

# Speisekarte



## Willkommen

Wir begrüßen Sie herzlich in unserer Wagner-Gastronomie auf dem Neroberg. Wir bieten Ihnen ein einmaliges Ambiente über den Dächern Wiesbadens. Ob Tagungen, Geburtstage, Hochzeiten, Weihnachtsfeiern ... unsere verschiedenen Locations bieten alles was man für eine unvergessliche Veranstaltung braucht. Wählen Sie zwischen unserem Restaurant im Opelbad, direkt oberhalb des Pools mit Blick über die Stadt, oder feiern Sie ausgelassen in unserem Drei-Lilien-Saal mit Terrasse. Für eine lockere Atmosphäre sorgt unser Team in unserem Biergarten Der Turm. In den Wintermonaten bietet unsere Almhütte Martha Die Hütte einen gemütlichen Platz für Ihre besonderen Momente. Vom Sektempfang mit Canapées bis hin zum Winter Grill – BBQ mit Glühweinpunsch, gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot was ganz auf Ihre Wünsche abgestimmt ist.

<https://wagner-gastronomie.de/>

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



*Sommer wie Winter geöffnet!*



## Zum Apéritif:

### Aperol Spritz <sup>1,6</sup>

Aperol Spritz ist ein aufflammendes Getränk am Erfrischungshimmel, dass mit Sekt sowie Wasser gemischt und auf Eis serviert wird, ist nicht zu stark und hat einen angenehmen, leicht bitteren und erfrischenden Geschmack.

0,2 l € 9,00

**Alkoholfrei** mit Tonic-Water aufgefüllt 0,2 l 7,50

### Hugo

Kultiger Cocktail mit Holunderblüten Sirup und Limette. Sein besonderes Aroma verdankt der Kult-Aperitif den herrlich duftenden Blüten eines ungewöhnlichen Baumes: Der Holunder wurde schon von den alten Germanen als heilig verehrt.

Sekt als trocken-alkoholische Basis und sowohl Minze, Holunderblüten-Sirup und Limette als erfrischende Komponenten. Alles auf Eis. 0,2 l 9,00

**Alkoholfrei** mit Bitter-Lemon<sup>3,6</sup> aufgefüllt 0,2 l 8,00

### Champagne Alfred Gratien Brut Classique

edler geschmeidiger Champagner, der in Eichenholzfässern ausgebaut wird Noten von exotischen Früchten. 0,1l 12,80

Glas Wagner Deutscher Sekt 0,1l 6,00

Kir Royal Sekt mit Crème de Cassis 0,1l 7,20

Glas Prosecco Mionetto Brut Prestige 0,1l 7,00

Martini rosso, bianco, extra dry 5 cl 5,80

Campari<sup>1,6</sup> bitter mit Soda 4 cl 7,00

Campari<sup>1,6</sup> bitter **Alkoholfrei** 4 cl 6,00

Campari<sup>1,6</sup> Orange 4 cl 8,00

Sandeman Sherry medium / dry 5 cl 5,50

Pastis 51 4 cl 5,50

Portwein trocken 5 cl 5,50

### Longdrinks:

Wodka Lemon <sup>3,6</sup> mit 4 cl Gorbatschow 37,5% 10,00

Wodka Lemon <sup>3,6</sup> mit 4 cl Platinum 40% 14,00

Gin Tonic <sup>6</sup> mit 4 cl Gordon´s London **Alkoholfrei** 9,00

Gin Tonic <sup>6</sup> mit 4 cl Gordon´s London 10,00

Gin Tonic <sup>6</sup> mit 4 cl Monkey 47 14,00

Cuba Libre mit 4 cl Havana Club 3 anos und Cola <sup>1,7</sup> 10,00

Weine enthalten Schwefel

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive 19% Mehrwertsteuer

## Suppen

### Tomaten Linsensuppe vegan

Cumin | Sternanis | rotes Curry  
Chili | Knoblauch  
€ 7,30

### Krustentier Bisque b,g

Flusskrebsschwänze | Tomate | Wurzelgemüse  
Weißwein | Noilly Prat | Cognac  
10,50

## Salate

### Avocado Falafel Bowl vegan

Avocado | Falafel | Pico de Gallo | Rotkohl | Kichererbsen  
Curry | Ingwer | Meerrettich | Rucola  
14,80

### Klassischer Caesar Salat c,g,m

Caesar Dressing | Croûtons | Romanasalat  
frischem Parmesan

#### wahlweise:

Natur veggie 14,90

Maishähnchen 18,10

Black Tiger Garnelen <sup>b</sup> 20,90

## Vorspeisen

### gegrillte Romanaherzen f,e,h,m vegan

Trüffel Mayonnaise | Cashewnüsse | Granatapfelkerne  
Schnittlauchöl  
15,90

### Haus-gebeizter Lachs d,e,2

Papaya | Gurke | Schwarzer Sesam | Chiliöl  
Wasabi | Limetten Espuma  
17,50

### Mediterrane Meze veggie g,6

Kalamata Oliven | Auberginen Crème | Feigen  
Ziegenfrischkäse | Couscous | Datteln im Speckmantel  
16,90

