

Suppen :

Klassische Gazpacho Suppe kalte Tomatensuppe mit Paprika und Salatgurke	€	5,80
Karotten- Ingwersuppe mit Crôutons	€	6,80
Provenzalische 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
Salade niçoise - französischer Klassiker der Côte d'Azur : mit frisch Gegrillten Thunfisch, Blattsalaten, Tomaten, grüne Bohnen, Kartoffeln, gekochtem Ei, Sardellen, Frühlingszwiebeln, Radieschen, Basilikumblättchen, schwarzen Oliven an Dijonsenf-Ztronen-Olivenöl-Dressing	€	17,80

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
Lachstatar 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
Tarte aux poireaux mit Shrimps Lauchquiche mit Käse, Crème fraîche, Liumettensaft, Eier und Shrimps	€	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- :

Hausgemachte Raviolini Giganti mit Auberginen-Minzefüllung
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 "al Gamberetti"
mit Zucchini, Kirschtomaten und in Olivenöl und ausgesuchten Aromaten
gebratenen Garnelen € 18,80

Fischspezialitäten :

Filet vom Flußzander in Kokos-Curry 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 € 23,80

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

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

€ 21,80

Rumpsteak vom argentinischen Angus-Rind " Maître d´hotel "

zart rosa gebraten, pommes frites und Beilagesalat

€ 23,80

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 Steakhouse pommes frites und sauce Béarnaise,
 Beilagesalat

Vorbereitungszeit ca. 25 Minuten. am Tisch tranchiert **pro Person**

€ 27,80

Vegetarisch :

Buchweizen-Crêpe

mit Ziegenkäse und Walnüssen garniert mit einem Salatbouquet

€ 11,80

Aber nur für unsere kleinen Gäste :

Linguine

mit fruchtiger Tomatensauce

€ 5,50

Kleines Wiener Kinderschnitzel vom Kalb

mit Pommes (servieren wir nur für Kinder)

€ 7,80

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 Erdbeeren

€ 7,80

Crème Brûlée

Bourbon Vanillecrème mit offenem Feuer
caramellisiert

€ 7,80

Melonen Limetten Kaltschale

mit Baiser

€ 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.