25/26 Silvester

Willkommen im Opelbad Restaurant auf dem malerischen Neroberg in Wiesbaden – dem perfekten Ort, um das Jahr stilvoll zu verabschieden und das Neue zu begrüßen. Unser Silvestermenü ist ein Highlight für alle Sinne, sorgfältig zusammengestellt von unserem talentierten Chefkoch. Lassen Sie sich von einer kulinarischen Reise verzaubern, die Tradition und Innovation auf köstliche Weise vereint.

WAGNER

Wiesbaden-Neroberggastronomie

www.wagner-gastronomie.de

Tel.: 0611 - 52 51 00

Reservierung Silvester 2025/26 unter:
info@wagner-gastronomie.de oder
Tel.: 0611-52 51 00
www.wagner-gastronomie.de

Limousinenservice

Exklusiv für unsere Silvestergäste bieten wir einen Fahr- und Limousinenservice an. Herr Schapour steht mit seinen Limousinen den Abend für Sie zur Verfügung.

Buchen Sie rechtzeitig den Limousinenservice und kontaktieren Sie hierzu Hr. Schapour unter Mobil 0163 - 3762000 oder info@Limo-s2000.de
www.limo-s2000.de

SOMMER WIE WINTER....

DAS OPELBAD-RESTAURANT GANZJÄHRIG GEÖFFNET!

25/26

Programm

Das größte Feuerwerk des Jahres über Wiesbaden bis Mainz von unseren Terrassen aus um 00:00 Uhr wird Sie begeistern.
Feiern Sie mit uns im Opelbad-Restaurant oder Drei-Lilien-Saal und starten Sie schwungvoll ins neue Jahr 2026.

....Silvester Dinner

im Opelbad

in himmlischer Atmosphäre

Um **19.00 Uhr** – stilvoller Empfang auf dem Neroberg über den Dächern Wiesbadens

Erleben Sie das **spektakuläre Feuerwerk** über Wiesbaden und Mainz von unseren Panoramaterrassen aus – ein unvergesslicher Moment! Wir freuen uns auf Sie und wünschen Ihnen schon heute einen festlichen Auftakt für die bevorstehenden Festtage.

Reservierung unter:
info@wagner-gastronomie.de oder
Tel.: 0611-52 51 00 www.wagner-gastronomie.de

Feiern und tanzen Sie mit Live-DJ und Saxophonist

TOM

in das Jahr 2026

MENÜ

VORSPEISE

Surf and Turf

Beginnen Sie stilvoll mit argentinischem Rindertatar und gebratener Black Tiger Garnele – verfeinert durch Limetten, Kapern von Pantelleria

SUPPE

Consommé vom heimischen Hirsch

Köstliche, klare Wildbrühe mit Hirsch aus den Wäldern Hessens, feinem Gemüse-Julienne, skandinavischen Preiselbeeren und hausgemachten Hirschnocken

ZWISCHENGANG

Lachs-Medaillon

Zartes schottisches Lachsfilet, serviert auf cremigem Risotto, getoppt mit luftigem Safranschaum, Schnittlauchöl und Winter-Zitronen aus Menton

HAUPTGANG

Kalbsmedaillon

Perfekt gebratenes Kalbsfleisch aus der Normandie, begleitet von Morchel-Mandelbällchen, glasierten Fingermöhren, Thymian aus der Provence und jungem Baby-Mais

DESSERT

Waldbeerschnitte

Feinste belgische Schokolade trifft auf Mascarpone, frische Schwarzwälder Waldbeeren und echte Vanille aus Madagaskar – ein süßer Abschluss

PREMIUM-GETRÄNKEPAUSCHALE

Aperitif & Mitternachtssekt

Wagner Sekt (Reuter & Sturm Rheingau) – ideal zum stilvollen Auftakt und zum festlichen Anstoßen um Mitternacht

Biere/Alkoholfreie Getränke

frisch vom Fass, Softdrinks wie Cola, Fanta, frische Säfte sowie Mineralwasser (mit und ohne Kohlensäure)

Exklusive Weinbegleitung

Grauer Burgunder (Rheinhessen) – ein eleganter Weißwein mit Nuancen von Aprikose und Honig, ausgezeichnet mit der Silbernen Kammerpreismünze

Ruffino Rosatello (Veneto, Italien) – zartrosa, frisch und fruchtig mit floralen Aromen

Cabernet Veneto IGT (Veneto, Italien) – tiefrot, vollmundig und mit intensiven Kirschnoten

Kaffeespezialitäten zum Dessert

Von Espresso über Cappuccino bis zu weiteren Kaffeespezialitäten – perfekt als krönender Abschluss

Inklusive 5-Gang-Menü
und Premium-Getränkepauschale

199,- € p.P.