



Genießen sie unseren
Weihnachtsbrunch im festlich
geschmückten Drei-Lilien-Saal
oder à la Carte
im weihnachtlichem Ambiente
des Opelbad-Restaurant
über den Dächern
von Wiesbaden.

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

Weihnachten auf Wiesbadens Hausberg

Mit unserem Angebot möchten wir Sie einladen den

**1. Weihnachtsfeiertag,
Mittwoch, den 25. Dezember 2024**

&

**2. Weihnachtsfeiertag,
Donnerstag, den 26. Dezember 2024**

Reservierungen für

**beide Tage ab: 11:30 – 13:30 Uhr oder
14:00 – 16:00 Uhr**

Reservierungen

für Abends: ab 17:30 Uhr

mit uns zusammen in angenehmer weihnachtlicher
Atmosphäre Wagner im Opelbad, Drei-Lilien-Saal oder
Martha Die Hütte auf Wiesbadens Hausberg über
den Dächern der Stadt zu begehen.

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

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



à la Carte

IM OPELBAD-RESTAURANT

SUPPE

Kürbis Ingwer-Suppe ^{Vegan A} 8,10 €
CROUTONS / Kürbiskerne / Kernöl

Consomme vom hessischen Weiderind ^{A, L} 9,20 €
Gemüse Julienne / Flädle / Schnittlauch

VORSPEISEN

Carpaccio vom Angus Rinderfilet ^{F, G} 16,80 €
Trüffel Mayonaise / Rucola / Grana Padano / kalgepresstes Olivenöl

Rougefort Tarte ^{A, C, G, H} 15,20 €
Frissee / Walnüsse / Kürbis / Zwetschgen Chutney

Lachstatar ^{B, F, D} 17,50 €
Kapern / Schalotten / Cornichons / Rote Paprika / Limette
Guacamole / Lachscaviar

HAUPTGÄNGE

Rinderroulade „Hausfrauen Art“ ^{A, C, G, H} 25,20 €
Kartoffelklöße / Brösel / hausgemachter Rotkohl / Speckjüs

Portion Gans (Brust und Keule) ^{A, C, G, H} 31,80 €
Kartoffelklöße / Bratapfel / Rotkohl / Maronen / Bratensaft

Sous Vide gegartes deutsche Bio Rumpsteak 250g 28,90 €
Trüffel Jus / Speckbohnen / Karoffelgratin

Bouef Bourginion 22,80 €
Speck / Perlzwiebeln / Möhren / Waldpilze / hausgemachte Spätzle

Forelle „Müllerin Art“ ^{A, G, P} 23,20 €
Mandel Butter / Petersilien Kartoffeln / Zitronen / Wildkräutersalat

Handgemachte Wild Maultaschen ^{A, C, G, 2} 19,80 €
Bacon / Kürbis / Kräuterseitlinge / Salbei

DESSERT

Klassische Tarte Tatin ^{A, C, G} 11,90 €
Vanille Eis / frische Beeren

Topfen Mousse ^{A, G} 9,80 €
Lebkuchen / Himbeerkompott / Himbeergeist / Calebau Schokolade 60%

Mousse au Chocolate ^{A, C} 10,90 €
frische Beeren / Beeren Coulis



AUSWAHL AN BROT UND BRÖTCHEN,
CROISSANTS, SÜSSE TEILCHEN

verschiedene Konfitüren, Honig, Nutella
Wurst und Schinken
Auswahl internationale Käseauswahl
von Maison Kober
Räucherlachs und Forelle Sahne Meerrettich
Müsli
Fruchtsalat
Jogurt
Apfel- und Orangensaft

frisch zubereitet Omlettes nach Wahl
Rührei, Bacon, Nürnberger Rostbratwürste

Kürbis Ingwer Suppe mit Kerne und Croutons

Crevetten mit Cocktailsauce, eingelegte Oliven, getrocknete Tomaten
Tomate Mozzarella Carpaccio, Roastbeef am Stück gebraten mit
Sc. Remoulade, Rote Beete Carpaccio mit Ziegenkäse
und Nüssen, klassischer Waldorfsalat mit gebeiztem Lachs,
gegrilltes Gemüse, Vitello Tonato

Hauptgang

geschmorte Hafermastgans, hausgemachter Rotkohl Kartoffelklöße
Hirschragout mit frischen Waldpilzen, hausgemachte Spätzle,
Rosenkohl, Wiener Gemüsestrudel, Kräuter Creme Fraiche

Dessert

Mousse au Chocolate, Creme Brullee
Lebkuchen Tiramisu
Kaiserschmarn mit Zwetschgenröster
Rotweinsteinmousse mit Zimt-Kirsch Kompott

59,80,- € p.P.