



VORSPEISEN UND KLEINIGKEITEN | STARTERS AND BITES

Tatar vom rohen und hausgebeizten Norwegischen Lachs
schwarzer Rettich | Wasabi Gurken | Kartoffelrösti | Limonen Crème fraîche
Tartare of raw and marinated Norwegian Salmon
black Radish | Wasabi spiced Cucumbers | Potato Pancake | Lime flavoured Crème fraîche
Normale Portion 18,50 Kleine Portion 15,50

Borgoluce Mozzarella | bunte Tomaten | alter Traubenmost
Coppa | Affila Kresse
Borgoluce Mozzarella | coloured Tomatoes | old Grape Must
Coppa | Affilia Cress
18

Carpaccio vom Fassona Piemontese Rind à la Cipriani (ca. 100 g) mit dem speziellen Biss
Rucola | Parmigiano Reggiano
Carpaccio of Fassona Piemontese Beef à la Cipriani (ca. 100 g)
Rocket Leaves | Parmigiano Reggiano
19,90

Angemachtes Steak Tatar vom Argentinischen La Granja Rind
geröstetes Schweizer Krustenbrot
Dressed Tartar Steak of Argentinean La Granja Beef
roasted Swiss crusty Bread
mit 100 g 17,50 mit 140 g 22,50

2-4-6 À LA CHEF

Vorspeisen Variation aus unserem Portfolio (ab 2 Personen)
Fisch, Fleisch und vegetarisch – lassen Sie sich überraschen
A Selection of our Appetizers - Fish, Meat, Vegetarian – let yourself be surprised
p.P. 20,50

Gedeckpreis für Brot, Brezel, Butter und Tiroler Schinken pro Person à 2,90 - wird ohne Bestellung gereicht -
Unsere Preise verstehen sich in € und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Eventuell gegebene Trinkgelder teilen die Servicekräfte mit ihren Kolleginnen und Kollegen
aus der Küche und dem Servicebereich.



UNSERE SALATE MIT HEIMISCHEM SUPERFOOD

Saisonale Blattsalate | Wildkräuter | unser Spezialdressing mit Frankfurter Kräutern
geröstete Sonnenblumenkerne | Leinsamen | Johannisbeeren | getrocknete Himbeeren
Avocado | Rote Rüben | Tomaten | Kresse | geröstetes Sonnenknacker Vollkornbrot | Rosmarinbutter
Seasonal Salads | Wild Herbs | our special House Dressing with Herbs
roasted Sunflower Seeds | Flax Seeds | Currants | dried Raspberries | Avocado
Beet Root | Tomatoes | Cress | toasted whole-grain Bread | Rosemary spiced Butter
wahlweise serviert mit: | either served with:

- ☉ Würfel von der französischen Maishähnchenbrust | Sweet Chili Sauce 18
Fried Dices of French Corn Poulard | Sweet Chili Sauce
- ☉ Gambas vom Grill | Limonen Crème fraîche 23
Grilled King Prawns | Lime flavoured Crème fraîche
- ☉ Yuzu Lachssteak 19,90
Steak of Salmon | Yuzu

SUPPEN | SOUPS

Tom Yam Suppe - Edamame | Grüner Spargel | Zuckererbsen | Bambus
Pilze | Korianderöl | Gambageröstel
Tom Yum Soup - Edamame | green Asparagus | Mange Tout | Bamboo
Mushrooms | Cilantro spiced Oil | roasted King Prawn Dices
10,50

Maiscrèmesüppchen | Crumble | Curry Popcorn
Cream of Corn Soup | Crumble | Curry spiced Popcorn
9

AUS UNSEREN PASTAMANUFAKTUREN | OUR PASTA

Trüffeltaglierine | Sauce von weißen Alba Trüffeln | gehobelte Wintertrüffeln 
Truffled Noodles | white Alba Truffles Sauce | shaved Winter Truffles
Normale Portion 25 Kleine Portion 19,90

Makkaroni | Gamba-Hummer-Bolognese
Argentinische Wildgamba 
Macaroni | King Prawn-and-Lobster-Bolognese
Argentinian Wild fished King Prawn
21

100 % VEGAN POWER

Moving Mountain Patty (135 g) | Ochsenherztomate | Avocado Crème | Chicorée
Edamame | Black Beans | Rote Zwiebel Marmelade 
Moving Mountain Patty (135 g) | Beef Tomato | Avocado Cream | Chicory Salad
Edamame | Black Beans | Red Onions Jam
20,50

Gedeckpreis für Brot, Brezel, Butter und Tiroler Schinken pro Person à 2,90 - wird ohne Bestellung gereicht –
Unsere Preise verstehen in € und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Eventuell gegebene Trinkgelder teilen die Servicekräfte mit ihren Kolleginnen und Kollegen
aus der Küche und dem Servicebereich.

