

## OPÉRA'S PFIFFERLINGSKARTE

---

### **Knackige Blattsalate**

mit gebratenen Pfifferlingen, gerösteten Kürbiskernen  
und Kürbiskernöl

€ 15

### **Feine Scheiben vom Kalbstafelspitz**

mit marinierten Pfifferlingen, grünem Spargel  
und Mascarpone-Misocrème

€ 18

### **Tagliatelle**

mit Rahmpfifferlingen, 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 18:00 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

---

### **Feines vom Fenchel**

Fenchel-Zitrus-Salat, Sous Vide gegarter Fenchel, Fenchelmousse und Crème  
dazu Orangen-Basilikum-Lachs

€ 18

### **Carpaccio Piemontese**

Feine Scheiben vom Fassona Piemontese Rind  
mit Limetten-Olivenöl, Parmesan, Rucolasalat  
und eingelegten Kapern

€ 19

### **Hummerschaum Suppe**

mit Jakobsmuschel-Garnelen-Spieß

€ 12

### **Geeistes Rote Bete Süppchen**

mit Ziegenkäse und Sauerrahm

€ 10

## MEERESFRÜCHTE-ÉTAGERE

(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

---

### **Kartoffelnocken in Nussbutter**

mit Iberico-Bolognese und Taggiasche Oliven  
mit Ziegenkäse überbacken

€ 18

als Hauptgang

€ 24

### **Polenta-Lasagne**

mit gegrillter Aubergine und Zucchini  
auf rauchigem Paprika Sugo

€ 18

als Hauptgang

€ 24

---

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

---

### **Ente**

Rosa gebratene Entenbrust  
mit gebackenem Sushi,  
Sesamspitzkohl und gelbem Rettich  
€ 30

### **Kalb**

Sous Vide gegarter Kalbstafelspitz  
mit Kartoffelrösti, cremigem Spinat  
und Apfelmeerrettich  
€ 28

### **Surf ´n Turf**

Australisches Rinderfilet (120 Gramm) und halber Hummer  
mit Süßkartoffelcrème  
und glasiertem Sommergemüse  
€ 43

### **Rotbarsch**

Gegrilltes Filet vom Island Rotbarsch  
mit Safran-Pinienkern-Risotto  
und Wildkräutersalat  
€ 28

### **Steinbutt**

Gebratenes Steinbuttfilet  
mit Kartoffel-Artischocken-Gröstl  
und Olivenvinaigrette  
€ 38

---

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**

Hausgemachter Beef-Burger im Sesambrioche  
dazu Mini Mais, Paprika Relish,  
Baconmarmelade und Senfgurken  
mit Pommes Frites

€ 22

### **Wiener Schnitzel vom Milchkalb**

mit Preiselbeeren, Zitrone und kleinem Salat  
und wahlweise mit Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat

€ 26

### **Rinderfiletsteak vom Australischen Grain Fed**

Ladies Cut – 120 Gramm

€ 29

Men's Cut – 200 Gramm

€ 39

### **Schottisches Dry Aged Beef**

von Donald Russell - 21 Tage trocken gereift

Rib Eye 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

---

### **Duett von der Schokolade**

mit Kirschen, Kirschwasser und Joghurt-Hafer-Crumble  
€ 12

### **New York Cheesecake**

mit dreierlei Beeren in verschiedenen Texturen  
und Orangen-Sekt-Sorbet  
€ 12

### **Frankfurter Pudding**

in einer Meringueschale mit prickelnder Camparisauce,  
Yuzu Marshmallows und Netzmelonen-Sorbet  
€ 10

### **Opéra'S Beerenteller**

mit Orangenzucker  
und Himbeer-Hibiskus-Sorbet  
€ 11,50

### **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.