

## OPÉRA'S PFIFFERLINGSKARTE

---

### **Knackige Blattsalate**

mit gebratenen Pfifferlingen, gerösteten Kürbiskernen  
und Kürbiskernöl

€ 15

### **Sülze vom Tafelspitz**

im Glas serviert, mit Pfifferlings-Salat  
und Grüner Soße

€ 18

### **Tagliatelle**

mit Pfifferlingen in Rahm,  
Frühlingslauch, Cherrytomaten  
und jungem Spinat

als Zwischengang

€ 19

als Hauptgang

€ 22

### **Gegrilltes Filet vom Rotbarsch**

mit lauwarmem Kartoffel-Pfifferlings-Salat  
und Kürbiskern-Pesto

€ 28

### **Summer Afterwork im Restaurant Opéra**

vom 25. Juli bis 15. August jeden Mittwoch  
von 17:30 bis 22:00 Uhr

€ 43 pro Person

Inkl. Welcome Drink, Live Grillstation  
mit reichhaltigem Buffet und Live Musik

---

Gedeckpreis € 2,90 pro Person  
-wird ohne Bestellung gereicht-

Bitte weisen Sie uns auf Allergien oder Unverträglichkeiten hin – gerne reiche wir auf Wunsch eine gesonderte Menükarte.  
Unsere Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Service.

## VORSPEISE

---

Spanischer Sommer  
Gazpacho von geschmorten gelben Ochsenherztomaten „Garden Peach“  
mit Basilikum, altem Balsamico, Friséepilz und Iberico  
€ 14

Feines vom Romanasalat  
- Knackig und Geschmort -  
mit Caesar-Dressing, gehobeltem Parmesan, Tomatensugo  
und Scheiben von rosa gebratenem Kalbsflanksteak  
€ 18

Carpaccio Piemontese  
Feine Scheiben vom Fassona Piemontese Rind mit Limetten-Olivenöl,  
Parmesan, Rucolasalat und konfierten Tomaten  
€ 19

## MEERESFRÜCHTE-ÉTAGÈRE

(in zwei Gängen serviert)

---

Erster Gang – kalt serviert  
Marinierte Louisiana Garnelen und Flusskrebse, kaltgeräucherte Lachsfilettranche,  
ein Paar Atlantik Austern, Hummer- und Lachstatar,  
dazu servieren wir verschiedene Dips

Zweiter Gang – warm serviert  
Halber Hummer in Café de Paris Butter geschwenkt, gebratene Gamba,  
Jakobsmuschel und Fischfilet auf Wok-Gemüse

für zwei Personen-pro Person  
€ 46

---

Gedeckpreis € 2,90 pro Person  
-wird ohne Bestellung gereicht-

Bitte weisen Sie uns auf Allergien oder Unverträglichkeiten hin – gerne reiche wir auf Wunsch eine gesonderte Menükarte.  
Unsere Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Service.

## OPÉRA'S KLASSIKER

---

Vitaminbombe  
Erfrischende Blattsalate mit unserem Hausdressing,  
Schnittlauchschand und Knoblauch-Croûtons  
€ 10

**wahlweise mit**  
gebratenen Waldpilzen  
€ 16  
gebratenen Rinderfiletspitzen  
€ 18  
gebratenen Gambas (3 Stück)  
€ 19

Steak-Tatar vom Rinderfilet  
zum „Selbst anmachen“ mit Pommes Frites und Toastecken  
€ 19  
als Hauptgang  
€ 26

## ZWISCHENGANG

---

Ricotta-Feigen-Quiche  
mit Iberico Schinken, Lavendelhonig  
und Salatspitzen  
€ 18  
als Hauptgang  
€ 24

Knusprig gebackene Sauerteigwaffel  
mit Grüne Soße Spargelcrème,  
pochiertem Bio Ei  
und fein gehobeltem Sommertrüffel  
€ 20  
als Hauptgang  
€ 28

---

Gedeckpreis € 2,90 pro Person  
-wird ohne Bestellung gereicht-

Bitte weisen Sie uns auf Allergien oder Unverträglichkeiten hin – gerne reiche wir auf Wunsch eine gesonderte Menükarte.  
Unsere Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Service.

## HAUPTGANG

---

Französisches Stubenküken  
Gebratene Brust und Blankett in Morchelrahm  
mit Butterreis, glasierten Zuckerschoten und Möhrchen  
€ 30

Surf'n Turf  
Gebratenes Kalbsfilet und halber Hummer  
mit Süßkartoffelcrème und sautierten Passepierre Algen  
€ 42

Japan Eagle  
Gegrilltes Filet vom Adlerfisch auf Farnwurzel Nudeln  
und knackigem Spitzkohl mit Salat von Karotte, Rettich und Erdnuss  
€ 30

Seligenstädter Forelle  
Auf dem Grill gebratene Filets von der Forelle  
mit Schmorgurkengemüse, Bärlauchstampf und Meerrettichschaum  
€ 29

---

Gedeckpreis € 2,90 pro Person  
-wird ohne Bestellung gereicht-

Bitte weisen Sie uns auf Allergien oder Unverträglichkeiten hin – gerne reiche wir auf Wunsch eine gesonderte Menükarte.  
Unsere Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Service.

## OPÉRA'S KLASSIKER

---

Opéra Burger  
Rosa gebratenes Kalbsflank im Sesambrioche  
mit Pommes Frites  
dazu gebratene Mini Maiskölbchen, Paprika Relish,  
Baconmarmelade und Senfgurken  
€ 22

Wiener Schnitzel vom Milchkalb  
wahlweise mit Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat,  
Preiselbeeren, Zitrone und kleinem Salat  
€ 26

Rinderfiletsteak von australischem Grain Fed  
Ladies Cut – 120 Gramm  
€ 29

Men's Cut – 200 Gramm  
€ 39

Schottisches Dry Aged Beef von Donald Russell - 21 Tage trocken gereift  
Ribeye Steak – 250 Gramm  
€ 36

Alle Steaks werden mit  
Café de Paris Butter, Pfefferrahmsauce,  
buntem Gemüse und Pommes Frites  
serviert

---

Gedeckpreis € 2,90 pro Person  
-wird ohne Bestellung gereicht-

Bitte weisen Sie uns auf Allergien oder Unverträglichkeiten hin – gerne reiche wir auf Wunsch eine gesonderte Menükarte.  
Unsere Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Service.

## DESSERT

---

Zitrusfrucht Variation  
Grapefruit Tarte, eingelegte Kumquats, Mojito Granité, Zitronen Maccarons  
und Limetten-Basilikum Mousse  
€ 12

Banana Rama  
Karamalisierte Banane an einem Schokofudge  
mit Karamellsoße, Schokoladen-Sherryganache,  
Muskatsahne und hausgemachtes Bananeneis  
€ 12

Variegato  
Mandelgebäck an Apfeweinschaum  
mit Erdbeervarieгато und Erdbeereis  
€ 10

### **Sorbetauswahl aus der Eismanufaktur Fontanella**

Orange-Bergamotte  
Himbeer-Hibiskus  
Netzmelone  
€ 2,80 je Kugel

## KÄSE

---

Auswahl an internationale Käsesorten  
aus den Pariser Markthallen,  
mit blauen Trauben, Staudensellerie, Walnüssen,  
Grissini und Feigensenf

kleine Portion  
€ 10

große Portion  
€ 15

---

Gedeckpreis € 2,90 pro Person  
-wird ohne Bestellung gereicht-

Bitte weisen Sie uns auf Allergien oder Unverträglichkeiten hin – gerne reiche wir auf Wunsch eine gesonderte Menükarte.  
Unsere Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Service.