



## **Brunch im Lambertus**

**Jeden Sonntag für die ganze Familie  
mit Piano Entertainment**

**von 11:00 Uhr bis 14:30 Uhr**

**42,00 Euro pro Person\***

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

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

## **Spielbank Wiesbaden**

**Eine der schönsten Spielbanken Europas  
geöffnet von Sonntag bis Donnerstag 14:45 Uhr bis 3:00 Uhr,  
Freitag, Samstag und vor Feiertagen bis 4:00 Uhr.**

**Bitte haben Sie Verständnis, dass besonderen Wert  
auf gepflegte Garderobe gelegt wird.  
Die Herren bitten wir um Jackett.**

**Zum Lösen der Eintrittskarte benötigen Sie  
einen amtlichen Lichtbildausweis.  
Wir sind zur Registrierung unserer Gäste  
durch die Spielordnung des Landes Hessen veranlasst.**

**Das Mindestalter der Gäste beträgt 18. Jahre.**

**Selbstverständlich besteht keine Spielpflicht.**

**Wir wünschen Ihnen viel Spaß und viel Glück.**



## **VORSPEISEN UND KLEINIGKEITEN | STARTERS AND BITES**

Vitello Tonnato „Haink Style“  
spicy Tuna | ligurische Kapern | Yuzu  
Vitello Tonnto „Haink Style“  
spicy Tuna | Ligurian Capers | Yuzu  
19

Tatar vom rohen und hausgebeizten Norwegischen Lachs  
Kartoffelrösti | Limonen Crème fraîche  
Tartare of raw and marinated Norwegian Salmon  
Potato Pancake | Lime flavoured Crème fraîche  
Normale Portion 18      Kleine Portion 15

Ziegenfrischkäse | Hokkaido Kürbis | Trüffelhonig  
Knusperbrot | Wildkräuter  
Goat Cream Cheese | Red Kuri Squash | truffled Honey  
crispy Bread | Wild Herbs  
17



Carpaccio vom Fassona Piemontese Rind (ca. 100 g) mit dem speziellen Biss  
Trüffelcrème | Rucola | Parmigiano Reggiano  
Carpaccio of Fassona Piemontese Beef (ca. 100 g)  
truffled Cream | Rocket Leaves | Parmigiano Reggiano  
19,50

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

Unsere französische Gänsestopfleberterriner | Süßweingelee  
Marillenkompott | Grimminger Baguette  
Our Paté Foie Gras | Dessert Wine Jelly  
Apricot Compote | French Bread  
25

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.



### **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. 19

### **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:

⊕ Rinderfiletstreifen | Sauce Tartare  
Fillet of Beef Stripes | Tartare Sauce  
24,50

⊕ Würfel von der französischen Maishähnchenbrust | Sweet Chili Sauce  
Fried Dices of French Corn Poulard | Sweet Chili Sauce  
17

⊕ Gambas vom Grill | Limonen Crème fraîche  
Grilled King Prawns | Lime flavoured Crème fraîche  
22

⊕ Yuzu Lachssteak  
Steak of Salmon | Yuzu  
19

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 Internationaler Käse aus den Pariser Markthallen  
Feigensenf | Trauben

A Selection of International Cheese from the Rungis Market Halls in Paris  
Figs Sauce | Grapes  
14,50

### **DESSERT | SWEETS**

#### **PROMISE HIMBEERE**

Knuspriger Windbeutel | Valrhona Opalys-Vanille-Ganache | Himbeercrème | Himbeereis  
Crispy Cream Puff | Valrhona Opalys-Vanilla-Ganache  
Raspberry Cream | Raspberry Ice Cream  
10,50

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

Apfel-Birnen-Maronen-Crumble | Glühweineis  
Apple-Pear-and-Chestnuts Crumble | Mullet Wine Ice Cream  
9,80

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern | Birnen Espuna  
Zwergorangen-Gewürnelken-Ragout | Williams Christ Birneneis  
Warm Chocolate Cake with a molten Core | Pear Froth  
Clove spiced Kumquat Ragout | Williams Pear Ice Cream  
12,80

