

Suppen :

Maronencreme-Suppe mit Californischen Walnüssen	€	5,80
Kürbis- Cocossuppe mit Garnelen, Chili, feingehacktem Ingwer und Zitronengras	€	7,80
Altonaer Klare Fischsuppe von frischen Edelfischen, Meeresfrüchten und Julienne von Wurzelgemüse	€	8,50

Frische knackige Salate der Saison :

Kleiner Beilagensalat vom Wiesbadener Wochenmarkt	€	5,00
Knackiger Feldsalat mit gebratenen Bauchfleischwürfeln, Walnüssen und Crôutons an Himbeerdressing	€	9,80
Hausberg-Salat knackige Salate der Saison bunt gemischt mit gebratenem Geflügelbrustfilet, frischen Champignons, Parmesanraspeln Kräutern, Tomaten	€	12,80
Salatteller mit paniertem Ziegenkäse knackige Salate der Saison bunt gemischt mit paniertem Ziegenkäse frischen Champignons, Kräutern und Tomaten	€	13,80

Vorspeisen :

Carpaccio vom der roten Beete mit Fetakäse und gerösteten Walnüssen an einer Kürbisöl-Marinade	€	12,50
Carpaccio vom argentinischen Angus-Rind in Trüffel Olivenöl-Marinade mit Parmesanraspeln	€	12,80
Wildterrine vom Taunushirschkalb mit Wildpreiselbeeren an Belugalinsensalat mit Lauchzwiebeln an einem Balsamico Olivenöl Dressing	€	14,80
Lachstartar an Avocado Tartar vom frischen Lachs mit Avocado Würfeln, Schalotten, Paprika mit Limettenmarinade in der Avocadohälfte serviert garniert mit Lachscaviar an mini Rösti	€	15,80

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- :

Tagliatelle mit Balsamicobirnen

in einer cremigen Gorgonzolasauce,
garniert mit gerösteten Walnüssen

€ 13,80

Linguine " al Mare "

ausgesuchte Meeresfrüchte an einer leicht tomatisierten
rassigen Sauce, mit Knoblauch und frischem Basilikum

€ 14,80

Linguine "Perigord"

mit Champignoncrème und schwarzen Trüffel aromatisiert

€ 15,80

Fischspezialitäten :

Fisch und Chips

gebratenes paniertes Seelachsfilet

serviert mit "golden Kartoffelchips" und würzigen Dips

€ 18,80

Filet vom Flußzander " Rheingauer-Art "

vom Grill an einer leichten Rheingauer Rieslingsahnesauce
dazu Blattspinat und Basmati-Reis

€ 19,80

Marseiller Fischpfanne

Filet von der Rotbarbe (Rouget de Roche) mit provençalischen Gemüsen
in Olivenöl geschmort und auf Pistazien-Risotto angerichtet

€ 20,80

Lachs-Filet vom Grill

an einer zarten Meerrettich Sahnesauce dazu Gurkensalat in Dillsahne
und Basmati-Reis

€ 21,50

King Prawns am Spieß

gebraten in Olivenöl mit Knoblauch, Thymian, Rosmarin und Chili

mit einem Dip aus Crème fraîche und Paprika dazu Baguette

€ 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 :

Filet von der Geflügelbrust " au Calvados "

an einer zarten Rahmsauce mit Crème fraîche und Calvados verfeinert
garniert mit Calvadosäpfelchen dazu Kartoffelgratin

€ 14,50

Züricher Sahnegeschnetzeltes

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

€ 18,80

Wiener Schnitzel vom Kalb

in schäumender Butter gebraten, Pommes Frites
und Gurkensalat in Dillsahnesahne

€ 19,80

Rumpsteak vom argentinischen Angus-Rind

zart rosa gebraten, mit gebackener Ofenkartoffel und frischer Kräutercreme
Beilagensalat

€ 20,80

Lammcarrée vom Sisteron Lamm

mit Rosmarin und Aromaten der Provence zart rosa gebraten
serviert mit Kartoffelgratin und gegrillten Kirschtomaten

€ 26,80

Wildsaison auf Wiesbadens Hausberg aus heimischer Jagd :

Wilddiebtopf " Försterin-Art "

ausgesuchte Stücke vom Hirschkalb an Wacholderrahmsauce mit gemischten
Waldpilzen, gefüllte Williamsbirne mit Wildpreiselbeeren, Rosenkohlköpfchen
in Nußbutter und Spätzle

€ 21,80

Medaillons vom Hirschkalbsrücken

an Spätburgunderschalottensauce mit karamelisierten Kirschtomaten
Williams-Christbirne gefüllt mit Wildpreisenbeeren, Rosenkohlköpfchen
in Nußbutter und Spätzle

€ 27,80

Vegetarisch :

Polentataller

gebraten an einer fein Waldpilzrahmsauce

€ 10,80

Aber nur für unsere kleinen Gäste :

Linguine

mit fruchtiger Tomatensauce

€ 5,50

Kleines Wiener Kinderschnitzel vom Kalb

mit Pommes Frites

€ 6,80

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:

Cappuccinoparfait

mit Beeren

€ 7,50

Mascarpone-Sahne-Crème

mit Himbeeren

€ 7,80

Crème Brûlée

Bourbon Vanillecrème mit offenem Feuer
caramellisiert

€ 7,80

Ananassalat mit "Raffaello"-Sahne

in Minze und Rum mariniert

€ 8,80

Mousse au Chocolat

mit bunten Früchten garniert

€ 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