

OPÉRA'S ASPARAGUS CLASSICS

Cream of Asparagus Soup

with chunks of asparagus

€ 12

Salad of White and Green Asparagus

with chervil-egg-vinaigrette

€ 15

with chervil-egg-vinaigrette and marinated roast beef

€ 19,00

Asparagus-Ricotta-Tortelloni

with tomatoes, green asparagus and Parmesan

Intermediate course

€ 16

Main course

€ 19

German Asparagus

with Sauce Hollandaise or melted butter and new potatoes

€ 22

optionally with

Crusted Ham and Jamón Iberico

€ 33

Wild Scottish salmon – 130 gram

€ 38

Half portion veal Schnitzel/ Full portion veal Schnitzel

€ 35/ € 39

Australian Grain Fed fillet steak – 120 gram/ 200 gram

€ 43/ € 52

with Scottish Dry Aged Entrecôte, Donald Russel – 250 gram

€ 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.

STARTER

Octopus
as carpaccio and baked, with avocado cream, mango jelly and wild herb salad
€ 18

Beetroot and Navettes Salad
Assortment of beetroots, navettes, figs with goat cottage cheese
and fig leaf-ice cream
€ 16

Tomato Essence
Clear essence of vine tomatoes with ricotta-basil-ravioli
€ 10

SEAFOOD ÉTAGÈRE (served in two courses)

First course – served cold
Marinated Louisiana prawns, river crabs, lobster and salmon tartare
cold smoked salmon tranches, a pair of Atlantic oysters
served with a variety of dips

Second course – served warm
Half a lobster sautéed in Café de Paris butter,
pan fried Tiger prawn, scallop, filleted fish served with wok vegetables

for two - per 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 CASSICS

Vitamin Bomb

Mixed leaf salad with Opéra's homemade dressing,
chive sour cream and garlic croutons

€ 10

optionally with

roasted wild mushrooms

€ 16

Beef sirloin strips

€ 18

pan fried king prawns (3 pieces)

€ 19

Steak Tatar, Beef Fillet

"Do it yourself" with French fries and toast corners

€ 19

main course

€ 26

INTERMEDIATE COURSE

Parisian Gnocchi's

Choux pastry-parmesan-dumplings with sweet water crayfish and green vegetables

€ 18

main course

€ 22

Blood Sausage and Duck Liver

Blood sausage filled ravioli on creamed-sauerkraut with pan seared foie gras
and glazed apple

€ 18

main course

€ 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.

MAIN COURSE

Veal Fillet Medaillon
Braised in chorizo stock with kohlrabi and mushroom filled ravioli
€ 30

Ox Shoulder
Ox shoulder cooked sous vide with roasted bell pepper and polenta
€ 24

Icelandic Codfish Fillet
with sesame carrots and orange reduction
€ 26

Halibut Fillet
with confied king oyster mushrooms, estragon-biscuit and black salsify crème
€ 28

OPÉRA'S CLASSICS

Veal Wiener Schnitzel
with a choice of pan fried potatoes or potato salad,
logan berry marmelade, lemon and side salad
€ 26

Australian Grain Fed Fillet steak
Ladies Cut – 120 gram
€ 27

Men's Cut – 200 gram
€ 38

Scottish Ribeye, Donald Russell
21 days dry aged
Steak – 250 Gramm
€ 36

All steaks served with
Café de Paris butter
Pepper cream sauce
Mixed vegetables and French fries

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
with caramelized pineapple
and Amaretto-ice cream
€ 12

Pear-Brownie-Gâteau
with burnt vanilla crème, poppyseed-ice cream
and poppyseed-cinnamon-crumble
€ 12

French Nougat Mousse
with apricot crème, caramelized hazelnuts
and ice cream with dried apricots
€ 12

CHEESE

International cheese selection
from Parisian markets
served with grapes, celery, walnuts
grissini und fig mustard

small portion
€ 10

large 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.