

## VORSPEISE

---

### **Geräucherte Etagere**

Lachsmittelstück im Noriblatt auf Sesamgurken,  
Thunfisch mit Sesam und Essigreis,  
Rauch-Matjes mit Nadelbohnsalat

€ 19

### **Oktopus und Kalb**

Sous vide gegarter, angerösteter Felsenoktopus und Kalbsbries-Röschen  
mit Avocado, Eigelbcrème, Joghurt-Couscous  
und Meerrettichsorbet

€ 21

### **Blumenkohl**

als Crème, Tatar und geröstet  
mit Feigenchutney, Friséesalat und Feigen-Cassis-Sorbet

€ 18

## SUPPE

---

### **Kürbis-Ingwer**

Rahmsuppe vom Hokkaidokürbis mit frischem Ingwer,  
Kokosmilch und gerösteten Kürbiskernen

€ 12

### **Wachtel**

Essenz von der Wachtel  
mit Trüffelraviolini, gebratener Wachtelbrust  
und Gemüseperlen

€ 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.  
Eventuell gegebene Trinkgelder teilen die Servicekräfte mit Ihren Kolleginnen und Kollegen aus der Küche  
und dem Servicebereich

## MEERESFRÜCHTE-ÉTAGÈRE

(in zwei Gängen serviert)

---

### Erster Gang – kalt serviert

marinierte Louisiana Garnelen und Büsser 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,  
Schnittlauchschild 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“ wahlweise mit Pommes Frites oder Toast

€ 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.

Eventuell gegebene Trinkgelder teilen die Servicekräfte mit Ihren Kolleginnen und Kollegen aus der Küche und dem Servicebereich

## ZWISCHENGANG

---

### **Strozzapreti und Garnele**

Strozzapreti mit gebratenen Riesengarnelen  
dazu grüner Spargel, Kirschtomaten,  
Blattpetersilie und Limettensauce

€ 21

als Hauptgang

€ 26

### **Rote Bete**

Rote Bete-Ravioli in Petersilienbutter  
mit Rote Bete-Karottengemüse,  
Brokkoli und Meerrettichschaum

€ 17

als Hauptgang

€ 22

### **Schweinebauch und Jakobsmuschel**

Sous Vide gegarter Schweinebauch und gebratene Jakobsmuschel  
mit Shiitakepilzen, warmem Gemüsesalat  
und Pilz-Dashi

€ 24

---

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.  
Eventuell gegebene Trinkgelder teilen die Servicekräfte mit Ihren Kolleginnen und Kollegen aus der Küche  
und dem Servicebereich

## HAUPTGANG

---

### **Ochse**

Zarter Sauerbraten von der Ochsenbacke  
mit Rahmwirsing, glasierten Trauben  
und Brioche-Serviettenknödel

€ 29

### **Lamm**

Rosa gebratenes Lammfilet  
mit Kürbistortelloni und Zuckerschoten in Salbeibutter,  
gebratenem Kürbis und Rosmarinjus

€ 32

### **Ente**

Brust und Keule von der Barbarie Ente  
mit Zweierlei vom Sellerie, kleinen Grießknödeln  
und Thymianjus

€ 34

### **Pulled Cod**

Safran-Lasagne mit gezupftem Kabeljau,  
Ratatouille-Tomaten-Sugo, Brokkoli und Limettenschaum

€ 29

### **Steinbutt**

Gebratenes Steinbuttfilet mit Garnelenkruste,  
glasierten Rübchen, getrüffeltem Kartoffelpürée  
und Hummernage

€ 38

### **Gemüsestrudel**

Vegetarischer Gemüsestrudel mit Erbsencreme,  
glasierten Fingermöhrrchen, bunte Bete  
und Kokosschaum

€ 24

---

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.  
Eventuell gegebene Trinkgelder teilen die Servicekräfte mit Ihren Kolleginnen und Kollegen aus der Küche  
und dem Servicebereich

## OPÉRA´S KLASSIKER

---

### **Carpaccio Piemontese**

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

### **Wiener Schnitzel vom Milchkalb**

mit Preiselbeeren, Zitrone und kleinem Salat  
mit Bratkartoffeln  
oder Kartoffelsalat  
€ 26

### **„Johannisberger Schnitzel“**

Paillard vom Kalbsrücken in Zitronen-Kapern-Sauce  
verfeinert mit Schloss Johannisberg Riesling  
und Butterlinguine  
€ 29

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

Ladies Cut – 120 Gramm  
€32

Men´s Cut – 200 Gramm  
€ 39

### **US Creek Stone Roastbeef**

Rückensteak mit Fettrand gebraten – 300 Gramm  
€ 42

Alle Fleischgerichte werden mit  
Café de Paris Butter, Pfefferrahmsauce oder Zwiebelconfit,  
buntem Gemüse und Pommes Frites oder Kartoffelpüree 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.  
Eventuell gegebene Trinkgelder teilen die Servicekräfte mit Ihren Kolleginnen und Kollegen aus der Küche  
und dem Servicebereich

## DESSERT

---

### **Schwarzwälder Kirsch**

Gâteau, Rahmeis und Praline  
mit Amarenakirsch-Sauce

€ 12

### **Mandel, Joghurt, Mandarine**

Mandelkuchen und Joghurtmousse mit Mandarinkern  
mit Honig-Mandarinen-Sorbet

€ 12

### **Crème Brûlée**

Gebrannte Crème von der Tahiti-Vanille  
mit Beerenkompott und Rahmeis von karamellisierten Walnüssen

€ 12

### **Sorbetauswahl aus der Eismanufaktur Fontanella**

Orange-Bergamotte

Himbeer-Hibiskus

Zitrone

Mango

€ 2,80 je Kugel

## KÄSE

---

Auswahl internationaler 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.  
Eventuell gegebene Trinkgelder teilen die Servicekräfte mit Ihren Kolleginnen und Kollegen aus der Küche  
und dem Servicebereich

## 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](http://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.  
Eventuell gegebene Trinkgelder teilen die Servicekräfte mit Ihren Kolleginnen und Kollegen aus der Küche  
und dem Servicebereich