

## VORSPEISE

---

### **Rind, Parmesan, Kaper**

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

### **Feldsalat, Himbeere, Kürbis**

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

wahlweise mit  
Scheiben von der warm geräucherten Gänsebrust  
€ 19,00

## SUPPE

---

### **Essenz von der Gans**

Gänse Essenz  
mit Gemüsestreifen und Grießknödel  
€ 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

## **HAUPTGANG - VEGETARISCH**

---

### **Zucchini, Quinoa, Süßkartoffel**

Zucchini Quinoa Fritters  
mit Süßkartoffelcreme, wildem Brokkoli  
und glasierten Radieschen

€ 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

---

### **Lachs, Sellerie, Schalotte**

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

### **Ochse, Wurzelgemüse, Kartoffel**

Sous vide gegarte Ochsenbacke  
in Rotweinjus mit geschmortem Wurzelgemüse  
und Röstzwiebel-Kartoffelpüree  
€ 32,00

### **Hirsch, Wirsing, Rote Bete**

Rücken vom Hirschkalb  
mit Rahmwirsing, Kürbiskern-Kartoffelkrapfen  
und Rote Bete-Creme  
€ 36,00

### **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