation der Allergene & Zusatzstoffe ist auf Wunsch einsehbar.

### *Unsere Desserts:*

<b>Sorbet von Cassis</b> aufgefüllt mit Rheingauer Sekt	€	6,80
<b>Wiener Edelschokoladen-Törtchen</b> mit frischen Früchten garniert	€	7,00
<b>Crème Brûlée</b> Bourbon Vanillecrème mit offenem Feuer caramellisiert	€	7,50
<b>Rhabarber-Grütze</b> mit Gourmet Vanilleeiscrème	€	7,80
<b>Mousse au Chocolat</b> mit Früchten garniert	€	8,50
<b>Erntefrische Erdbeeren</b> mit Zucker und Zitrone	€	5,50
<b>Erntefrische Erdbeeren</b> mit luftiger geschlagener Sahne	€	6,80
<b>Erntefrische Erdbeeren</b> auf zarter Gourmet Vanilleeiscrème	€	7,80
<b>Erdbeeren " Melba "</b> auf zarter Gourmet Vanilleeiscrème und Pistazieneiscrème geschlagener Sahne und fruchtiger Melba-Sauce	€	8,80

*Wagners' Eisspezialitäten finden Sie auf unserer Eis-Karte :*

Bedienungsgeld- Mehrwertsteuer und Couvert eingeschlossen

Irrtümer und Änderungen bleiben vorbehalten.  
 Wichtiger Hinweis für Allergiker: Eine ausführliche Dokumentation der Allergene & Zusatzstoffe ist  
 auf Wunsch einsehbar