



**WAGNER
IM OPELBAD**
RESTAURANT-CAFE-PANORAMA-TERRASSE
www.wagner-gastronomie.de
Sommer wie Winter!



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 – unsere verschiedenen Locations

bieten alles was man für einen unvergesslichen Abend 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 und Platz für bis zu 400 Gästen.

Für eine lockere Atmosphäre sorgt unser Team in unserem Biergarten Der Turm.

In den Wintermonaten bietet unsere Almhütte Martha 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.

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.

Alkoholfrei mit Tonic-Water aufgefüllt

0,2 l	€	9,00
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.

Alkoholfrei mit Bitter-Lemon^{3,6} aufgefüllt

0,2 l		9,00
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 Tonic⁶ mit 4 cl Gordon´s London **Alkoholfrei**

		9,00
--	--	------

Gin Tonic⁶ mit 4 cl Gordon´s London

		10,00
--	--	-------

Gin Tonic⁶ 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% Mehrwertsteuerwertsteuer

Suppen

Creme Suppe von Zucker Mais F,G;B
Chili | Koriander | Rote Zwiebel | Garnele
€ 8,90

Bärlauchcrèmesuppe H,A,G veggio
Kerne Mix | Bärlauchöl
7,40

Salat

Pflücksalat vom Wochenmarkt G,M vegan
Avocado Dressing
14,20

gebratenem Geflügelbrustfilet
17,90

gegrillten Riesengarnelen
19,80

Vorspeisen

Geschmorter Chicorée M vegan
Radieschen | Rote Zwiebel | Grüner Apfel | Walnüsse
12,50

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

Lachs-Mangold Roulade C,D,G
Zitrusfrüchte | Fenchel | Wasabi | Creme Fraîche
15,80

Rosa Kalbstafelspitz C,D,G
Grüne Soße Espuma | Rote Beete | Eigelb
16,90

Pasta/Nudeln

Fettuccine fruit de mer ^{A,B,C,D,R}
Calamars | Garnelen | Venusmuschel
Cherrytomaten | Knoblauch
€ 20,80

Handgemachte Frischkäse Maultaschen ^{A,C,G} **veggie**
Estragon Butter | Bohnen | Lauch
Rote Beete
18,90

Fisch

Atlantik Heilbutt ^{A,D,G}
Kapern | Zitrone | Artischocke
Zucchini | Tomate
27,90

Fish & Chips ^{A,C,D,G}
Kabeljau | Erbsenpüree | Sauce Tatar
Pommes Allumettes
23,90

Veggie /Vegan

Cassoulet von Bohnen ^{vegan}
Kartoffel | weiße Bohnen | Wachtel Bohnen
Prinzessbohnen | Majoran | Tomate
19,50

Ravioli Porcini ^{A,C,G} **veggie**
Artischocke | Estragon | Cherrytomaten
Frühlingslauch | Grana Padano
21,50

Fleisch

Duett vom Duroc Schwein ^{2,A,G,D}

Filet | Bäckchen | Apfeljus
Speckknödel | Spitzkohl
€ 21,80

Confierte Barbarie Entenkeule ^B

Orange | Breite Bohnen | Perlzwiebeln
Polenta
24,50

Lammhaxe ^A

Couscous | Ras el Hanout | weiße Bohnen
Rote Zwiebel | Paprika
24,80

Maishähnchenbrust Suprême ^{A,L}

Blumenkohl | Romanesco | Broccoli
Thymian Jus
25,80

Stubenküken ^{ca. 30 min G}

Thymian | Zitrone | Shiitake Pilze
Pommes Fondant
27,90

Wiener Schnitzel vom Kalb ^{A,C,G}

In schäumender Butter gebraten
Pommes Allumettes
Gurkensalat in Dillsahnesauce
29,80

Dessert

Rosmarin Panna Cotta ^G **veggie**

Schoko Pistazien Praline | Blaubeeren | Zitrone
Minze

€ 8,90

Mille Feuille ^{A,C,G} **veggie**

Mascarpone | Blaubeeren | Vanilleis crème
10,50

Baked Alaska ^{A,C,G} **veggie**

Baiser | Himbeersorbet | Biskuit
10,90

*Unsere Gutscheine
für eine gute Zeit*

EASY UND FLEXIBEL

UNSERE GUTSCHEINKARTEN - EASY ZUM AUFLADEN, FLEXIBEL ZUM ABBUCHEN.

Sommer wie Winter geöffnet!

EINZULÖSEN IN ALL UNSEREN RESTAURANTS
AUF DEM NEROBERG IN WIESBADEN.

**WAGNER
OPELBAD
GASTRONOMIE
AUF DEM NEROBERG**

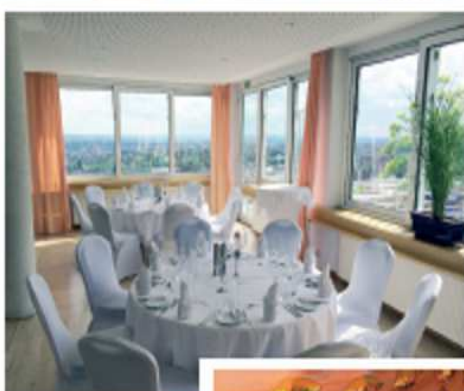

Martha
DIE HÖTTE


DER TURM

1 Farbstoff 2 Konservierungsstoffe
3 Antioxidationsmitteln 4 Geschmacksverstärker
5 geschwefelt 6 geschwärzt
7 gewachst 8 Süßungsmittel
9 Zuckersersatz 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 / Laktose
H Nüsse L Sellerie
M Senf
N Sesam O Sulfite P Lupinen
R Weichtiere

SIE PLANEN EINE VERANSTALTUNG



Anspruchsvolle Gäste aus aller Welt schätzen eines der Wahrzeichen Wiesbadens mit seinem aufwendig renovierten Opelbad-Restaurant. Die helle, klare Architektur des Bauhausstils betont die ruhige, erholsame Atmosphäre inmitten der sonnigen Weinberge und gestattet einen herrlichen Blick über die Stadt bis hin zur Rheinebene und den ersten Ausläufer des Taunus. Der im Erdgeschoss liegende Drei-Lilien-Saal erlaubt auf Grund seiner günstigen Lage verbunden mit der liebevoll gepflegten Opelbad Anlage, ein vielfältiges Spektrum an Nutzungsmöglichkeiten:

***Feierlichkeiten aller Art,
festliche Empfänge, Buffets, Tagungen,
Geburtstage und Hochzeiten,
Weihnachtsfeiern,
Firmen-Events***

Sommer wie Winter!

DREI-LILIEN-SAAL

im Opelbad

Ihren Möglichkeiten und unseren Ideen sind keine Grenzen gesetzt, um Ihre Veranstaltung unvergesslich werden zu lassen: z.B. Fahrt mit der 125-jährigen Nerobergbahn zum Apèritif am Turm oder im Neroberg-Tempelchen. Eine gelockerte Hochzeitsparty auf der Badeterrasse mit Tanz und danach einem prickelnden Bad zur späten Stunde. Gepflegte, sachliche, kultivierte Gastlichkeit einzigartige Atmosphäre unterstützen den Erfolg Ihrer Veranstaltung.