#### **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 you 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.



## 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

26

ca. 200 g Rohgewicht

36

serviert jeweils mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce

gebratenem Gemüse | Kartoffelgratin

served with Herb Butter or Peppercorn Sauce

sautéed Vegetables | Potatoes au Gratin

„300“ Rumpsteak mit natürlichem Fettrand für den besonders intensiven Geschmack

Bull's Eye Barbecue Sauce | Potato Wedges | Coleslaw

„300“ Sirloin - for the best taste we will serve the steak with a natural rim of fat -

Bull's Eye Barbecue Sauce | Potato Wedges | Coleslaw

30

### **Chateaubriand für 2 Personen**

Filetmittelstück ca. 500 g Rohgewicht | Sauce Béarnaise | Pfeffersauce

gebratenes Gemüse | Pommes frites oder Potato Wedges oder Kartoffelgratin

(Gross Weight ca. 500 g Fillet of Beef) | Béarnaise Sauce | Pepper Cream Sauce  
Vegetables | French fries or Rosemary Potatoes or Potatoes au Gratin with Parmesan

p.P. 39

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.



## **SUPPEN | SOUPS**

Wild Consommé | Torinesi Panzerotti  
Venison Consommé | Torinesi Panzerotti  
9

Kürbis-Kokos-Cappuccino | Süßkartoffel Chips  
Pumpkin-and-Coco-Cappuccino | Sweet Potato Crisps  
7



## **AUS UNSEREN PASTAMANUFAKTUREN | OUR PASTA**

Trüffeltaglierine | Sauce von weißen Alba Trüffeln | gehobelte Sommertrüffeln  
Truffled Noodles | white Alba Truffles Sauce | shaved Truffles  
Normale Portion 24      Kleine Portion 19



Mit Steinpilze gefüllte Gnocchi | Walnuss Beurre blanc | Kräuterseitlinge  
Gnocchini ai Funghi Porcini | Walnut Beurre blanc | King Oyster Mushrooms  
16



## **100 % VEGAN POWER**

Moving Mountain Patty (135 g) | Ochenherztomate | Avocado Crème | Chicorée  
Edamame | Black Beans | Süßkartoffelpüree  
Moving Mountain Patty (135 g) | Beef Tomato | Avocadocream | Chicory Salad  
Edamame | Black Beans | mashed Sweet potatoes  
19



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  
Kretisches Kräuter-Oliven-Öl | Blattspinat | Reis  
**Our special for 2:** Sea Bass in Salt Crust  
Cretan Herb spiced Olive Oil | Leaf Spinach | Rice  
p.P. 33

Mittelmeer Dorade | Lardoschaum  
Artischocken | Gerstenrisotto  
Mediterranean Sea Gilthead | Lardo Froth  
Artichokes | Barley Risotto  
24

Hot Bowl  
Wildgarnelen | Riesengamba | Pulpo | Mandelreis | schwarze Bohnen  
Chile Mango | Koriander | Teriyaki Sauce  
Wild fished Prawns | Gamba Prawn | Octopus | Almond Rice | Black Beans  
Chile Mango | Cilantro | Teriyaki Sauce  
26

## GANZ SCHÖN WILD... | PRETTY WILD...

Hirschrücken | Cranberries  
Herbstgemüse | Süßkartoffelpüree  
Saddle of Venison | Cranberries  
Vegetables | mashed Sweet Potatoes  
29

Taunussteiner Edelhirschgulasch | Rotkraut | Haselnussspätzle  
Domestic Venison Goulash | Red Cabbage | Hazelnut spiced Spätzle  
21

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.



### **AUS NIEDERALTENBURG / BAYERN**

Unsere halbe Kronenente | Majoranjus  
Rotkraut | Kartoffelknödel  
Crispy halved Duck | Marjoram Sauce  
Red Cabbage | Potato Quenelles  
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**

Lammhaxe aus dem Rohr | französische Rotweinschalotten  
Rübensgemüse | Pfifferlingspolenta  
Knuckle of Lamb | Shallots in Red Wine  
Root Vegetables | Chanterelles Polenta  
22

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

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.