

## **Vorspeisen**

### **Pulpo**

als Carpaccio und gebacken, mit Avocadocrème, Mangogelée und Wildkräutersalat € 18,00

### **Bunte Beete und Navette**

Salat von bunter Beete, Navette und Feige mit Ziegenquark und Feigenblatt-Rahmeis € 16,00

### **Opéra'S Klassiker**

#### **Opéra'S Vitaminbombe**

Erfrischende Blattsalate mit unserem Hausdressing,  
Schnittlauchschmand und Knoblauch-Croûtons € 10,00

#### **Je nach Wunsch**

mit gebratenen Waldpilzen € 16,00

oder gebratenen Rinderfiletspitzen € 18,00

oder gebratenen Gambas (3 Stück) € 19,00

#### **Steak-Tatar vom Rinderfilet**

zum „Selbst anmachen“ mit Pommes Frites und Toastecken € 19,00

als Vorspeise € 19,00  
als Hauptgang serviert € 26,00

## **Suppen**

### **Schaumsüppchen von roten Linsen**

mit Fenchel-Salsiccia € 10,00

### **Tomatenessenz**

Essenz von der Strauchtomate mit Ricotta-Basilikum-Ravioli € 10,00

## **Opéra'S Pasta**

### **Pariser Nocken**

Brandteig-Parmesan-Nocken mit Flusskrebse und grünem Allerlei € 18,00

als Zwischengang € 18,00  
als Hauptgang € 22,00

### **Blutwurst und Entenleber**

Blutwurstravioli auf Rahmsauerkraut mit gebratener Entenstopfleber  
und glasierten Apfelwürfeln € 18,00

als Zwischengang € 18,00  
als Hauptgang € 22,00

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

## **Fischgerichte**

### **Opéra'S Klassiker**

**Meeresfrüchte-Étagère "Plateau des Fruits de Mer"** in zwei Gängen serviert

*kalt serviert*

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

*warm serviert*

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

*-für zwei Personen-*

*pro Person € 46,00*

### **Filet vom Islandkabeljau**

*mit Sesamkarotten und Orangenreduktion*

*€ 26,00*

### **Filet vom Heilbutt**

*mit konfierten Kräuterseitlingen, Estragon-Biskuit und Schwarzwurzelcrème*

*€ 28,00*

## **Fleischgerichte**

### **Opéra'S Klassiker**

#### **Opera'S Wiener Schnitzel**

*vom Milchkalb in luftiger Panade mit Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat dazu servieren wir einen kleinen Salat, Preiselbeeren und Zitrone*

*€ 26,00*

#### **Medaillon vom Kalbsfilet**

*kurz geschmort im Chorizosud an Kohlrabi und Waldpilz-Ravioli*

*€ 30,00*

#### **Ochsenschulter**

*Sous Vide gegerichte Ochsenschulter mit Ofenpaprika und gerührter Polenta*

*€ 24,00*

#### **Steaks vom australischen Rinderfilet "Grain Fed"**

*„Ladies Cut“ 120 Gramm Rinderfilet*

*€ 27,00*

*„Men's Cut“ 200 Gramm Rinderfilet*

*€ 38,00*

#### **Dry Aged Special - 250 Gramm Ribeye Steak**

*Donald Russel, Schottland - 21 Tage trocken gereift*

*€ 36,00*

#### **Unsere Steaks servieren wir mit**

*Café de Paris Butter*

*Pfefferrahmsauce*

*Buntem Gemüse und Pommes Frites*

**Gedeckpreis pro Person à 2,90 €**

**- wird ohne Bestellung gereicht -**