



## Desserts

<b>Sorbet</b> von Cassis aufgefüllt mit Rheingauer Sekt	6,80
<b>Cappuccinoparfait</b> mit Beeren	7,50
<b>Rhabarbergrütze</b> auf Vanillesauce	7,50
<b>Mascarpone-Sahne-Crème</b> mit Himbeeren	7,80
<b>Crème Brûlée</b> Bourbon Vanillecrème mit offenem Feuer caramellisiert	8,50
<b>Mousse au Chocolat</b> mit bunten Früchten garniert	8,80
<b>Erntefrische Erdbeeren</b> mit Zucker und Zitrone	6,50
<b>Erntefrische Erdbeeren</b> mit luftiger geschlagener Sahne	7,80
<b>Erntefrische Erdbeeren</b> auf zarter Gourmet Vanilleiscreme	8,80
<b>Erdbeeren " Melba "</b> auf zarter Gourmet Vanilleiscreme, Pistazieneiscreme geschlagener Sahne , fruchtiger Melba-Sauce	9,80

DER TURM

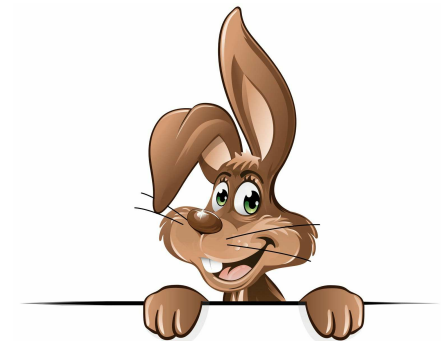
**Der Turm**  
Auf dem Neroberg 1  
65193 Wiesbaden  
Tel. 06 11/9 59 09 87  
Fax 06 11/59 95 68  
[www.derturm.com](http://www.derturm.com)  
[derturm@t-online.de](mailto:derturm@t-online.de)

**AGNER**  
Wiesbaden-Neroberggastronomie  
[www.wagner-gastronomie.de](http://www.wagner-gastronomie.de)



auf  
**Wiesbadens Hausberg**  
über den Dächern der Stadt

**AGNER**  
**IM OPEL BAD**  
RESTAURANT-CAFE-PANORAMA-TERRASSE  
**DREI-LILIEN-SAAL**  
Auf dem Neroberg 2 • 65193 Wiesbaden  
Tel. 06 11/52 51 00  
Fax 06 11/59 95 68  
[BEDOWA@t-online.de](mailto:BEDOWA@t-online.de)  
[www.derturm.com](http://www.derturm.com)





**Salat von grünem und weißem Spargel**  
an Balsamico-Bärlauch-Dressing

\*\*\*

**Kalbsbraten vom Wiesenkalb**  
in einer pikanten Sauce aus dem eigenem Bratensaft  
Sellerie- Kartoffelpüree  
breite Bohnen in Butter geschwenkt

\*\*\*

**Rhabarbergrütze**  
auf Vanillesauce

\*\*\*

€ 29,80



**Suppen :**

**Bärlauchsuppe**

von frischem Bärlauch mit frittierten  
Kirschtomaten € 5,80

**Spargelcrèmesüppchen "Schwetzinger-Art"**  
mit Spargelstückchen 6,80

**Provencalische Fischsuppe -Spezialität-**  
mit frischen Edelfischen und Meeresfrüchten 8,50

**Vorspeisen :**

**Carpaccio vom argentinischen Angus-Rind**  
in Trüffel Olivenöl-Marinade mit Parmesanraspeln 12,80

**Salat von grünem und weißem Spargel**  
an einem weißen Balsamico-Bärlauch-Dressing 12,50

**Salatteller mit paniertem Ziegenkäse**  
knackige Salate der Saison bunt gemischt mit paniertem  
Ziegenkäse frischen Champignons, Kräutern  
und Tomaten 13,80

**Büffelmozzarella**  
mit Tomatenragout, frischem Balisikum, Serrano Schinke  
und Röstbrot 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 15,50

**Nudeln -Pasta :**

**Linguine" al Salmone "**  
mit Würfeln vom frischen Wildwasserlachs  
an einer würzigen leicht tomatisierten  
Sahnesauce 14,80

**Linguine "Perigord"**  
mit Champignoncrème und schwarzen Trüffel  
aromatisiert 15,80

**Vegetarisch :**

**Buchweizen-Crêpe**  
mit Ratatouillegemüsen und Mozzarella 11,80

**Salat von grünem und weißem Spargel**  
an Balsamico-Bärlauch-Dressing 12,50

**Fleisch & Geflügel**

**Medaillons vom Jungschweinefilet "au Calvados"**  
zart rosa gebraten an Calvadosrahmsauce  
garniert mit Calvadosäpfelchen breite  
Bandnudeln, breite Bohnen und Karotten € 16,50

**Kalbsbraten vom Wiesenkalb**  
in einer pikanten Sauce aus dem eigenem Bratensaft  
Sellerie- Kartoffelpüree, breite Bohnen 16,80

**Rinderroulade " Hausfrauen-Art "**  
an einer rassigen Spätburgundersauce  
neue Kartoffel, breite Bohnen und Karotten 17,80

**Lammkotelettes vom Sisteron Lamm**  
zart rosa gebraten an Rosmarin-Jus, Kartoffel-Gratin  
und breite Bohnen 19,80

**Wilddiebstopf " Försterin-Art "**  
Stücke vom Hirschkalb an Wacholderrahmsauce  
mit gemischten Waldpilzen, gefüllte Williamsbirne mit  
Wildpreiselbeeren, Rosenkohlköpfchen in Nußbutter  
und Spätzle 19,80

**Canard " à l'Orange "**  
frische Ente knusprig gebraten an einer pikanten  
leicht caramelisierten Orangensauce pommes  
Croquettes, breite Bohnen und Karotten 21,50

**Fischspezialitäten :**

**Filet vom Rotbarsch**  
an einer Bärlauchsauce, dazu gemischter Reis  
Blattspinat 19,80

**Filet vom Flußzander in Kokos-Mandel Sauce**  
dazu Blattspinat und gemischter Reis 21,50

**Für unsere kleinen Gäste**

**Linguine**  
mit fruchtiger Tomatensauce 6,50

**Kleines Jungschweineschnitzel "Wiener-Art"**  
mit Pommes 7,80

**Portion Pommes**  
mit Tomatenketchup 3,80

