

## Suppen :

<b>Cremige Wirsing-Parmesan-Suppe</b> mit Kräutern und Croûtons	€	6,80
<b>Kürbis- Cocossuppe</b> mit Garnelen, feingehacktem Ingwer und Zitronengras	€	7,80
<b>Provenzalische Fischsuppe -Spezialität-</b> mit frischen Edelfischen und Meeresfrüchten	€	8,50

## Frische knackige Salate der Saison :

<b>Kleiner Beilagensalat vom Wiesbadener Wochenmarkt</b>	€	5,00
<b>Hausberg-Salat</b> knackige Salate der Saison bunt gemischt mit gebratenem Geflügelbrustfilet, frischen Champignons, Parmesanraspeln Kräutern, Tomaten	€	12,80
<b>Salatteller mit paniertem Ziegenkäse</b> knackige Salate der Saison bunt gemischt mit paniertem Ziegenkäse frischen Champignons, Kräutern und Tomaten	€	13,80
<b>Salatteller mit Wildwasserlachs</b> knackige Salate der Saison bunt gemischt mit gebratenen Lachsfiletstreifen, frischen Champignons, Kräutern und Tomaten	€	15,80
<b>Feldsalat mit Speck</b> mit Granatapfelkernen in einer Apfelessig-Schalottenwürfel-Senfsauce	€	11,80

## Vorspeisen :

<b>Meerrettich-Mousse mit geräucherter Forellenfilets</b> garniert mit Feldsalat	€	10,50
<b>Carpaccio vom argentinischen Angus-Rind</b> in Trüffel Olivenöl-Marinade mit Parmesanraspeln	€	12,80
<b>Lachstatar an Avocado</b> Tartar vom frischen Lachs mit Avocado Würfeln, Schalotten, Paprika mit Limettenmarinade in der Avocadohälfte serviert garniert mit Lachscaviar an mini Rösti	€	15,50
<b>Grüne Spargelsalat mit Garnelen</b> in einer Weißweinessig Vinaigrette mit im Zitronensaft und Olivenöl marinierte und gegrillte Garnelen	€	16,80
<b>Foie gras de Canard</b> mit Brioche Pflaumenchutney und Salatbouquet	€	17,50

**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 Triangoli mit Kürbis-Ingwer-Orangefüllung**  
in Butter und Honig geschwenkt garniert mit gerösteten Walnüssen € 12,50

**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 " Rheingauer-Art "**  
vom Grill an einer leichten Rheingauer Rieslingsahnesauce  
dazu Blattspinat und Basmati-Reis € 19,80

**Loin vom Norweger Skrei "**  
Rücken vom Kabeljau frisch aus dem Wurzelgemüsesud an einer zarten  
Schalotte-Buttersahnesauce, Blattspinat und gemischter Reis € 20,80

**Lachs-Filet vom Grill**  
an einer zarten Meerrettich Sahnesauce dazu Gurkensalat in Dillsahne  
und Basmati-Reis € 21,50

**Florentiner Jakobsmuscheln**  
gebraten und serviert mit Blattspinat in Crème fraîche € 22,50

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

**Linguine**  
mit fruchtiger Tomatensauce € 5,50

**Kleines Wiener Kinderschnitzel vom Kalb**  
mit Pommes Frites € 6,80

### **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

#### **Boeuf Bourguignon**

ausgesuchte Stücke vom Rindfleisch mit Speck,  
Zwiebeln, Karotten und Champignons zart rosa gebraten  
und in einer würzigen Rotweinsauce mit Thymian, Rosmarin und Lorbeer  
geschmort serviert mit Rosmarinkartoffeln € 19,80

#### **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, mit provencalischer Kräuter-Butter pommes frites  
Beilagensalat € 23,80

#### **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 heimische Jagd :**

#### **Wilddiebtopf " Försterin-Art "**

ausgesuchte Stücke vom Hirschkalb an Wacholderrahmsauce mit gemischten  
Waldpilzen, gefüllte Williamsbirne mit Wildpreiselbeeren, Rosenkohlköpfchen  
in Nußbutter und Spätzle € 21,80

### **Vegetarisch :**

#### **Kräuter-Crêpe**

mit Ziegenkäse und Ratatouille € 11,80

## *Unsere Desserts:*

<b>Honigparfait</b> auf Apfelgrütze	€	6,80
<b>Kaffee-Panna-Cotta</b>	€	6,80
<b>Apfelkompott mit Grießschaum</b> garniert mit Schoko-Ästen	€	7,80
<b>Iles flottantes</b> karamelisiert und im Bourbon Vanillecrèmesauce	€	8,80
<b>Mousse au Chocolat</b> mit Portweinpflaumen	€	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