

Suppen :

Frankfurter Linsensuppe
mit Karotten, Sellerie, Kartoffeln und Rindswursteinlage € 6,80

Selleriecremesuppe
mit Walnusskern-Croûtons € 7,80

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

Frische knackige Salate der Saison :

Kleiner Beilagensalat vom Wiesbadener Wochenmarkt € 5,00

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

Salatteller mit gebratenen Lachsfiletstreifen
knackige Salate der Saison bunt gemischt mit gebratenen Lachsfiletstreifen, frischen Champignons, Kräutern und Tomaten € 14,80

Vorspeisen :

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

Büffelmozzarella
mit Tomatenragout, frischem Balisikum, Serrano Schinken 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

Duett von roten und kaviar Linsen
mit Möhren, Lauch Schalotten und m Olivenöl gebratenen Garnelen € 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- :

Ravioli mit Spinat und Mascarponefüllung
geschwenkt in Salbei Butter mit grob geriebenem Parmesan € 13,80

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

Fischspezialitäten :

Filet vom Flußzander in Kokos-Mandel Sauce
dazu Blattspinat und gemischter Reis € 19,80

Loin vom Norweger Skrei " Dijonnaise "
Rücken vom Kabeljau frisch aus dem Wurzelgemüsesud an einer zarten
Dijonsensauce, Blattspinat und gemischter Reis € 20,80

Lachs-Filet vom Grill
an einer zarten Meerrettich Sahnesauce dazu Blattspinat
und gemischter Reis € 21,50

Gebratene Jakobsmuscheln
in samtiger Crémantsoße gemischter Reis und Blattspinat € 21,80

La petite Bouillabaisse " Marseillaise "

*serviert wie in Ihrem Urlaub an der Côte d´Azur
mit frischen Edelfischen und Meeresfrüchten,
Rouille geriebenem Käse und Crôutons*

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 :

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 " Maître d´hotel "

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
Vorbereitungszeit ca. 25 Minuten

€ 26,80

Côte de boeuf (nur für 2 Personen) -Spezialität-

Zwischenrippenstück (Hohe Rippe) vom Simmentaler-Rind (ca. 950gr. mit Knochen)
dazu hausgemachte frische pommes frites und sauce Béarnaise,
Beilagesalat

Vorbereitungszeit ca. 25 Minuten. am Tisch tranchiert pro Person

€ 27,80

Vegetarisch :

Buchweizen-Crêpe

mit Ratatouillegemüsen und Mozzarella

€ 11,80

Aber nur für unsere kleinen Gäste :

Linguine

mit fruchtiger Tomatensauce

€ 5,50

Kleines Wiener Kinderschnitzel vom Kalb

mit Pommes

€ 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

Mango-Joghurtcreme

mit Baiser

€ 7,80

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