

OPÉRA'S SPARGELKARTE

Spargelcrèmesuppe

mit eigener Einlage

€ 12

Salat von weißem und grünem Spargel

mit Kerbel-Ei-Vinaigrette

€ 15

mit Kerbel-Ei-Vinaigrette und gebeiztem Roastbeef

€ 19

Spargel-Ricotta-Tortelloni

mit konfierten Tomaten, grünem Spargel und gehobeltem Parmesan

als Zwischengang

€ 16

als Hauptgang

€ 19

Deutscher Stangenspargel

mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter und Neuen Kartoffeln

€ 22

wahlweise mit

Krustenschinken und Jamón Iberico

€ 33

Filet von Schottischem Wildlachs – 130 Gramm

€ 38

Kleinem oder großem Kalbsschnitzel

€ 35 / € 39

Rinderfiletsteak von australischem Grain Fed – 120 Gramm oder 200 Gramm

€ 43 / € 52

Schottischem Dry Aged Entrecôte von Donald Russel – 250 Gramm

€ 50

Gedeckpreis € 2,90 pro Person

-wird ohne Bestellung gereicht-

Bitte weisen Sie uns auf Allergien oder Unverträglichkeiten hin – gerne reiche wir auf Wunsch eine gesonderte Menükarte.
Unsere Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Service.

VORSPEISE

Spanischer Sommer

Gazpacho von geschmorten gelben Ochsenherztomaten „Garden Peach“
mit Basilikum, altem Balsamico, Friséepilz und Iberico

€ 14

Feines vom Romanasalat

- Knackig und Geschmort -

mit Caesar-Dressing, gehobeltem Parmesan, Tomatensugo
und Scheiben von rosa gebratenem Kalbsflanksteak

€ 18

Carpaccio Piemontese

Feine Scheiben vom Fassona Piemontese Rind mit Limetten-Olivenöl,
Parmesan, Rucolasalat und konfierten Tomaten

€ 19

MEERESFRÜCHTE-ÉTAGÈRE

(in zwei Gängen serviert)

Erster Gang – kalt serviert

Marinierte Louisiana Garnelen und Flusskrebse, kaltgeräucherte Lachsfilettranche,
ein Paar Atlantik Austern, Hummer- und Lachstatar,
dazu servieren wir verschiedene Dips

Zweiter Gang – warm serviert

Halber Hummer in Café de Paris Butter geschwenkt, gebratene Gamba,
Jakobsmuschel und Fischfilet auf Wok-Gemüse

für zwei Personen-pro Person

€ 46

Gedeckpreis € 2,90 pro Person
-wird ohne Bestellung gereicht-

Bitte weisen Sie uns auf Allergien oder Unverträglichkeiten hin – gerne reiche wir auf Wunsch eine gesonderte Menükarte.
Unsere Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Service.

OPÉRA'S KLASSIKER

Vitaminbombe
Erfrischende Blattsalate mit unserem Hausdressing,
Schnittlauchschand und Knoblauch-Croûtons
€ 10

wahlweise mit
gebratenen Waldpilzen
€ 16
gebratenen Rinderfiletspitzen
€ 18
gebratenen Gambas (3 Stück)
€ 19

Steak-Tatar vom Rinderfilet
zum „Selbst anmachen“ mit Pommes Frites und Toastecken
€ 19
als Hauptgang
€ 26

ZWISCHENGANG

Ricotta-Feigen-Quiche
mit Iberico Schinken, Lavendelhonig
und Salatspitzen
€ 18
als Hauptgang
€ 24

Knusprig gebackene Sauerteigwaffel
mit Grüne Soße Spargelcrème,
pochiertem Bio Ei
und fein gehobeltem Sommertrüffel
€ 20
als Hauptgang
€ 28

Gedeckpreis € 2,90 pro Person
-wird ohne Bestellung gereicht-

Bitte weisen Sie uns auf Allergien oder Unverträglichkeiten hin – gerne reiche wir auf Wunsch eine gesonderte Menükarte.
Unsere Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Service.

HAUPTGANG

Französisches Stubenküken
Gebratene Brust und Blankett in Morchelrahm
mit Butterreis, glasierten Zuckerschoten und Möhrchen
€ 30

Surf'n Turf
Gebratenes Kalbsfilet und halber Hummer
mit Süßkartoffelcrème und sautierten Passepierre Algen
€ 42

Japan Eagle
Gegrilltes Filet vom Adlerfisch auf Farnwurzel Nudeln
und knackigem Spitzkohl mit Salat von Karotte, Rettich und Erdnuss
€ 30

Seligenstädter Forelle
Auf dem Grill gebratene Filets von der Forelle
mit Schmorgurkengemüse, Bärlauchstampf und Meerrettichschaum
€ 29

Gedeckpreis € 2,90 pro Person
-wird ohne Bestellung gereicht-

Bitte weisen Sie uns auf Allergien oder Unverträglichkeiten hin – gerne reiche wir auf Wunsch eine gesonderte Menükarte.
Unsere Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Service.

OPÉRA'S KLASSIKER

Opéra Burger
Rosa gebratenes Kalbsflank im Sesambrioche
mit Pommes Frites
dazu gebratene Mini Maiskölbchen, Paprika Relish,
Baconmarmelade und Senfgurken
€ 22

Wiener Schnitzel vom Milchkalb
wahlweise mit Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat,
Preiselbeeren, Zitrone und kleinem Salat
€ 26

Rinderfiletsteak von australischem Grain Fed
Ladies Cut – 120 Gramm
€ 29

Men's Cut – 200 Gramm
€ 39

Schottisches Dry Aged Beef von Donald Russell - 21 Tage trocken gereift
Ribeye Steak – 250 Gramm
€ 36

Alle Steaks werden mit
Café de Paris Butter, Pfefferrahmsauce,
buntem Gemüse und Pommes Frites
serviert

Gedeckpreis € 2,90 pro Person
-wird ohne Bestellung gereicht-

Bitte weisen Sie uns auf Allergien oder Unverträglichkeiten hin – gerne reiche wir auf Wunsch eine gesonderte Menükarte.
Unsere Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Service.

DESSERT

Rhabarber Crumble
mit Himbeeren und Zitronensorbet
€ 12

Erdbeer-Prosecco-Süppchen
mit Joghurt, Bayrisch Crème
und Karamell-Rahmeis
€ 12

Sorbetauswahl aus der Eismanufaktur Fontanella

Orange-Bergamotte
Himbeer-Hibiskus
Netzmelone
€ 2,80 je Kugel

Dreierlei Sorbet
mit Beeren und Früchten
€ 12

KÄSE

Auswahl an internationale Käsesorten
aus den Pariser Markthallen,
mit blauen Trauben, Staudensellerie, Walnüssen,
Grissini und Feigensenf

kleine Portion
€ 10

große Portion
€ 15

Gedeckpreis € 2,90 pro Person
-wird ohne Bestellung gereicht-

Bitte weisen Sie uns auf Allergien oder Unverträglichkeiten hin – gerne reiche wir auf Wunsch eine gesonderte Menükarte.
Unsere Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Service.