

Suppen :

Bärlauchcrèmesuppe

mit Hähnchenklößchen

€ 6,80

Wildkräuter-Kartoffelsuppe

mit Eismeer Shrimps

7,90

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

14,80

Salatteller mit Wildwasserlachs

knackige Salate der Saison bunt gemischt mit gebratenen Lachsfiletstreifen, frischen Champignons, Kräutern und Tomaten

16,80

Vorspeisen :

Avocado Kirschtomaten Salat

mit Basilikum Dressing und Büffel Mozzarella

11,80

Carpaccio vom argentinischen Angus-Rind

in Trüffel Olivenöl-Marinade mit Parmesanraspeln

12,80

Dreierlei Vom Lachs

Lachsmousse, Hausgebeizterlachs, und Räucherlachstartar mit Wasabi Creme

14,80

Opelbad Vorspeisenteller

Rindercarpaccio, Räucherlachstartar, 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- :

Fettucine Giardino

mit Kirschtomaten, Zucchini, schwarzen Oliven und Knoblauch
in Oliven Öl mit Parmesankäse € 12,80

Ricotta Spinat Ravioli

in Limonen-Walnuss Butter mit frischer Rauke und Artischocken 13,50

Fettucine mit King Prawns

in Basilikumöl mit gegrillten Zucchini und Kirschtomaten 15,80

Fischspezialitäten :

Matjes Filets Hausfrauen-Art

in leichter Sahnesauce mit Zwiebelringen und Apfelscheiben
dazu Petersilienkartoffeln 15,80

Filet vom Flußzander

vom Grill auf der Haut gebraten an einer leichten Safransauce
dazu Blattspinat und gemischter Reis 21,80

Lachs-Filet vom Grill

an einer zarten Meerrettich Sahnesauce dazu Blattspinat
und gemischter Reis 21,50

Loup de mer Filet aus dem Ofen

dazu gebratenen Kartoffeln mit Ratatouille 24,80

La petite Bouillabaisse " Marseillaise "

serviert wie in Ihrem Urlaub an der Côte d'Azur
mit frischen Edelfischen und Meeresfrüchten,
Rouille geriebenem Käse und Croutons

kleine Portion € 17,80 Portion € 24,80

Aber nur für unsere kleinen Gäste :

Fettucine

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 :

<i>Filet von der Geflügelbrust " au Calvados "</i> <i>an einer zarten Rahmsauce mit Crème fraîche und Calvados verfeinert garniert mit Calvadosäpfelchen dazu Kartoffelgratin</i>	€ 14,50
<i>Perlhuhnbrust</i> <i>an einer feinen Estragon Rahmsauce gegrillten Kräutersaitlingen dazu Rosmarinekartoffeln</i>	19,80
<i>Kalbsriekensteak</i> <i>mit einer Kruste aus Pfälzer Leberwurst und Apfel serviert mit Bärlauchstampf und Roter-Zwiebel-Marmelade</i>	24,80
<i>Wiener Schnitzel vom Kalb</i> <i>in schäumender Butter gebraten, Pommes Frites und Gurkensalat in Dillsahnesauce</i>	21,80
<i>Rumpsteak vom argentinischen Angus-Rind " Maître d´hotel "</i> <i>zart rosa gebraten, mit provencalischer Kräuter-Butter pommes frites Beilagensalat</i>	23,80
 <h2><i>Vegetarisch :</i></h2>	
<i>Kräuter-Crêpe</i> <i>mit Ziegenkäse und Ratatouille</i>	13,80
<i>Linguine Giardino</i> <i>mit Kirschtomaten, Zucchini, schwarzen Oliven und Knoblauch in Oliven Öl mit Parmesankäse</i>	12,80

Bedienungsgeld- Mehrwertsteuer und Couvert eingeschlossen

Irrtümer und Änderungen bleiben vorbehalten.

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

Unsere Desserts:

Honig-Parfait

mit karamellisierten Birnenspalten

€ 7,20

Italienisches Panna Cotta

mit Ananas-Minz Chutney und Johannisbeersorbet

7,80

Mousse au Chocolat

mit Schlagsahne und Vanille Eiscrème

8,80

Mokka Crème brûlée

mit einem Ragout aus frischen Waldbeeren

9,30

Fondant au Chocolat

mit Gourmet Vanilleiscreme

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.