

VORSPEISE

Kalbskopf

Kalbszunge, Kalbskopf und Kalbsbries-Röschen
mit Senfvinaigrette, geschmortem Mini-Mangold und Blumenkohl-Ei
€ 17

Carpaccio Piemontese

Feine Scheiben vom Fassona Piemontese Rind
mit Taggiasca-Olivenöl, Parmesan, Rucolasalat, konfierten Tomaten
und eingelegten Kapern
€ 19

Thunfisch

Gebeizter Yellowfin Tuna mit gelierter Buttermilch,
grünem Spargel und Keta Kaviar
€ 19

Hummerschaumsuppe

mit Jakobsmuschel-Garnelen-Spieß
€ 12

Essenz vom Weiderind

mit kleinem Grießknödel, Wurzelgemüse und Schnittlauch
€ 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,
Schnittlauchschmand und Knoblauch-Croûtons

€ 10

wahlweise mit

gebratenen Waldpilzen

€ 16

gebratenen Rinderfiletspitzen

€ 18

gebratenen Gambas (3 Stück)

€ 19

Steak-Tatar vom Fassona Piemontese Rind

zum „selbst anmachen“ mit Pommes Frites und Toastecken

€ 19

als Hauptgang

€ 26

ZWISCHENGANG

Linguine in Trüffelrahm

mit gehobeltem Herbsttrüffel und Blattpetersilie

€ 21

als Hauptgang

€ 26

Hausgemachte Schlutzkrapfen

in Schnittlauchbutter

mit Rahmsauerkraut und gehobeltem Parmesan

€ 17

als Hauptgang

€ 22

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

Ochsenbacke

Zart geschmortes Ochsenbäckchen
mit glasierten Weintrauben, Spitzkohl und Kartoffelstampf
€ 28

Kalb und Wachtel

Rosa gebratenes Kalbsmedaillon und Wachtelbrust
mit Erbse, Karotte und Grießknödeln in Butterbrösel
€ 34

Wolfsbarsch

Wolfsbarschfilet mit Kürbis, Kirschtomate
und geschmorten Kartoffelwürfel
€ 29

Steinbutt

Steinbuttfilet und gebackene Blutwurst
mit glasierten Soja-Bohnenkernen und weißem Bohnenpüree
€ 34

Kanadischer Lobster

Kartoffelwaffel mit halbem kanadischem Hummer,
pochiertem Bio-Ei, grünem Spargel und Hummerschaum
€ 34

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
wahlweise mit Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat
€ 26

Rinderfiletsteak vom Australischen Grain Fed

Ladies Cut – 120 Gramm
€ 29

Men's Cut – 200 Gramm
€ 39

Schottisches Lamm

von Donald Russel - Lammkaree vom Weidelamm
€ 36

Alle Steaks werden mit
Café de Paris Butter, Pfefferrahmsauce oder Zwiebelconfit,
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

Weißes Schokoladenmousse

mit Zitronen-Pfefferminz-Sorbet im Kern,
Ragout von Mango und Passionsfrucht
und Citrus Schaumwürfel

€ 12

Knuspriger Kaffee-Eisbiskuit

mit warmer Zartbitter Sauce
und Nougat-Krokant-Makrönchen

€ 12

Warmer Kürbis-Pinienkernkuchen

mit Cranberry-Mandel-Parfait
und Cognac Pflaumen

€ 12

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.

UNSERE RESTAURANT-FAMILIE

IN WIESBADEN

Lambertus im Kurhaus Wiesbaden
Kuffler Kurhaus Gastronomie GmbH & Co
Kurhausplatz 1, 65189 Wiesbaden
Tel.: 0611 536 200

RMCC Bagutta
Friedrich-Ebert-Allee 1, 65185 Wiesbaden
Tel.: 0611 172 917-9

IM RHEINGAU

Schlossschänke
auf dem Johannisberg
65366 Geisenheim-Johannisberg
Tel.: 06722 960 90

AM FLUGHAFEN FRANKFURT

Öffentlicher Bereich:

Käfer'S Bistro
Terminal 1, Ebene 2 B-Ost
60549 Frankfurt am Main
Tel.: 069 690 72 526

Tangente
Terminal 1, Bereich B, Ebene 2
60549 Frankfurt am Main
Tel.: 069 24 951

Transit Bereich B:

Kuffler & Bucher – Ebene 3 – Tel.: 069 697 69 83
Deli Bros. – Ebene 2 – Tel.: 069 690 27 289
Mini Bar – Ebene 2 – Tel.: 069 690 26 323
Goethe Bar – Ebene 2 – Tel.: 069 690 73 127

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
www.kuffler.de

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.