FISCH | FISH

Für 2 Personen: Loup de Mer in der Salzkruste – Zubereitungszeit ca. 35 Minuten
kretisches Kräuter-Oliven-Öl | Blattspinat | Reis

Our special for 2: Sea Bass in Salt Crust – preparation time ca. 35 minutes
Cretan Herb spiced Olive Oil | Leaf Spinach | Rice
p.P. 33

Zander | Blutwurst | Kalbsjus
lange Bohnen Julienne | Selleriecrème
Pikeperch | Black Pudding | Veal Gravy
Beans | Celeriac Cream
24

Atlantik Steinbutt | Verjus | Olivenkaviar
Wilder Brokkoli | Polenta
Atlantic Turbot | Verjuice | Olive Caviar
Wild Broccoli | Polenta
32

AUS NIEDERALTENBURG / BAYERN

Unsere halbe Kronenente
Majoranjus | Rotkraut | Brezelknödelterrine
Crispy halved Duck | Marjoram Sauce
Red Cabbage | Prezel Quenelle Terrine
29,50

für 2 Personen tranchieren wir für Sie eine ganze Ente am Tisch
for 2 Persons we will carve a whole Duck at the table

VON UNSEREM USINGER METZGER | FROM OUR USINGER BUTCHER

Bœuf Bourguignon – geschmortes Rinderschulterstück | Champignons
Speck | sauer eingelegtes von Erdrüben und Perlzwiebeln | cremiges Kartoffelpüree
Bœuf Bourguignon – braised Beef Shoulder | Mushrooms
Bacon | pickled Roots and Pearl Onions | mashed Potatoes
24

Wiener Kalbsschnitzel | Bratkartoffeln | Gurkensalat
Veal Schnitzel „Vienna Style“ | fried Potatoes | Cucumber Salad
27,90

Gedeckpreis für Brot, Brezel, Butter und Tiroler Schinken pro Person à 2,90 - wird ohne Bestellung gereicht -
Unsere Preise verstehen sich in € und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Eventuell gegebene Trinkgelder teilen die Servicekräfte mit ihren Kolleginnen und Kollegen
aus der Küche und dem Servicebereich.

STEAKS



Rodeo Rinder verbringen ihr Leben in der Regel unter freiem Himmel auf Weiden mit viel saftigem Gras. Die Haltung und ausgesuchte Züchter garantieren allerhöchste Fleischqualität.

Steaks der Rodeo Ranches sind Natur pur.

Rodeo cattle spend their lives in the open air on meadows and pastures with plenty of lush grass. The attitude and selected breeders guarantee the highest quality meat.

Steaks of the Rodeo Ranches are pure nature.

Black Angus Beef Filets

ca. 120 g Rohgewicht - Ladies Cut

27

ca. 200 g Rohgewicht

36,90

serviert jeweils mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce oder Sauce Béarnaise
grünem Spargel oder Pinienspinat | französische Rosmarinkartoffeln
served with Herb Butter or Peppercorn Sauce or Béarnaise Sauce
green Asparagus or Spinach with Pine Nuts | French Rosemary Potatoes

US Beef Short Rib | Bone Suckin' Rub Sauce

Pommes frites | Sour Cream | Coleslaw

US Beef Short Rib | Bone Suckin' Rub Sauce

French fries | Sour Cream | Coleslaw

29,90

Für 2 Personen: Chateaubriand

Filetmittelstück ca. 500 g Rohgewicht | Sauce Béarnaise | Pfeffersauce

grüner Spargel | Pommes frites oder französischen Rosmarinkartoffeln

(Gross Weight ca. 500 g Fillet of Beef) | Béarnaise Sauce | Pepper Cream Sauce

green Asparagus | French fries or French Rosemary Potatoes

p.P. 39,90

Gedeckpreis für Brot, Brezel, Butter und Tiroler Schinken pro Person à 2,90 - wird ohne Bestellung gereicht –

Unsere Preise verstehen in € und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Eventuell gegebene Trinkgelder teilen die Servicekräfte mit ihren Kolleginnen und Kollegen aus der Küche und dem Servicebereich.

