

VORSPEISE

Jakobsmuschel und Auster

Gâteau von der Jakobsmuschel und Bloody Mary Oyster Shooter
mit Fenchel-Orangen-Salat, Yuzu Reduktion und Gel von der Guave
€ 19

Carpaccio Piemontese

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

Blumenkohl und Feige

Blumenkohl als Tatar, Crème und Salat
mit Dreierlei von der Feige
€ 16

Cremesuppe von der Petersilienwurzel

mit gebratener Wachtelbrust
€ 12

Essenz von der Strauchtomate

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

Radicchio-Ricotta-Cannelloni

in Gorgonzolasauce
und kleinem Wildkräutersalat

€ 17

als Hauptgang

€ 22

Veganes Curry von Linsen und Blumenkohl

in Kokosmilch mit gebackenem Sushi
und Papadam

als Hauptgang

€ 20

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

U.S. Beef

zart geschmorter Sauerbraten vom Schaufelstück
mit Erbsen-Karotten-Gemüse, gebratenen Buchenpilzen
und Grießknödeln

€ 29

Kalb

Medaillon, Bäckchen und Königsberger Klops,
mit glasiertem Kohlrabi und Kartoffelpüree

€ 34

Kabeljau

Gebratenes Filet mit Spaghettini „Carbonara“,
Liebstöckel und Speckschaum

€ 32

Wolfsbarsch

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch
mit Krustentierschaum, Karottencrème
und Rauchaal-Knödel

€ 34

Garnele

Bonbon und gebratene Garnele
mit Paprika-Confit, gegrillter Melone
und Melonen-Paprika-Schaum

€ 32

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 Salbeibutter 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

Mandel-Orangen Savarin

mit Orangen-Thymian-Süppchen
und Sorbet von Urkarotte und Guave
€ 12,50

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 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.