

Otto's

Das Restaurant. Die Bar.

Otto's – Das Restaurant. Die Bar.
Rheinstrasse 26 - 65185 Wiesbaden
Tel.: 0611 44 75 00 57
Mobil: 0174 192 73 89
Email: kontakt@ottos-wiesbaden.de
www.ottos-wiesbaden.de

Speisenkarte

* Die verwendeten Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite

Aperitif

Ohlig Riesling Sekt Brut 0,1l

5,50 €

* 7

Mionetto Prosecco 0,1l

5,50 €

* 7



Hugo

7,00 €

* 7

Campari-Orange

7,00 €

Aperol Spritz

7,50 €

* 7

Aperitivo Rosato

7,50 €

* 7

Kir Royal

5,50 €

Martini Bianco, Rosso

5,00 €

Vorspeisen

Variation von der Tomate

Biskuit / Espuma

9,00 €

* 1, 4, 5, 7, 9, 12

Island Wildlachs Tatar

Gurke / Schmand / Rösti

12,00 €

* 2, 4, 5, 7, 12, B, F

Carpaccio vom Rind

Parmesan / Rucola

10,00 €

* 3, 5, 7, 11, 12

Strammer Max

Wachtelei / Schinken / Senf

10,00 €

* 1, 4, 5, 7, 9, 12, C, F, I

Gratinierter Ziegenkäse

Salat / Honig

8,00 €

* 4, 5, 7, 12

Meerrettichschaumsuppe

Lachs / Dill

7,00 €

* 1, 2, 4, 5, 7

Salate

Salat vom Wochenmarkt
Möhren / Gurken / Tomaten

Balsamico Dressing

9,00 €

mit Freilandhuhn

14,00 €

mit Riesengarnelen

15,00 €

* 5, 7, 10, 12

Caesar Salat

9,00 €

mit Freilandhuhn

14,00 €

mit Riesengarnelen

15,00 €

* 5, 7, 10, 12

Hauptgerichte

Trüffel / Pasta

13,00 €

* 1, 4, 9

Linguine

Bergbasilikum / Olive

12,00 €

* 1, 4, 9, G

Lachs

Risotto / Gartenlauch

16,00 €

* 2, 4, 5, 7, F

Schwarzer Heilbutt

Topinambur / Zwiebel

18,00 €

* 2, 4, 5, 7, 12

Maispoularde

Lauch / Kartoffel

16,00 €

* 4, 5, 7

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

Gurkensalat / Pommes Frites

19,00 €

* 1, 4, 9

Zweierlei vom Rind

Rüben / Polenta

26,00 €

* 4, 5, 7

Dessert

Zweierlei Sorbet
5,50 €

Schokoladen Panna Cotta
6,00 €
* 1,4

Apfelstrudel / Vanillesauce
8,00 €
* 1,4,7,9



Unsere Spezialität

Kaiserschmarrn für 2 Personen
Vanilleeis / Zwetschgenröster
20,00 €
* 1,4,7,9

glutenfrei
+3,00 €

ca. 35 Minuten Zubereitungszeit

Jausen Platte
18,00 €
* 7,9,12

Digestif

Grappa la Gold 2cl
4,00 €

Marsala Lombardo 4cl
4,00 €



Sambuca 4cl
5,00 €

Averna 4cl
5,00 €

Ramazzotti 4cl
5,00 €

Fernet-Branca 4cl
5,00 €



Obstbrände 2cl
Zwetschgen, Mirabelle, Kirsch, Williams
5,50 €

Erdbeer Limes 2 cl
2,00 €

Getränke

Gerolsteiner Wasser (still,medium)

0,25l - 2,50 €

0,75l - 6,50 €

Coca Cola, Cola Light, Sprite, Fanta

0,2l - 2,60 €

* J, B, L, M

Thomas Henry Tonic Water

0,2l - 2,80 €

* L, M

Schweppes - Ginger Ale, Bitter Lemon

0,2l - 2,80 €

* L, M

Rapp's Säfte - Orange, Apfel, Johannisbeere, Traube

0,2l - 3,00 €

Schorle

0,4l - 3,80 €

Bier

Königs Pilsener vom Fass

0,33l - 3,00 €

0,4l - 3,50 €

* J

Königs Pilsner Alkoholfrei (Flaschenbier)

0,33l - 3,50 €

* J

Benediktiner Weissbier - Naturtrüb, Dunkel, Alkoholfrei

0,5l - 4,50 €

* J

Cognac

Hennessy 2cl

12,00 €

* J

Whisky

Jameson Irish 4 cl

6,00 €

* L

Chivas Regal 12 Jahre 4cl

8,00 €

* L

Lagavulin 16 Jahre 4cl

21,00 €

* L

Gin

Hendricks 4 cl

6,50 €

* L

Bombay 4 cl

4,50 €

* L

Kaffee & Tee

Kaffee Creme

2,80 €

* J

Kaffee entkoffeiniert

2,80 €

Milchkaffee

3,00 €

* J, K

Espresso

einfach – 2,00 €

doppelt – 3,50 €

* J, K

Latte Macchiato

3,50 €

* J, K



Verschiedene Teesorten

2,50 €

* J

Weißwein offen

2017 Rauenthaler Steinmächer Riesling Trocken * N 0,21 – 4,80 €
Weingut H.J. Ernst, Rheingau

2017 Weißburgunder Trocken * N 0,21 – 4,80 €
Weingut Neef-Emmich, Rheinhessen

2017 Grauburgunder Trocken * N 0,21 – 4,80 €
Weingut Pfaffman, Pfalz



2017 Chardonnay „Terroir“ * N 0,21 – 6,20 €
Domaine La Grange, Languedoc

2017 Lugana „Val dei Molini“ * N 0,21 – 7,20 €
Cantina di Custoza, Venezien



Weißweinschorle, Riesling * N 0,31 – 4,80 €

Rotwein, offen

2016 Primitivo di Manduria * N Feudi di San Marzano, Apulien	0,2l – 6,20 €
2016 Tempranillo Castroviejo Caja * N Bodegas Diaz, Rioja	0,2l – 5,80 €
2016 Cuvée Chantail * N Chateau Planères, Roussillon	0,2l – 6,20 €
2017 Cuvée Noir * N Weingut Thörle, Rheinhessen	0,2l – 8,20 €



