



**LAMBERTUS**  
KURHAUS WIESBADEN

## AUSTERN | OYSTERS

### **FINES DE CLAIRES**

Von der Nordatlantischen Frankreich Küste.

Sie weist sich durch einen sehr reinen Geschmack aus

- immer salzig mit einem Hauch von Zitrone und manchmal Seetang

from the North Atlantic French coast.

It is characterized by a very pure taste

- always salty with a hint of lemon and sometimes seaweed

**Stück à 3,90**

### **MARESTO L'OR DE LA MER No 2**

Die Auster wird in der Nord Bretagne gezüchtet

nicht weit vom berühmten Kloster Mont-Saint-Michel entfernt.

Ihr Fleischanteil ist besonders hoch

und der Geschmack hat einen ganz eigenen jodigen Charakter.

The oyster is cultured in northern Brittany

not far from the famous monastery of Mont-Saint-Michel.

Their meat content is particularly high

and the taste has its very own iodine character.

**Stück à 5**

### **FINES DE CLAIRES – PLÉIADE POGET**

Die einzigartige Auster erhält ihre unvergleichliche Qualität

durch die verschiedenen Gewässer,

in denen sie heranwächst. Sie wurde 2016 mit der Medaille d'Or

ausgezeichnete und überzeugt mit ihrem festen Fleisch

der perfekten süß-salzigen Balance und dem langanhaltenden Geschmack!

The unique oyster receives its incomparable quality

through the different waters,

in which she grows up. She was awarded the Medaille d'Or in 2016

excellent and confident with their solid flesh

the perfect sweet-salty balance and the long-lasting taste!

**Stück à 5,80**

**Die Austern servieren wir mit Zitrone, Austernessig, Austernbrot**

**The Oysters will be served with Lemon, Oyster Vinegar, Oyster Bread**

**and fresh grounded black Pepper.**

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

## **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

Italienischer Tomaten-Brot-Salat | Oregano-Oliven-Öl  
Borgoluce Mozzarella di Bufala | Papadam  
Italian Style Tomato-and-Bread Salad | Oregano spiced Olive Oil  
Borgoluce Mozzarella di Bufala | Poppdum  
18,50

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

## **SUPPE | SOUP**

Kürbis-Ingwer-Cappucino | Steirisches Kernöl  
Pumpkin-and-Ginger Cappucino | Styrean Pumkin Seed Oil  
8,50

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.

### 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:

☉ Rinderfiletwürfel | Sauce Tartare 22,50  
Fillet of Beef Dices | Tartare Sauce

☉ 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

### BE VEGGIE...PASTA & MEHR | PASTA & MORE

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



Brezen-Semmelknödel | Pfifferlinge und Waldpilze in Kräuterrahm  
gepoppte Schmelze  
Prezel-and-Bread Quenelle | Chanterelles and wild Mushrooms in herbed Cream  
crunchy buttered Bread Crumbs with popped Amaranth  
17



Paccheri Pasta "alla Toscana"  
glacierte Rodeo Rinderfiletwürfel | Tomaten  
Taggiasca Oliven | Rucola | gebackene Kapern  
glaced Dices of Rodeo Beef Fillet | Tomatoes  
Taggiasca Olives | Rocket Leaves | fried Capers  
25

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.

## **FISCH | FISH**

Steinbeißer Loins | Tomaten Bruschetta  
Olivenperlen | Kürbis-Ingwer-Risotto | Kokos Luft  
Wolffish | Tomato Bruschetta  
Olive Pearls | Ginger spiced Pumpkin Risotto | Coco Froth  
29,90

## **AUS NIEDERALTENBURG / BAYERN – AB 13:00 UHR**

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

## **VON UNSEREM USINGER METZGER | FROM OUR USINGER BUTCHER**

Simmentaler Rindertafelspitz | Meerrettichsauce | Grüne Sauce  
Nussspinat | Röstkartoffeln  
Prime boiled Beef | Horseradish Sauce | Green Herb Sauce  
Spinach | fried Potatoes  
25

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

## **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  
gebratenes Gemüse | französische Rosmarinkartoffeln  
served with Herb Butter or Peppercorn Sauce or Béarnaise Sauce  
sautéed Vegetables | French Rosemary Potatoes

“300 “ Rumpsteak mit natürlichem Fettrand für den besonders intensiven Geschmack  
Bul’s Eye Barbecue Sauce | Steakhouse fries | Coleslaw

„300“ Sirloin - for the best taste we will serve the steak with a natural rim of fat -  
Bull’s Eye Barbecue Sauce | Steakhouse Fries | Coleslaw

31,50

### **Für 2 Personen: Chateaubriand**

Filetmittelstück (ca. 500 g Rohgewicht) | Sauce Béarnaise | Pfeffersauce  
gebratenes Gemüse | Rosmarin-Grenaille-Kartoffeln

(Gross Weight ca. 500 g Fillet of Beef) | Béarnaise Sauce | Pepper Cream Sauce  
Sautéed Vegetables | Rosemary spiced Grenaille Potatoes

p.P. 39,90

## **KÄSE | CHEESE**

Ausgesuchte Internationale Käse aus den Pariser Markthallen  
Feigensenf | Trauben | Tiroler Schüttelbrot  
Selection of International Cheese from the Rungis Market Halls in Paris  
Figs Sauce | Grapes | Tyrolean Schuettelbrot

17

## **DESSERT | SWEETS**

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

Lauwarmer Zwetschgen Crumble | Vanilleeis  
Lukewarm Prun Crumble | Vanilla Ice Cream  
9,80

Knuspriger Windbeutel | Valrhona Vanille-Vollmilch-Ganache  
Passionsfruchtkern | Mango Sorbet  
Crispy Cream Puff | Valrhona Vanilla-Milk Chocolate Ganache  
Passionfruit Core | Mango Sorbet  
11,50

**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 in € und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.  
Eventuell gegebene Trinkgelder teilen die Servicekräfte mit ihren Kolleginnen und Kollegen  
aus der Küche und dem Servicebereich.