

Suppen :

Orientalische Linsensuppe

mit Fernöstlichen Kräutern und Gewürzen € 5,90

Geeiste Avocado Kokos Suppe

mit Bio- Jogurt und frischem Koriander verfeinert 7,80

FrISChe knackige Salate der Saison :

Kleiner Beilagensalat vom Wiesbadener Wochenmarkt

knackige Salate der Saison bunt gemischt
an einem rassigen Dressing 5,50

Hausberg-Salat

knackige Salate der Saison bunt gemischt, frischen Champignons,
Parmesanraspeln, frischen Kräutern, saftigen Tomaten
mit gebratenem Geflügelbrustfilet 15,80
mit gegrillten Riesengarnelen 17,80

Asiatischersalat mit gegrillten Lachs Tranchen

mit einer Soja- Zitronengras Vinaigrette, knackigem Gemüse,
Sprossen und ausgesuchten Wildkräutern 16,90

Vorspeisen :

Vitello Tonato

Sous Vide gegerichte Semmerrolle vom Kalb
an einer Cremiger Thunfisch-Kapernsauce 14,90

Gegrillte Riesengarnelen

mit karamellisierten Aprikosen und Rucola
an Wasabi-Schmand 15,10

Lachs Sashimi

mit einer Teryiaki-Ingwer
Marinade an Wildkräutersalat 16,90

Mediterraner Vorspeisenteller

gegrilltes Gemüse, Parmaschinken mit Melone,
Büffelmozzarella mit geschmorten Tomaten,
Avocado creme,
Vittello Tonato 16,90

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- :

Linguini in Rahm von Ziegenfrischäse
mit Parmaschinken, Rucola und Kirschtomaten € 16,50

Linguini in Morchelrahm mit Rinderfiletspitzen
mit frischen Kräutern sautiert 18,90

Fischspezialitäten :

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet ^{A,G,D}
mit glasierten Rheingauer Trauben,
Riesling-Kräuter Risotto und Safransauce 20,50

"Saltimboca" vom Wolfsbarsch
mit Parmaschinken Chips und Salbei
serviert mit Tomatenconfit an buntem Salat 23,80

Lachsfilet mit Pistazienkruste
an einer Basilikum-Pfeffer Sahne
mit gegrilltem Grünem Spargel und Drillingen 24,50

Vegetarisch :

Steinpilz Ravioli in weißer Trüffelbutter
mit Rucola, Artischocken
und Kirschtomaten 18,60

Vegan :

Würzig pikantes Gemüse Curry
serviert mit gerösteten Cashewkernen
und Basmati Reis 17,50

Aber nur für unsere kleinen Gäste :

Linguine
an einer cremigen Sahnesauce 5,50

Kleines Wiener Kinderschnitzel vom Kalb
mit Pommes Frites 8,80

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 :

Hähnchenbrust „au four“

*mit feinem Pilzragout und Parmesan gratiniert
dazu Saison Gemüse
und Kartoffelgratin*

€ 19,80

Wiener Schnitzel vom Kalb

*in schäumender Butter gebraten,
hausgemachten Rosmarin Pommes Frites
und Gurkensalat in Dillsahnesauce*

22,50

Osso Buco aus der Rinderbeinscheibe

*bei nieder Temperatur im eigenen
Bratensaft geschmort,
aromatisiert mit toskanischen Kräutern
serviert mit cremiger Polenta
und gratinierter Aubergine*

23,80

Steak Tatar „à la Française“

*mit Cornichons, Eigelb, Schalotten, Dijon Senf
groben Meersalz und frischem Pfeffer angemacht,
dazu hausgemachten Rosmarin Pommes Frites
und eine würzige Trüffelmayonaise*

24,50

Schwäbischer Zwiebelrostbraten A,C,G,I

*Rumpsteak mit Röstzwiebeln
feiner Rotweinjus
dazu frische Butterspätzle*

26,80

Kalbsfilet

*an einer feinen Morchelrahmsauce
serviert mit Rosmarinkartoffeln
und Gemüse der Saison*

26,80

Chateaubriand (für 2 Personen)

am Tisch serviert

leicht getrüffelter Scauce Bernaise

Speckbohnen

hausgemachten Rosmarin Pommes Frites

34,50 p.P

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:

Mit Kirchwasser aromatisierte Creme Brullee

serviert einem Sorbet

aus Frauensteiner Kirschen

€ 8,80

Parfait von heimischen Erdbeeren

mit Erdbeer-Minzsalat

8,80

Kaltes Mangosüppchen

mit Pistazieneis

und hausgemachten Schokotrüffeln

9,60



Scannen und einchecken



Opelbad-Restaurant
Neroberg 2 65193 Wiesbaden

**CHECKEN SIE EIN.
STOPPEN SIE DAS VIRUS.**

Nutzen Sie die Corona-Warn-App! Scannen Sie den QR-Code und tragen Sie aktiv dazu bei, mögliche Infektionsketten schnell und effektiv zu durchbrechen.



Bedienungsgeld- Mehrwertsteuer und Couvert eingeschlossen

Irrtümer und Änderungen bleiben vorbehalten.

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