KÄSE | CHEESE

Ausgesuchte Internationale Käse aus den Pariser Markthallen
Feigensenf | Trauben

Selection of International Cheese from the Rungis Market Halls in Paris
Figs Sauce | Grapes

16

DESSERT | SWEETS

Crème brûlée à la Vanille | Quarkcrème | Limetten Eis | Apfelgelée
Bourbon Vanilla flavoured Crème brûlée | Curd Cream | Lime Ice Cream | Apple Jelly
10,90

Kretischer Joghurt | Hafer Crunch | Waldbeerenpüree
Bergamotte-Joghurt-Eis | Erdbeer-Rhabarber-Salat
Cretan Yoghurt | Oat Crunch | Wild-Berry Coulis
Bergamot-and-Yoghurt-Ice Cream | Strawberry-and-Rhubarb-Salad
10,50

UNSERE FEINE TARTE | Vanilleeis

OUR HOMEMADE FINE TARTE | Vanilla Ice Cream

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach dem Tagesangebot.

Please ask your waiter for our recommendation of the day.

7,90

Eine ausführliche Dokumentation der Allergene & Zusatzstoffe ist auf Wunsch einsehbar.

Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal an.

Please ask your waiter for a list of sensitizers and food additives

Gedeckpreis für Brot, Brezel, Butter und Tiroler Schinken pro Person à 2,90 - wird ohne Bestellung gereicht -
Unsere Preise verstehen sich in € und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Eventuell gegebene Trinkgelder teilen die Servicekräfte mit ihren Kolleginnen und Kollegen
aus der Küche und dem Servicebereich.



LAMBERTUS
KURHAUS WIESBADEN

Sehr geehrter Gast,

wir freuen uns sehr, Sie heute bei uns begrüßen zu dürfen
und die Gelegenheit wahrnehmen,
Sie zu unserem Brunch für die ganze Familie einzuladen.

Unser Brunch findet jeden Sonntag hier im Lambertus im Kurhaus statt.

Der Preis beträgt 42,00 Euro pro Person*.

Kinder ab 6 bis einschließlich 11 Jahre zahlen die Hälfte
Kinder unter 6 Jahren begleiten Sie kostenlos

Ihre Reservierung nehmen wir gerne unter der Rufnummer
0 611 / 53 62 00 oder 53 62 10 entgegen.

* An Feiertagen wie beispielsweise Ostern und Weihnachten sowie
an den Adventssonntagen behalten wir uns eine Preisänderung vor.

Unsere Restaurant Familie:

*** bagutta**

im RheinMain CongressCenter
Friedrich-Ebert-Allee 1, 65185 Wiesbaden
☎ 0611 / 1729 179

*** Schlossschänke
auf dem Johannisberg**
65366 Geisenheim-Johannisberg
☎ 06722 / 960 90

*** Restaurant Opéra**
in der Alten Oper Frankfurt
Opernplatz 1 60313 Frankfurt / Main
☎ 069 / 1340 215

und im Frankfurter Flughafen ...

*** Käfer'S Bistro**
Shopping Avenue
Terminal 1 Ebene 2 B-Ost
60549 Frankfurt / Main
☎ 069 / 690 72 526

*** Tangente**
Terminal 1
Bereich B, Ebene 2
60549 Frankfurt / Main
☎ 069 / 690 24 951

im Transitbereich

*** Kuffler & Bucher**
Ebene 3, 60547 Frankfurt / Main
☎ 069 / 697 69 83

*** Goethe Bar**
Ebene 2, 60547 Frankfurt / Main
☎ 069 / 690 73 127

*** Deli Bros**
Ebene 2, 60547 Frankfurt / Main
☎ 069 / 690 27 289

*** Mini Bar**
Ebene 2, 60547 Frankfurt / Main
☎ 069 / 690 26 323

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

www.kuffler.de

Gedeckpreis für Brot, Brezel, Butter und Tiroler Schinken pro Person à 2,90 - wird ohne Bestellung gereicht –
Unsere Preise verstehen in € und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Eventuell gegebene Trinkgelder teilen die Servicekräfte mit ihren Kolleginnen und Kollegen
aus der Küche und dem Servicebereich.