

Suppen :

Bärlauchcrèmesuppe mit freischem Kerbel	€	6,80
Pastinaken Crèmesuppe mit Croûtons und Sonnenblumenkernen		7,50
Provencalische Fischsuppe -Spezialität- mit frischen Edelfischen und Meeresfrüchten		9,50

Frische knackige Salate der Saison :

Kleiner Beilagensalat vom Wiesbadener Wochenmarkt knackige Salate der Saison an einem rassigen Dressing		5,00
Hausberg-Salat knackige Salate der Saison bunt gemischt mit gebratenem Geflügelbrustfilet, frischen Champignons, Parmesanraspeln frischen Kräutern, und saftigen 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 Wildwasserlachs knackige Salate der Saison bunt gemischt mit gebratenen Lachsfiletstreifen, frischen Champignons, Kräutern und Tomaten		15,80
Salat von saftigen Strauchtomaten mit Schafskäse, Schalotten, frischem Basilikum schwarze Oliven und Thymian		14,80

Vorspeisen :

Carpaccio vom argentinischen Angus-Rind in Trüffel Olivenöl-Marinade mit Parmesanraspeln		12,80
Shrimps-Cocktail mit Avocado in einer Schalotten-Yoghurt Marinade		13,60
Gratinierte Nordseemuscheln Muscheln ohne Schalen gemischt mit Möhren, Fenchel und Schalotten mit Sauce Hollandaise gratiniert		14,80
Toskanischer Vorspeisenteller Vitello Tonnato, Rindercarpaccio, Antipasti Insalata Caprese und Rucola mit Parmaschinken		17,80

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- :

Linguine Giardino

mit Kirschtomaten, Zucchini, schwarzen Oliven und Knoblauch
in Oliven Öl mit Parmesankäse

€ 12,80

Handgemachte Ravioloni

große Ravioli gefüllt mit Bärlauch und Ziegenkäse
geschwenkt in Salbei-Butter mit Parmesankäse

13,50

Linguine" al Salmone "

mit Würfeln vom frischen Wildwasserlachs
an einer würzigen leicht tomatisierten Sahnesauce

14,80

Fischspezialitäten :

Matjas Filets Hausfrauen-Art

in leichter Sahnesauce mit Zwiebelringen und Apfelscheiben
dazu Petersilienkartoffeln

15,80

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

La petite Bouillabaisse " Marseillaise "
serviert wie in Ihrem Urlaub an der Côte d'Azur
mit frischen Edelfischen und Meeresfrüchten,
Rouille geriebenem Käse und Crôtons
kleine Portion € 17,80 Portion € 24,80

Aber nur für unsere kleinen Gäste :

Linguine

mit fruchtiger Tomatensauce

5,50

Kleines Wiener Kinderschnitzel vom Kalb

mit Pommes Frites

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.

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

Saftig gekochter Wiener Tafelspitz

in einer leichten Meerrettichsahnesauce
serviert mit Bouillon Kartoffeln und Blattspinat

16,80

Wiener Schnitzel vom Kalb

in schäumender Butter gebraten, Pommes Frites
und Gurkensalat in Dillsahnesauce

21,80

Blanquette de veau

französisches Kalbsragout vom Wiesenkalb mit Karotten und Champignons
in zarter Sahnesauce mit Crème fraîche verfeinert
dazu gemischten Reis

22,80

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

28,80

Vegetarisch :

Kräuter-Crêpe

mit Ziegenkäse und Ratatouille

11,80

Linguine Giardino

mit Kirschtomaten, Zucchini, schwarzen Oliven und Knoblauch
in Oliven Öl mit Parmesankäse

12,80

Handgemachte Ravioloni

große Ravioli gefüllt mit Bärlauch und Ziegenkäse
geschwenkt in Salbei-Butter mit Parmesankäse

13,50

Bedienungsgeld- Mehrwertsteuer und Couvert eingeschlossen

Irrtümer und Änderungen bleiben vorbehalten.

Wichtiger Hinweis für Allergiker: Eine ausführliche Dokumentation der Allergene & Zusatzstoffe ist auf Wunsch einsehbar.

Unsere Desserts:

Honig-Parfait

mit karamellisierten Orangenfilets 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

9,30

Fondant au Chocolat

mit GourmetVanilleis crème

9,80

*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.