

*Stilvolles Silvester Dinner in himmlischer Atmosphäre  
Ab 19.30 Uhr empfangen wir Sie  
auf Wiesbadens Hausberg in stilvollem Ambiente  
über dem Lichterzauber der Stadt*

**DJ und Saxophonist**  
**-Michael Willwacher-**  
*wird Sie in das Jahr 2020 geleiten.*

## **Silvestermenu**

### **Lachstatar an Avocado**

Tartar vom frischen Lachs mit Avocado Würfeln,  
Schalotten, Paprika mit Limettenmarinade in der  
Avocadohälfte serviert, garniert mit Lachscaviar  
an mini Rösti

\*\*\*

### **Knusprige Zanderfilets**

auf Macadamia-Püree und Rosencurryschaum

\*\*\*

### **Farandole von Suppen**

Hummercrèmesuppe  
Consommé vom Taunusreh  
Maronencrème-Suppe

\*\*\*

### **Sorbet von Mentonaiser Zitronen**

aufgefüllt Platinum Wodka

\*\*\*

### **Rinderfilet von Charolais " Perigourdine "**

am Stück gebraten  
auf einer zarten Mascarpone Sahnesauce  
mit gehobelten schwarzen Trüffeln  
Pommes Anna, grüner Spargel

\*\*\*

### **Dessertvariationen**

Kaffee-Panna-cotta mit Karamellsauce  
Crème brûlée  
Schokoladenmousse nach Schweizer Art  
aus schwarze Toblerone Schokolade  
Honigparfait  
garniert mit Früchten

\*\*\*

### **Internationale Käseauswahl**

mit Feigensenf und Rheingauer Trauben garniert

\*\*\*

€ 120,00

*Wie könnten die festlichen Tage wohl besser  
eingeläutet werden, als bei einem stimmungsvollen  
Essen in weihnachtlichem Ambiente auf Wiesbadens  
Hausberg über den Dächern der Stadt  
Unser Küchenchef  
verwöhnt Sie mit weihnachtlichen Menus  
und raffinierten Gerichten à la Carte*

*Am 1. Weihnachtsfeiertag  
Mittwoch, den 25. Dezember 2019  
und 2. Weihnachtsfeiertag  
Donnerstag, den 26. Dezember 2019  
freuen wir uns Sie ab 11.30 Uhr  
begrüßen zu dürfen.*

**-DJ und Saxophonist -Michael Willwacher-**



**Live Tanz- und Unterhaltungsmusik**

*Mit kulinarischen Köstlichkeiten  
und aufmerksamen Service  
möchten wir Sie verwöhnen.*



*Das größte Feuerwerk des Jahres über Wiesbaden bis Mainz  
von unseren Terrassen  
aus um 00,00 Uhr  
wird Sie begeistern. Wir freuen uns auf Sie und wünschen Ihnen schon  
heute einen festlichen Auftakt für die bevorstehenden  
Festtage.*

[www.wagner-gastronomie.de](http://www.wagner-gastronomie.de)

**Weihnachten  
Silvester  
2019-2020  
auf Wiesbadens  
Hausberg  
über den Dächern  
der Stadt**

**WAGNER**  
**IM OPELBAD**  
RESTAURANT-CAFE-PANORAMA-TERRASSE  
**DREI-LILIEN-SAAL**  
Auf dem Neroberg 2 • 65193 Wiesbaden  
Tel. 06 11/52 51 00  
Fax 06 11/59 95 68  
[BEDOWA@t-online.de](mailto:BEDOWA@t-online.de)  
[www.derturm.com](http://www.derturm.com)



**Wiesbaden Neroberg Gastronomie  
Opelbad & Der Turm**  
[www.wagner-gastronomie.de](http://www.wagner-gastronomie.de)



*Verehrter Gast und Freund unseres Hauses mit den Weihnachtsvorbereitungen beginnt auch die Vorfreude auf das schönste Fest des Jahres.*

