

VORSPEISE

Carpaccio

Feine Scheiben vom Rind
mit Taggiasca-Olivenöl, Parmesan, Rucolasalat,
konfierten Tomaten und eingelegten Kapern
€ 19,00

Bete, Navette & Kürbis

Eingelegte bunte Bete mit Navettencreme,
geschmortem Kürbis und Senfsaat-Vinaigrette
€ 18,00

Calamaretti & Jakobsmuschel

Gebratene Calamaretti und Jakobsmuschel
mit Couscous, Minzjoghurt, Focaccia Chip
und Salatspitzen
€ 19,00

SUPPE

Kürbis & Kokos

Veganes Rahmsüppchen von Hokkaidokürbis
und Kokosmilch
€ 11,00

Tomatenessenz

Essenz von der Strauchtomate
mit Ricotta-Basilikum Raviolini und Gemüseperlen
€ 12,00

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.

Alle Preise verstehen sich inklusive der aktuell gültigen Mehrwertsteuer.

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

ZWISCHENGANG

Fagottini

mit Birnen-Taleggio-Füllung, Buchenpilzen
und cremigem Spinat

€ 18,00

als Hauptgang

€ 23,00

Linguini

in Trüffelrahm
mit gehobeltem Herbsttrüffel

€ 22,00

als Hauptgang

€ 28,00

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

€ 54

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.

Alle Preise verstehen sich inklusive der aktuell gültigen Mehrwertsteuer.

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

OPÉRA'S KLASSIKER

Vitaminbombe

Erfrischende Blattsalate in unserem Hausdressing
mit Schnittlauchschmand und Knoblauch-Croûtons

€ 10,00

wahlweise mit

gebratenen Waldpilzen

€ 16,00

gebratenen Rinderfiletspitzen

€ 22,00

gebratenen Gambas (3 Stück)

€ 19,00

Steak-Tatar vom Fassona Piemontese Rind

wahlweise mit Pommes Frites oder Toast

€ 19,00

als Hauptgang

€ 26,00

Wiener Schnitzel vom Milchkalb

mit Preiselbeeren, Zitrone und kleinem Salat

wahlweise mit

Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat

€ 26,00

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.

Alle Preise verstehen sich inklusive der aktuell gültigen Mehrwertsteuer.

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

HAUPTGANG

Kalb

Zarte Scheiben von der 12 Stunden Sous Vide gegarten Haxe
mit getrüffeltem Rahmkohlrabi und Schupfnudeln
€ 28,00

Barbarie Ente

Rosa gebratene Brust
mit Zweierlei vom Sellerie und Kartoffelkrapfen
€ 32,00

Island Steinköhler

Filet aus dem Atlantik
mit Spitzkohl, Mie Nudeln, Shiitake Pilzen
und Pilz Dashi
€ 32,00

Zander

Auf der Haut gebratenes Filet
mit Rahm-Paprikakraut und Spinatravioli
€ 32,00

Rinderfiletsteak vom Australischen Grain Fed

Ladies Cut – 120 Gramm
€36,00

Men's Cut – 200 Gramm
€ 46,00

US Creek Stone Roastbeef

Rückensteak mit Fettrand gebraten – 300 Gramm
€ 46,00

Alle Fleischgerichte werden wahlweise serviert mit
Café de Paris Butter, Pfefferrahmsauce oder Zwiebelconfit,
buntem Gemüse, Pommes Frites oder Kartoffelpüree

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.

Alle Preise verstehen sich inklusive der aktuell gültigen Mehrwertsteuer.
Eventuell gegebene Trinkgelder teilen die Servicekräfte mit Ihren Kolleginnen und Kollegen aus der Küche
und dem Servicebereich