### Black Tiger Garnelen b,f,n

Papaya | Gurke | Schwarzer Sesam  
Chiliöl | Limetten Espuma  
18,40

## Pasta

### Weiße Bolognese <sup>a,c,g</sup>

Sommertrüffel | Kalbskeule | Wurzelgemüse  
Penne Rigate | Grana Padano

18,50

### Handgemachte Frischkäse Spinat Maultaschen <sup>a,c,g</sup> **veggie**

Grüner Spargel | Cherrytomaten | Artischocke  
Basilikum

17,80



## Fisch

### Fish & Chips <sup>a,c,d,g</sup>

Kabeljau | Erbsenpüree | Sauce Tatar  
Pommes Allumettes

23,90

### Loup de Mer <sup>a,g</sup>

Risotto von grünem Spargel | Krustentiersauce  
konfierte Tomate | mediterrane Kräuter

26,50

## Veggie / Vegane

### Weißwein Risotto <sup>g,m</sup> **veggie**

Edelpilze | Grüner Spargel | getrocknete Tomaten  
Schnittlauchöl | alter Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

17,60

### Kohlrabi & Spitzpaprika **vegan**

Salbeiöl | Cashewnuss | Limette  
Auberginencreme

17,80

## Hauptgänge

**Schweinebauch vom Hessischem Landschwein** <sup>e,f,n</sup>  
Honig | Soja | Chili  
Frühlingslauch | Mungobohnensprossen | Erdnuss Reisbällchen  
€ 22,80

**Deutsches Kikok Maishähnchen Suprême** <sup>2,f,l,g</sup>  
Shiitake Pilze | Bacon | Zuckermais  
Romanesco  
24,80

**Rinderschulter 24/60** <sup>2</sup>  
Süßkartoffel | Bunte Möhren | Babymais  
BBQ Jus  
25,60

**Kalbshaxe „Ossobuco“** <sup>g,l</sup>  
Polenta | Barolo | Rosmarin  
Bunte Möhren | Grüner Spargel  
26,80

**Wiener Schnitzel vom Wiesenkalb** <sup>g,a</sup>  
Pommes allumettes | Preiselbeeren  
Gurkensalat  
29,80

**Lammrücken** <sup>g,a,h</sup>  
Artischocken | Rosmarinjus | Romanesco  
Pistazie | Möhren  
32,50

Wir beziehen unser  
Fleisch und Geflügel  
ausschließlich aus Nachhaltiger,  
artgerechter Tierhaltung  
aus Deutschland,  
zu großen Teilen Regional,  
die Lieferkette können  
bis zu Bauernhof  
Nachverfolgt werden.

**Aus der  
Region!**

## Dessert

### Crème Brûlée <sup>c,g</sup> **veggie**

Bourbon Vanille | Himbeersorbet | frische Früchte  
9,80

### Schoko Kirsch Kokos <sup>a,c,g</sup> **veggie**

Fondant au Chocolate | Kirschparfait | Crème Chantilly  
Kokos Crunch  
10,90

### Mango & weiße Schokolade <sup>c,g</sup> **veggie**

weiße Schokolade Mousse | geeiste Mangosuppe | Meersalz  
Praline  
11,30

1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoffe | 3 Antioxidationsmitteln  
4 Geschmacksverstärker | 5 geschwefelt | 6 geschwärzt  
7 gewachst | 8 Süßungsmittel | 9 Zuckerersatz  
10 Phenylalaninquelle | 11 abführend | 12 Milcheiweiß  
13 Phosphat | 14 Chininhaltig | 15 Koffeinhaltig  
16 Taurinhaltig | 17 bestrahlt | 18 nach der Ernte behandelt  
19 gentechnisch verändert

A Glutenhaltig | B Krebstiere | C Eier D Fisch  
E Erdnüsse | F Soja | G Milch | i Laktose  
H Nüsse L Sellerie | M Senf  
N Sesam | O Sulfite | P Lupinen | R Weichtier

# WAGNER IM OPELBAD

RESTAURANT-CAFE-PANORAMA-TERRASSE

[www.wagner-gastronomie.de](http://www.wagner-gastronomie.de)

[info@wagner-gastronomie.de](mailto:info@wagner-gastronomie.de)

Tel.: 0611-52 51 00

Fax: 0611-59 95 68

Besuchen sie unser Panorama Restaurant im Opelbad....



...mit dem besten Blick über die Stadt Wiesbaden...

*Sommer wie Winter!*



Martha  
DIE HÜTTE



...oder die Hütte Martha und erleben sie Hüttenzauber...



...auf dem Hausberg! Der Turm erwartet Sie!