*Mit unserem Angebot möchten wir Sie einladen den*

## **1. Weihnachtsfeiertag**

**Mittwoch, den 25. Dezember 2019**

**&**

## **2. Weihnachtsfeiertag**

**Donnerstag, den 26. Dezember 2019**

*mit uns zusammen in angenehmer weihnachtlicher Atmosphäre*

**Wagner im Opelbad**

**&**

**Drei-Lilien-Saal**

*auf Wiesbadens Hausberg über den Dächern der Stadt zu begehen.*

*Wir können Ihnen versichern, daß Küche, Service und Keller bestens für Sie vorbereitet sind.*

*Wir freuen uns über Ihre frühzeitige Reservierung*

**Telefon 0611 52-51-00**

**Fax 0611 59-95-68**

**[www.wagner-gastronomie.de](http://www.wagner-gastronomie.de)**

### **Suppen**

**Maronencrème-Suppe**  
mit Californischen Walnüssen  
€ 6,50

**Consommé vom Weiderind**  
mit kleinen Maultaschen  
€ 6,50

**Kürbis- Kokossuppe**  
mit Black Tiger Garnelle  
€ 8,80

### **Vorspeisen**

**Knackiger Feldsalat**  
Bauchfleischwürfeln, Granatapfelkerne  
und gerösteten Croûtons an Himbeerdressing  
€ 11,80

**Carpaccio vom argentinischen Angus-Rind**  
in Trüffel Olivenöl-Marinade mit Parmesanraspeln  
€ 13,80

**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

**Foie gras de Canard**  
mit Brioche Pflaumenchutney und Salatbouquet  
€ 17,50

### **Weihnachts-Menu**

**Maronencrème-Suppe**  
mit Californischen Walnüssen  
\*\*\*

**Rinderroulade " Hausfrauen-Art "**  
mit einer herzhaften Füllung an  
Spätburgundersauce  
gebröselte Kartoffelklöße  
Granatapfelrotkraut  
\*\*\*

**Lebkuchen Pana-Cotta**  
mit Fruchtgrütze von Himbeeren  
\*\*\*  
€ 31,80

### **Hauptgerichte**

**Tagliatelle mit Garnelen**  
an Hummersauce mit Zucchinijulienne  
€ 16,80

**Rinderroulade " Hausfrauen-Art "**  
mit einer herzhaften Füllung an Spätburgundersauce  
gebröselte Kartoffelklöße, Granatapfelrotkraut  
€ 18,80

**Rheinischer Sauerbraten**  
an einer pikanten Sauce aus dem eigenen Bratensaft  
mit getrockneten Weinbeeren  
gebröselte Kartoffelklöße, Granatapfelrotkraut  
€ 19,80

**Kalbsrückensteak " Perigord "**  
breite Bandnudeln mit Champignoncrème  
und schwarzen Trüffeln aromatisiert  
€ 24,80

**Wilddiebstopf " Försterin-Art "**  
ausgesuchte Stücke vom Taunus Hirschkalb  
an Wacholderrahmsauce mit Waldpilzen, Spätzle  
gefüllte Preiselbeerbirne, Rosenkohlköpfchen in Nußbutter  
€ 21,80

**Hafermastgans " Großmütterchen-Art "**  
an einer würzigen Sauce aus dem eigenen Bratensaft  
gebröselte Kartoffelklöße  
Granatapfelrotkraut, glacierte Maronen und  
Renettenäpfelchen mit Weinbeeren  
€ 25,80

**Wildwasserlachs-Filet vom Grill**  
an einer leichten Meerrettichsahnesauce  
Blattspinat und gemischerter Reis  
€ 21,80

### **Vegetarisch**

**Gemüse Couscous**  
mit frischen Gemüsen der Saison an rassiger Sauce  
€ 11,80

### **Desserts**

**Crème Brûlée**  
Bourbon Vanillecrème mit offenem Feuer caramelisiert  
€ 7,80

**Honigblüten Parfait**

auf Apfelgrütze

€ 8,50

**Orangenmousse an Mandarinen-Kiwi Carpaccio**  
€ 8,80