

## Suppen :

<b>Maronencrème-Suppe</b> mit Californischen Walnüssen	€	7,50
<b>Kürbis- Cocossuppe</b> mit Garnelen, feingehacktem Ingwer und Zitronengras	€	8,50
<b>Französische Zwiebelsuppe</b> mit Croûtons und Käse überbacken	€	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>Kartoffel-Trüffel-Stampf</b> mit gebratener Salsicce	€	13,50
<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>Foie gras de Canard</b> französischer Entenleberpastete 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 gemischter 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  
 Blattspinat und gemischter 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 € 7,80

### **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>Zimteisparfait</b>	€	6,80
<b>Maronen-Cassis-Creme</b> <i>luftiges Maronenpuree mit Schlagsahne und fruchtige Schokocreme</i>	€	7,80
<b>Mascarpone Mousse</b> <i>luftiges Mascarpone mit Kaffee aromatisiert</i>	€	7,80
<b>Crème Brûlée</b> <i>Bourbon Vanillecrème mit offenem Feuer caramellisiert</i>	€	7,80
<b>Mousse au Chocolat</b>	€	8,80
<b>Bratapfel</b> <i>mit Marzipan und Vanillesauce</i>	€	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