Rosé

2017 Rosé * N Weingut Neef-Emmich, Rheinhessen	0,2l – 4,60 €
--	---------------

Weißwein, Flasche

Rheingau

2017 Oestricher Lenchen * N	0,75l – 21,60 €
Riesling Kabinett Trocken Weingut Rothenbach	
2017 Sauvignon Blanc * N	0,75l – 37,80 €
Weingut Jakob Jung	
2017 Riesling Trocken * N	0,75l – 39,20 €
Weingut Robert Weil	

Rheinhessen

2017 Weißburgunder Trocken * N	0,75l – 24,80 €
Weingut Neef-Emmich	
2017 Blanc de Noir * N	0,75l – 27,80 €
Weingut Bäder	
2017 Riesling Sandstein * N	0,75l – 26,80 €
Weingut Gysler	

Weißwein, Flasche

Spanien

2017 Enate Chardonnay * N

0,75l – 33,60 €

Bodegas Enate, Somontano

Würzige und mineralische Nuancen mit Noten von gelben Früchten,
im Abgang lang am Gaumen

Frankreich

2017 Sancerre * N

0,75l – 50,00 €

Domaine Alain Gueneau, Loire

Intensives Bukett von Marillen, Johannisbeeren und Zitrusfrüchten,
feine Mineralität, elegant und vielschichtig

Italien

2017 Pinot Grigio „Mont Mes“ * N

0,75l – 26,40 €

Castelfeder, Südtirol

Dezent, typische Aromen mit pikanter Frucht
26,40€

2017 Lugana * N

0,75l – 26,40 €

Cantina di Custoza, Venezien

Ausgeprägter Duft nach Pfirsich und Aprikose,
frisch, lebendig, feine Säure, langes Finish

Rotwein, Flasche

Deutschland

2016 Oberbergen Baßgeige *^N, Spätburgunder Kabinett Trocken 0,75l – 24,80 €
Winzergenossenschaft Oberbergen, Kaiserstuhl

2015 Merlot *^N, Barrique, Trocken 0,75l – 35,60 €
Weingut Keth, Rheinhessen

Italien

2016 Primitivo di Manduria *^N 0,75l – 22,00 €
Feudi di San Marzano, Apulien

2013 Montepulciano d’Abruzzo „Vignaquadra“ *^N 0,75l – 29,00 €
Collefrisisio, Abruzzen

2015 Rosso di Montalcino *^N 0,75l – 47,70 €
Il Poggione, Toscana

o.J. Dieci Vendemmie Montalcino d’Abruzzo *^N 0,75l – 98,00 €
Eine unvergessliche Reise durch 10 Jahrgänge, beeindruckendes
Facettenreichtum und enorme Konzentration

Rotwein, Flasche

Frankreich

2012 Chateau Charmail, Bordeaux * N	0,75l – 59,00 €
2015 Cuvée Prestige * N Chateau Planères, Roussillon	0,75l – 28,80 €
2013 Castalides Réserve, Languedoc * N	0,75l – 34,00 €

Spanien

2015 Orvalaiz Tinto Crianza * N Bodegas Orvalaiz, Navarra	0,75l – 33,60 €
2014 La Emperatriz Crianza * N Bodegas Emperatriz, Rioja	0,75l – 29,90 €
2010 Enate Cabernet Sauvignon Reserva * N Bodegas Enate, Somontano	0,75l – 64,80 €

Rosé, Flasche

Frankreich

2017 Cotes de Provence Rosé „Cuvée Romane“ * N 0,75l – 33,20 €
Chateau les Mesclances

Sekt, Champagner

Mionetto Prosecco * N 0,75l – 28,00 €

Ohlig Riesling Sekt Brut * N 0,75l – 28,00 €

Ohlig Riesling Sekt Rosé * N 0,75l – 29,00 €

Champagne Laurent-Perrier La Cuvée (Brut) * N 0,75l – 69,00 €

Champagne Laurent-Perrier Cuvée Rosé * N 0,75l – 119,00 €

Allergene und Zusatzstoffe

Eier = 1
Fisch = 2
Krebstiere = 3
Milchweiß = 4
Sellerie = 5
Sesamsamen = 6
Schwefeloxid und Sulphite = 7
Erdnüsse = 8
Glutenhaltiges Getreide = 9
Lupine = 10
Schalenfrüchte = 11
Senf = 12
Sojabohnen = 13
Weichtiere = 14

Konservierungsstoff = A
Konservierungsstoffe = B
Antioxidationsmittel = C
gewachst = D
Geschmacksverstärker = E
geschwefelt = F
geschwärzt = G
Süßungsmittel = H
Phosphat = I
Koffein = J
Lactose = K
Chininhaltig = L
Farbstoffe = M
Sulphite = N