



Suppen :

Bärlauchsuppe
mit frischem Kerbel € 7,50

Spargelcrèmesüppchen "Schwetzinger-Art"
mit Spargelstückchen 8,00

Provencalische Fischsuppe -Spezialität-
mit frischen Edelfischen und Meeresfrüchten 9,80



Vorspeisen :

Salat von saftigen Strauchtomaten
mit Schafskäse, Schalotten, frischem Basilikum schwarze Oliven
und Thymian 12,80

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

Carpaccio vom argentinischen Angus-Rind
in Trüffel Olivenöl-Marinade mit Parmesanraspeln 14,80

Shrimps-Cocktail mit Avocado
in einer Schalotten-Yoghurt Marinade 15,80

Salat von grünem und weißem Spargel
mit gebratenen Garnelen an Balsamico-Bärlauch-Dressing 16,80

Nudeln -Pasta :

Handgemachte Ravioli
große Ravioli gefüllt mit Bärlauch und Ziegenkäse
geschwenkt in Salbei-Butter mit Parmesankäse 13,80

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

Mainz-Finthener Stangenspargel vom Spargelbauer Axel Weil frisch vom Spargelfeld auf Ihren Tisch

Mainz-Finthener Stangenspargel "natur"
Sauce Hollandaise, neue Kartoffeln 19,80

Mainz-Finthener Stangenspargel mit Schincken
nach Wahl mit Rheingauer Metzgerschinken oder luftgetrocknetem
rohem Schinken neue Kartoffeln, Sauce Hollandaise 23,80

Mainz-Finthener Stangenspargel Wiener Schnitzel vom Weidekalb
neue Kartoffeln, Sauce Hollandaise 29,80

Bedienungsgeld- Mehrwertsteuer und Couvert eingeschlossen



Fleisch & Geflügel

Medaillons vom Jungschweinefilet "au Calvados"

an einer zarten Rahmsauce mit Crème fraîche und Calvados verfeinert
garniert mit Calvadosäpfelchen dazu Kartoffelgratin

€ 17,80

Saftig gekochter Wiener Tafelspitz

in einer leichten Meerrettichsahnesauce
serviert mit Bouillon Kartoffeln und Blattspinat

18,50

Rinderroulade "Hausfrauen-Art"

an einer rassigen Spätburgundersauce, neue Kartoffeln,
Karotten und breiten Bohnen

18,80

Blanquette de veau "Frühlings-Art"

französisches Kalbsragout vom Wiesenkalb
in zarter Sahnesauce mit Crème fraîche verfeinert,
Champignons und Spargelstückendazu gemischten Reis

19,80

Lammkotelettes vom Sisteron Lamm

zart rosa gebraten an Rosmarin-Jus, Kartoffel-Gratin und breite Bohnen

20,80

Suprême de Pintade á la truffe noir

Perlhuhnbrüstchen goldgelb gebraten an einer leichten
Trüffelsahnesauce grüner Spargel, Kartoffelgratin

21,80

Fischspezialitäten :

Filet vom Flußzander " Rheingauer-Art "

vom Grill an einer leichten Rheingauer Rieslingsahnesauce
dazu Blattspinat und gemischter Reis

20,80

Loin vom Norweger Skrei

Rücken vom Kabeljau frisch aus dem Wurzelgemüsesud an einer zarten
Schalotte-Buttersahnesauce, Blattspinat und gemischter Reis

21,80

Lachs-Filet vom Grill

an einer zarten Meerrettich Sahnesauce dazu Blattspinat
und gemischter Reis

22,80

Vegetarisch :

Buchweizen-Crêpe

mit Ratatouillegemüsen und Mozzarella

11,80

Salat von grünem und weißem Spargel

an einem weißen Balsamico- Bärlauch-Dressing

13,50

Für unsere kleinen Gäste

Linguine

mit fruchtiger Tomatensauce

6,50

Kleines Wiener Kinderschnitzel vom Kalb

mit Pommes Frites

8,00

Bedienungsgeld- Mehrwertsteuer und Couvert eingeschlossen



Frohe Ostern



Unsere Desserts

Honig-Parfait

mit Erdbeeren und Pistazien

€ 6,80

Italienisches Mousse

Mascarpone-Quark crème mit Kaffee marmoriert
garniert mit schokolierte Kaffeebohnen

6,80

Mousse au Chocolat

mit Schlagsahne und Vanille Eiscrème

8,80

Versunkene Himbeeren

Crème brûlée mit Himbeeren

9,50

Fondant au Chocolat

mit Gourmet Vanilleis crème

9,80

Ernte frische Erdbeeren

mit Zucker und Zitrone

7,50

Ernte frische Erdbeeren

mit luftiger geschlagener Sahne

8,50

Ernte frische Erdbeeren

an zarter Gourmet Vanilleis crème

9,50

Erdbeeren "Melba"

auf zarter Gourmet Vanilleis crème und Pistazieneis crème,
geschlagene Sahne und fruchtige Melba-Sauce

10,50

*Das Team vom Opelbad und Turm
wünscht ein frohes Osterfest auf Wiesbadens Hausberg*





Frohe Ostern



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

Blanquette de veau "Frühlings-Art"
französisches Kalbsragout vom Wiesenkalb
in zarter Sahnesauce mit Crème fraîche verfeinert,
Champignons und Spargelstückendazu gemischten Reis

Mousse au Chocolat
mit frischen Erdbeeren garniert

35,00



Bedienungsgeld- Mehrwertsteuer und Couvert eingeschlossen