

VORSPEISE

Rind, Kaper, Parmesan

Feine Scheiben vom Fassona Piemontese Rind
mit Parmesan, Rucola, konfierten Tomaten
und eingelegten Kapern
€ 19,50

Bete, Ziegenkäse, Grüne Soße

Eingelegte bunte Bete
mit karamellisiertem Ziegenkäse, mariniertem Babyspinat, Orange
und Emulsion von Grüner Soße
€ 18,00

Calamaretti, Jakobsmuschel, Grüner Spargel

Gebatene Calamaretti und Jakobsmuscheln
mit grünem Spargel, Fenchel, Edamame
und Creme von schwarzem Knoblauch
€ 19,00

SUPPE

Paprika, Tomate, Melone

Kalte Paprika-Tomatensuppe
mit Wassermelone, Gurke und Paprikasorbet
€ 12,00

Tafelspitz, Maultasche, Gemüsestreifen

Essenz vom Rindertafelspitz
mit kleinen Maultaschen und Gemüsestreifen
€ 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

OPÉRA'S KLASSIKER

Vitaminbombe

Erfrischende Blattsalate mit Hausdressing,
Schnittlauchschmand und Knoblauch-Croûtons
€ 10,50

wahlweise mit

gebratenen Waldpilzen
€ 16,50

gebratenen Rinderfiletspitzen
€ 21,00

gebratenen Gambas (3 Stück)
€ 19,50

Steak-Tatar vom Fassona Piemontese Rind

wahlweise mit Pommes Frites oder Toast
€ 19,00

als Hauptgang
€ 26,00

Wiener Schnitzel vom Milchkalb

mit Preiselbeeren und kleinem Salat
wahlweise mit

Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat
€ 28,00

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, Garnele, Rote Linse

Fagottini mit Garnelenfüllung,
gebratener Wildfang-Garnele, Krustentierschaum
und roter Linsencrème

€ 20,00

als Hauptgang

€ 26,00

Linguini, Trüffel, Lauch

Hausgemachte Linguini in Trüffelrahm
mit jungem Lauch
und frisch gehobeltem Sommertrüffel

€ 22,00

als Hauptgang

€ 28,00

HAUPTGANG - VEGETARISCH

Zucchini, Avocado, Radieschen

Frikadelle von Zucchini und Quinoa
mit Avocado-Joghurt, Sesam-Frühlingslauch-Vinaigrette
und glasierten Radieschen

€ 21,00

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

Kabeljau, Linse, Kartoffel

Gebratenes Filet vom Kabeljau
mit Belugalinsen-Gemüse, Thymian-Kartoffelkräpfen
und Weißweinschaum
€ 32,00

Scholle, Kaper, Limette

Gebratenes Filet von der Scholle
mit Kapern-Limettenbutter, Pinienkern-Babyspinat
und Petersilienkartoffeln
€ 28,00

Bulgogi, Reis, Lauch

Koreanisch marinierte Rinderhüftscheiben vom Grill
mit Sesamreis, Junglauch und Sojasprossen
€ 28,00

Schwarzfederhuhn, Seitling, Erbse

Brust und Keule vom Schwarzfederhuhn
mit gebratenen Kräuterseitlingen,
Erbsen-Tortelloni und Erbsencreme
€ 34,00

Urban Beef

100% deutsche Färsen, 28 Tage trocken gereift

Ladies Cut – 130 Gramm
€32,00

Men's Cut – 200 Gramm
€ 46,00

Rib Eye – 250 Gramm
€36,00

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

WIR BEDANKEN UNS FÜR IHREN BESUCH IM RESTAURANT OPÉRA

ÜBRIGENS

Waren Sie überzeugt? Holen Sie sich Ihr Kuffler-Erlebnis auch nach Hause!

Gemäß Ihren Vorstellungen und Wünschen
erstellen wir Ihnen gerne ein individuelles Cateringangebot
und übernehmen die Organisation und Umsetzung Ihrer Veranstaltung.

Ob Privatveranstaltung oder Firmenfeier – wir freuen uns auf Ihre Anfragen!

Bitte kommen Sie auf uns zu.

KONTAKTAUFNAHME

E-Mail: catering-frankfurt@kuffler.de

Telefon: 069 588 0433 0

Weitere Infos: 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.

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