

VORSPEISE

Rind, Kaper, Parmesan

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

Blumenkohl, Kürbis, Feige

Salat und Creme von Blumenkohl
mit geschmortem Kürbis, glasierter Feige und Sorbet
und griechischem Joghurt mit Kürbiskernen
€ 18,00

Pulpo, Paprika, Ananas

Angerösteter Pulpo
mit Ratatouille-Ananas-Salat, Minze, Pinienkernen,
Frisee und Basilikumkresse
€ 19,00

SUPPE

Young Koumg

Zitronengras-Curry-Suppe
mit Kokosmilch, geröstetem Sesam
und gebratener Garnele
€ 13,00

Vegane Variante

€ 11,50

Steinpilz, Grieß, Gemüse

Essenz vom Steinpilz
mit kleinen Grießknödeln 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
€ 22,00

gebratenen Gambas (3 Stück)
€ 19,50

Steak-Tatar vom Fassona Piemontese Rind

wahlweise mit Pommes Frites oder Toast
€ 20,50

als Hauptgang
€ 28,00

Wiener Schnitzel vom Milchkalb

mit Preiselbeeren und kleinem Salat
wahlweise mit

Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat
€ 28,50

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

Jakobsmuschel, Kürbis, Risotto

Gebratene Jakobsmuschel
mit Kürbisrisotto und Weißweinschaum
€ 22,00

als Hauptgang
€ 29,00

Linguini, Trüffel, Lauch

Hausgemachte Linguini in Trüffelrahm
mit jungem Lauch
und frisch gehobeltem Herbsttrüffel
€ 24,00

als Hauptgang
€ 31,00

HAUPTGANG - VEGETARISCH

Miso Nasu Donburi

Karamellisierte Miso Aubergine
mit Sushireis, frittiertem Tofu, Sojakaviar,
Edamame, Shimeji Pilzen, Ponzu und geröstetem Sesam
€ 23,00

Kürbis, Risotto, Weißwein

Kürbisrisotto
mit Weißweinschaum
€ 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

Zander, Sauerkraut, Paprika

Gebratenes Filet vom Zander
mit Paprika-Rahmkraut und Kartoffelkräpfen
€ 32,00

Rotbarsch, Rote Bete, Meerrettich

Gebratenes Filet vom Atlantik Rotbarsch
mit Rote Bete-Gemüse, geschmorter Petersilienwurzel
und Meerrettichschaum
€ 34,00

Lachs, Sellerie, Pilz

Gebratenes Filet vom Faröer Lachs
mit Sellerie als Dashi, Creme und konfiert
und lauwarmem Shimeji-Pilzsalat
€ 32,00

Poularde, Risotto, Steinpilz

Gebratene Brust von der Maispoularde
mit Kartoffel-Schnittlauch-Risotto und angebratenen Steinpilzen
€ 32,00

Kalb, Trüffel, Karotte

Medaillon und zart geschmortes Bäckchen vom Kalb
mit getrüffeltem Kartoffelpüree und glasierten Bundkarotten
€ 38,00

Urban Beef

100% deutsche Färsen, 28 Tage trocken gereift

Ladies Cut – 130 Gramm
€35,00

Men's Cut – 200 Gramm
€ 46,00

Rib Eye – 250 Gramm
€39,00

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