

*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
-TOM-**

wird Sie in das Jahr 2022 geleiten.

Silvestermenu

Thunfisch Avocado Tartar
auf einem Rucola Nest
mit gerösteten Pastinaken Chips

Cosommé vom Taunus Reh und Steinpilz
mit Parmesan Blätterteigstange

Wildkräuterrisotto
mit Zanderfilet
unter einer Pistazienkruste und Limonenschaum

Mojito Sorbet
mit Caribbean Rum,
brauner Zucker und Minze

Medaillons vom Kalbsfilet
auf einer zarten Portwein Trüffel Jus
mit gehobelten schwarzen Trüffeln
Pommes Duchesse, grüner Spargel

Dessertvariationen
Mousse von der Mascarpone
und weißer Schokolade
Crème brûlée
Mango Yogurth Crème
Himbeer-Cognac Parfait

Internationale Käseauswahl
mit Feigensenf und Rheingauer Trauben garniert

€ 125,00

Bedienungsgeld , Mehrwertsteuer und Couvert
sind in unseren Preisen eingeschlossen

*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 Alexander Kortum
verwöhnt Sie mit weihnachtlichen Menus
und raffinierten Gerichten à la Carte*

*Am 1. Weihnachtsfeiertag
Samstag, den 25. Dezember 2021
und 2. Weihnachtsfeiertag
Sonntag, den 26. Dezember 2021
freuen wir uns Sie ab 11.30 Uhr
begrüßen zu dürfen.*

-DJ und Saxophonist -TOM-



Live 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

**Weihnachten
Silvester
2021-2022
auf Wiesbadens
Hausberg
über den Dächern
der Stadt**



**Wiesbaden Neroberg Gastronomie
Opelbad, Martha die Hütte & Der Turm
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
Samstag, den 25. Dezember 2021

&

2. Weihnachtsfeiertag
Sonntag, den 26. Dezember 2021

mit uns zusammen in angenehmer weihnachtlicher Atmosphäre

Wagner im Opelbad
&

Drei-Lilien-Saal

auf Wiesbadens Hausberg über den Dächern der Stadt zu begehren.

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



Suppen

Maronen-Orangen Crèmesuppe
mit Californischen Walnüssen
€ 6,80

Consommé vom Taunus Reh
mit Fois Gras und Gemüse Brunoise
€ 8,80

Kürbis- Kokossuppe
mit Black Tiger Garnele
€ 8,80

Vorspeisen

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

Klassischer Waldorfsalat
mit geräucherter Entenbrust
€ 14,80

Knackiger Feldsalat
mit gerösteten Walnüssen
und Ziegenkäse mit Honig gratiniert
an Himbeerdressing
€ 14,80

Sülze vom geräucherem Wildwasserlachs
mit Apfeln und Feldsalat bouquet
€ 15,50

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

Weihnachts-Menu

Maronen-Orangen Crèmesuppe
mit Californischen Walnüssen

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

Lebkuchen-Schokoladen Mousse

€ 31,80

Hauptgerichte

Linguini mit Garnelen
an einer feinen Champagner-Hummerrahmsauce
€ 16,80

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

Wildschweinbraten aus dem Taunus
aus der Keule in einer feinen Weinbergpfirsichsauce
dazu Maronenpürree und
gebröselte Kartoffelklöße
€ 19,80

Wilddiebstopf " Försterin- Art "
ausgesuchte Stücke vom Hirschkalb aus der Keule geschnitten
an Wacholderrahmsauce mit Waldpilzen, Hausgemachten 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

Rumpsteak vom argentinischen Angus-Rind " Maître d´hotel "
zart rosa gebraten, mit provencalischer Kräuter-Butter
Pommes frites
€ 25,80

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

Vegetarisch

Hausgemachte Spinat Quiche
mit Ziegenkäse und Feldsalat
€ 11,80

Desserts

Lebkuchen-Schokoladen Mousse
€ 8,50

Mascarponecrème
mit Armagnac Pflaumenkompott
€ 8,80

Hausgemachte Mango Tarte
an zarter Gourmet Vanilleiscreme
€ 9,80