

VORSPEISE

Variation von der Forelle

Gebeiztes Filet, Mousse, geräuchertes Tatar,
Forellenkaviar und Wildkräutersalat

€ 19

Carpaccio Piemontese

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

€ 19

Opéra'S Gemüsegarten

Süß-sauer eingelegtes Frühlingsgemüse, Karotten-Ingwer Mousse,
Blumenkohlcrème und Frankfurter Grüne Soße

€ 17

Young Koumg

Gelbe Curry-Zitronengras-Suppe mit Kokosmilch
und gebratener Riesengarnele

€ 12

Geeiste Gurke

Kaltschale von der Gurke mit Sauerrahm,
Gurken-Dill Sorbet und Büsumer Krabben

€ 12

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 von 19% bzw. 7% 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,
Schnittlauchschand 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 von 19% bzw. 7% und Service.

ZWISCHENGANG

Entenravioli
in Majoran Butter
mit pochiertem Ei, Rahmspinat
und Trüffelschaum
€ 20

als Hauptgang
€ 28

Strozzapreti „Puttanesca“
mit halbtrockneten Tomaten,
Taggiasca Oliven, Kapern, Sardellen
und gehobeltem Parmesan
€ 17

als Hauptgang
€ 22

Pasta auch ohne Sardellen möglich.

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 von 19% bzw. 7% und Service.

HAUPTGANG

Coq au Citron

Brust und Keule vom Schwarzfederhuhn
mit Morchel-Frühlingsgemüse
und Zitronenthymian-Kartoffelkrapfen
€ 30

Milchkalb

Sous vide gegarte Schulter
mit Shiitake Pilzen, Zuckerschoten
und Süßkartoffelcrème
€ 32

Atlantik Rotbarsch

Gebratenes Filet
mit Kirschtomaten Salsa
und Bärlauchrisotto
€ 32

Garnele

Als Bonbon und gebraten
mit Melonen-Paprika-Schaum,
Paprika-Confit und gegrillter Melone
€ 32

Steinbutt

Filet mit Bordelaise Kruste,
Babyspinat und Kartoffel Espuma
€ 34

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 von 19% bzw. 7% 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 von 19% bzw. 7% und Service.

DESSERT

Limoncello

Mousse mit Rhabarber-Waldmeisterkompott
und weißem Schokoladeneis

€ 11

Cassis und Marc de Champagner

Schnitte mit Cassis Coulis und Sorbet

€ 12

Frischkäse und Erdbeeren

Terrine auf Knusperboden
mit Vanille-Orangen und Apfelweingelée

€ 11

Sorbetauswahl aus der Eismanufaktur Fontanella

Orange-Bergamotte

Himbeer-Hibiskus

Passionsfrucht

€ 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 von 19% bzw. 7% 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

**Auf Anfrage kann unser hauseigenes Pâtisserieangebot auch
zum Mitnehmen verkauft werden.**

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 von 19% bzw. 7% und Service.