

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.