

VORSPEISE

Rind, Parmesan, Kaper

Feine Scheiben vom Fassona Piemontese Rind
mit Parmesan, Rucola, konfierten Tomaten
und eingelegten Kapern
€ 21,00

Spargel, Kerbel, Schinken

Knackiger Salat von weißem und grünem Spargel
mit Kerbel-Ei-Vinaigrette
und fein gehobeltem Tiroler Schinken
€ 22,00

Mozzarella, Tomate, Basilikum

Büffelmozzarella-Mousse
mit gewürztem Tomatensud und Basilikumsorbet
€ 19,00

SUPPE

Spargelcrèmesuppe

mit eigener Einlage
€ 14,00

Rind, Wurzelgemüse, Klößchen

Essenz vom Tafelspitz
mit Wurzelgemüse und kleinen Markklößchen
€ 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 Kolleg*innen
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

Rinderfiletspitzen

€ 22,00

Gambas (3 Stück)

€ 19,50

Steak-Tatar vom Fassona Piemontese Rind

am Tisch angemacht

wahlweise mit Pommes Frites oder Toast

€ 21,50

als Hauptgang

€ 29,00

Wiener Schnitzel vom Milchkalb

mit Preiselbeeren und kleinem Salat

wahlweise mit

Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat

€ 29,50

Urban Beef

100% deutsche Färsen, 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 Kolleg*innen
aus der Küche und dem Servicebereich.

ZWISCHENGANG

Garnele, Wokgemüse, Kokos

Gebratene Garnelen
mit knackigem Wokgemüse
und Kokosschaum

€ 24,00

als Hauptgang

€ 32,00

HAUPTGANG - VEGETARISCH

Zucchini, Radieschen, Süßkartoffel

Zucchini Quinoa Fritters
mit Süßkartoffelcreme, wildem Brokkoli
und glasierten Radieschen

€ 25,00

Strozzapreti, Tomate, Brokkoli

Strozzapreti mit getrockneten Kirschtomaten,
Oliven, angerösteten Brokkoliröschen
und Parmesan

€ 23,00

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 Kolleg*innen
aus der Küche und dem Servicebereich.

HAUPTGANG

Lachs, Rote Bete, Spargel

Filet vom Fjordlachs mit Panko-Kräuterkruste gratiniert
dazu zweierlei rote Beete und grüner Spargel
€ 34,00

Wolfsbarsch, Linse, Kartoffel

Gebratenes Filet vom Atlantik Wolfsbarsch
mit cremigen Belugalinsen, Thymian-Kartoffelkrapfen
und Weißweinschaum
€ 33,00

Garnele, Spargel, Reisnudel

Gebratene Riesengarnelen
mit Spargelstreifen und Reisnudeln
in würzigem Krustentier Sud
€ 40,00

Poularde, Couscous, Rosmarin

Gebratene Brust von Maispoularde
mit Tomaten Couscous,
Pimiento de Padron und Rosmarinjus
€ 30,00

Frischer Stangenspargel mit Neuen Kartoffeln

dazu Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter
€ 30,00

wahlweise mit:

zweierlei Schinken
€ 40,00

Schnitzel vom Kalb klein / groß
€ 36,00 / € 42,00

Filet vom Fjordlachs - 130g
€ 42,00

Kalbsmedaillon – 150g
€ 48,00

Filetsteak vom australischen Weiderind - 130g / 200g
€ 55,00 / € 70,00

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 Kolleg*innen
aus der Küche und dem Servicebereich.