

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

Pulpo
als Carpaccio und gebacken, mit Avocadocrème, Mangogelée und Wildkräutersalat
€ 18

Bunte Bete und Navette
Salat von bunter Bete, Navette und Feige mit Ziegenquark und Feigenblatt-Rahmeis
€ 16

Tomatenessenz
Essenz von der Strauchtomate mit Ricotta-Basilikum-Ravioli
€ 10

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

Pariser Nocken
Brandteig-Parmesan-Nocken mit Flusskrebse und grünem Allerlei
€ 18

als Hauptgang
€ 22

Blutwurst und Entenleber
Blutwurstravioli auf Rahmsauerkraut
mit gebratener Entenstopfleber und glasierten Apfelwürfeln
€ 18

als Hauptgang
€ 22

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

Medaillon vom Kalbsfilet
kurz geschmort im Chorizosud an Kohlrabi und Waldpilz-Ravioli
€ 30

Ochsenschulter
Sous Vide gegarte Ochsenschulter mit Ofenpaprika und gerührter Polenta
€ 24

Filet vom Islandkabeljau
mit Sesamkarotten und Orangenreduktion
€ 26

Filet vom Heilbutt
mit konfierten Kräuterseitlingen, Estragon-Biskuit und Schwarzwurzelcrème
€ 28

OPÉRA'S KLASSIKER

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

Rinderfiletsteak von australischem Grain Fed
Ladies Cut – 120 Gramm
€ 27

Men's Cut – 200 Gramm
€ 38

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

Tiramisu
mit karamellisierter Ananas
und Amaretto-Rahmeis
€ 12

Birnen-Brownie-Gâteau
mit abgeflämmter Vanillecrème,
Mohn-Rahmeis und Mohn-Zimt-Crumble
€ 12

Mousse von französischem Nougat
mit Aprikosencrème, karamellisierten Haselnüssen
und Rahmeis mit getrockneten Aprikosen
€ 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.