

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 Glühweinpempfang, 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 ^{1,6}

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^{3,6} 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^{1,6} bitter mit Soda 4 cl 7,00

Campari^{1,6} bitter **Alkoholfrei** 4 cl 6,00

Campari^{1,6} 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 ^{3,6} mit 4 cl Gorbatschow 37,5% 10,00

Wodka Lemon ^{3,6} mit 4 cl Platinum 40% 14,00

Gin Tonic ⁶ mit 4 cl Gordon´s London **Alkoholfrei** 9,00

Gin Tonic ⁶ mit 4 cl Gordon´s London 10,00

Gin Tonic ⁶ mit 4 cl Monkey 47 14,00

Cuba Libre mit 4 cl Havana Club 3 anos und Cola ^{1,7} 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 ^b 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 ^{a,c,g}

Sommertrüffel | Kalbskeule | Wurzelgemüse
Penne Rigate | Grana Padano

18,50

Handgemachte Frischkäse Spinat Maultaschen ^{a,c,g} **veggie**

Grüner Spargel | Cherrytomaten | Artischocke
Basilikum

17,80



Fisch

Fish & Chips ^{a,c,d,g}

Kabeljau | Erbsenpüree | Sauce Tatar
Pommes Allumettes

23,90

Loup de Mer ^{a,g}

Risotto von grünem Spargel | Krustentiersauce
konfierte Tomate | mediterrane Kräuter

26,50

Veggie / Vegane

Weißwein Risotto ^{g,m} **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 ^{e,f,n}
Honig | Soja | Chili
Frühlingslauch | Mungobohnensprossen | Erdnuss Reisbällchen
€ 22,80

Deutsches Kikok Maishähnchen Suprême ^{2,f,l,g}
Shiitake Pilze | Bacon | Zuckermais
Romanesco
24,80

Rinderschulter 24/60 ²
Süßkartoffel | Bunte Möhren | Babymais
BBQ Jus
25,60

Kalbshaxe „Ossobuco“ ^{g,l}
Polenta | Barolo | Rosmarin
Bunte Möhren | Grüner Spargel
26,80

Wiener Schnitzel vom Wiesenkalb ^{g,a}
Pommes allumettes | Preiselbeeren
Gurkensalat
29,80

Lammrücken ^{g,a,h}
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 ^{c,g} **veggie**

Bourbon Vanille | Himbeersorbet | frische Früchte
9,80

Schoko Kirsch Kokos ^{a,c,g} **veggie**

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

Mango & weiße Schokolade ^{c,g} **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

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!

