

VORSPEISE

Blumenkohl

Blumenkohl in drei Texturen
an eingelegten Kirschen
€ 16

mit hausgebeiztem Rehrücken
€ 19

Carpaccio

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

Gänseleber

Terrine und Mousse von der Gänseleber auf Baumkuchenmantel,
mit Schokoladengelée und Feige
€ 21

Feldsalat

mit warmgeräucherter Entenbrust,
karamellisierten Walnüssen,
und Himbeerdressing
€ 19

Apfel-Sellerie- Rahmsuppe

mit Jakobsmuschel, Vanilleschaum und Petersilienöl
€ 12

Rote Bete Essenz

mit Ziegenkäse Raviolini
€ 10

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

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

MEERESFRÜCHTE-ÉTAGÈRE

(in zwei Gängen serviert)

Erster Gang – kalt serviert

marinierte Louisiana Garnelen und Büsumer Krabben,
kaltgeräucherte Lachsfilettranche,
ein Paar Atlantik Austern, Räucherforellen- 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

€ 49

OPÈRA'S KLASSIKER

Vitaminbombe

erfrischende Blattsalate mit unserem Hausdressing,
Schnittlauchschmand und Knoblauch-Croûtons

€ 10

wahlweise mit

gebratenen Waldpilzen

€ 16

gebratenen Rinderfiletspitzen

€ 19

gebratenen Gambas (3 Stück)

€ 19

Steak-Tatar vom Fassona Piemontese Rind

zum „selbst anmachen“ mit Pommes Frites und Toastecken

€ 19

als Hauptgang

€ 26

Gedeckpreis € 2,90 pro Person

-wird ohne Bestellung gereicht-

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

ZWISCHENGANG

Ravioli und gebratene Leber von der Ente

mit Champignoncrème
und süß-sauer glasierten Äpfeln

€ 22

als Hauptgang

€ 30

Paprika Tortelloni

in Estragonbutter
mit Bohnencassoulet
und geräucherter Paprikacrème

€ 17

als Hauptgang

€ 22

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

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

HAUPTGANG

Hirsch

rosa gebratener Rücken und geschmorte Schulter
mit Rosenkohl, Sanddorn Gel
und Brioche-Plätzchen
€ 34

Kalb

Medaillon, Bäckchen und Königsberger Klops,
glasierter Rote Bete
und Oliven-Kartoffelstampf
€ 34

Kabeljau

Gebratenes Filet mit Spaghettini „Carbonara“,
Liebstöckel und Speckschaum
€ 32

Bouillabaisse

Rotbarbe, Jakobsmuschel und Seeteufel
mit Krustentier-Safran-Sud,
Erbsencreme und Rauchaal Knödel
€ 34

Seezunge

im Ganzen gebraten und am Tisch filetiert
mit Tomaten-Limetten-Butter,
Butterkartoffeln und Babyspinat
€ 36

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

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

OPÉRA'S KLASSIKER

Opéra Burger

rosa gebratenes Flanksteak 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

„Johannisberger Schnitzel“

Paillard vom Kalbsrücken in Zitronen-Kapern-Sauce
verfeinert mit Schloss Johannisberg Gelblack
und Butter Linguine
€ 29

Rinderfiletsteak vom Australischen Grain Fed

Ladies Cut – 120 Gramm
€ 29

Men´s Cut – 200 Gramm
€ 39

Kalbskotelett

350 Gramm
in Salzeibutter gebraten
€ 36

Alle Fleischgerichte werden mit
Café de Paris Butter, Pfefferrahmsauce oder Zwiebelconfit, buntem Gemüse
und Pommes Frites oder Kartoffelstampf mit Ahornsirup serviert

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

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

DESSERT

Dreierlei von der Birne

Mousse, eingelegte Birne
und Sorbet
€ 12

Tiramisu von Himbeere

mit Mandel-Schokoladen-Tartelette
und Espresso-Krokant Eiscrème
€ 12

Piña Colada Parfait

mit karamellisierter Banane
und Kokossorbet
€ 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 reichen 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 reichen wir auf Wunsch eine gesonderte Menükarte.
Unsere Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Service.