

OPÈRA'S GÄNSEZEIT

Essenz von der Gans

Gänse Essenz
mit Gemüsestreifen und Grießknödel
€ 12,00

Gänsebrust, Kürbis, Rapunzelsalat

Scheiben von der warm geräucherten Gänsebrust
mit süß sauer eingelegtem Hokkaido Kürbis,
knackigem Rapunzelsalat in Kartoffeldressing,
gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl
€ 19,00

Gans, Rotkohl, Marone

Rösche Freilandgans
mit Rotkohl, glasierten Maronen,
kleinen Knödeln, Bratapfel
und Preiselbeer Thymian Jus
€ 38,00

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

VORSPEISE

Rind, Kaper, Parmesan

Feine Scheiben vom Fassona Piemontese Rind
mit Parmesan, Wildkräutersalat, konfierten Tomaten
und eingelegten Kapern
€ 20,00

Feldsalat, Himbeere, Kürbis

Knackige Feldsalatröschen
in Himbeerdressing mit eingelegtem Kürbis,
Kürbishippe und Croutons
€ 12,50

Forelle, Gartengurke, Dill

Mousse von der Räucherforelle
mit Gurkensalat, Apfelmeerrettich,
Gurken-Dill-Sorbet und Dillspitzen
€ 19,00

SUPPE

Kürbis, Ingwer, Kokos

Rahmsuppe von Hokkaidokürbis,
Ingwer, Chili und Kokosmilch
mit Kokosschaum
€ 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)
€ 20,50

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

€ 30,00

Strozzapreti, Spargel, Tomate

Strozzapreti
mit grünem Spargel, getrockneten Kirschtomaten,
Oliven, Parmesan und Basilikum

€ 17,00

als Hauptgang

€ 23,00

HAUPTGANG - VEGETARISCH

Chicorée, Graupe, Bimi

Geschmorte gratinierter Chicorée
auf Gemüseperlgrauen mit wildem Brokkoli
und lauwarmem Karottensalat

€ 24,00

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 Spinatravioli
€ 30,00

Lachs, Sellerie, Schalotte

Gebratenes Filet vom isländischen Fjordlachs
mit Sellerie-Fagotti und Creme,
Buchenpilzen und Schalottenmarmelade
€ 34,00

Iberico, Chorizo, Peperonata

Mit Aromen gebratenes Iberico Kotelett
mit Peperonata, Chorizo,
Macaire-Kartoffelplätzchen und Pimento Jus
€ 36,00

Hirsch, Sauerkirsche, Brokkoli

Rosa gebratenes Medaillon vom Hirschkalb
mit Sauerkirsch-Portwein-Risotto
und Brokkoli
€ 39,00

Urban Beef

100% deutsche Färse, 28 Tage trocken gereift

Ladies Cut – 130 Gramm
€36,00

Men's Cut – 200 Gramm
€ 48,00

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