

Allergenkarte



Restaurant
Opéra

Eier	C	Erdnüsse	E	Fisch	D	Glutenhaltiges Getreide	A	Krebstiere	B
Lupine	P	Sojabohnen	F	Milch	G	Schalenfrüchte	H	Sellerie	L
Senf	M	Sesamsamen	N	Nüsse	Z	Schwefeldioxid & Sulphite	O	Weichtiere	R

SPRGELKARTE

Spargel, Kerbel-Ei, Concassée

Panna Cotta und Salat von weißem und grünem Spargel
mit Kerbel-Ei-Vinaigrette und Concassée

C; A; G; O

Spargelcrèmesuppe

mit eigener Einlage

G; O

Spargel, Garnele, Buchweizen

Spargelstreifen mit gebratenen Riesengarnelen,
Buchweizennudeln und Krustentier-Zitronengras-Sud

D; A, B; G; N; F; O

Frischer Stangenspargel mit neuen Kartoffeln

und Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter

C; G; O

wahlweise mit:

Kalbsschnitzel

C; A; G

Filet vom Wolfsbarsch

D; G; O

200g Filetsteak vom Angus Weiderind

C; G, L; M; O

Eier	C	Erdnüsse	E	Fisch	D	Glutenhaltiges Getreide	A	Krebstiere	B
Lupine	P	Sojabohnen	F	Milch	G	Schalenfrüchte	H	Sellerie	L
Senf	M	Sesamsamen	N	Nüsse	Z	Schwefeldioxid & Sulphite	O	Weichtiere	R

VORSPEISE

Büffelmozzarella, Tomate, Basilikum

Mousse vom Büffelmozzarella
mit Tomate, getrocknet, Sorbet und als Gel,
Basilikumpesto und Panco-Crunch

A; G; L; M; O

Lachs, Limette, Schmand

Tatar von Räucherlachs und Avocado, mit Limettenschmand,
getrockneten Tomaten, Kalamata-Oliven, Friseesalat, Kresse

D; A; G; L; O

Kalb, Thunfisch, Kapern

Scheiben von rosa gebratenem Kalbstafelspitz und Teriyaki vom Thunfisch
mit Thunfischcreme, gebackenen Kapern, Sardellen, Schalottenkaviar und Shisokresse

D; A; G; L; F; O

SUPPE

Tafelspitz, Grießknödel, Flädle

Tafelspitz-Essenz mit kleinen Grießknödel
und Pfannenkuchenstreifen

C; A; G; L; O

Eier	C	Erdnüsse	E	Fisch	D	Glutenhaltiges Getreide	A	Krebstiere	B
Lupine	P	Sojabohnen	F	Milch	G	Schalenfrüchte	H	Sellerie	L
Senf	M	Sesamsamen	N	Nüsse	Z	Schwefeldioxid & Sulphite	O	Weichtiere	R

OPÉRA'S KLASSIKER

Vitaminbombe

Erfrischende Blattsalate mit Hausdressing,
Schnittlauchschmand und Knoblauch-Croûtons

E; A; G; H; L; M; O

wahlweise mit gebratenen

Waldpilzen

G; L; O

Rinderfiletspitzen

G; L

Gambas (3 Stück)

B; G; L

Rind, Parmesan, Kaper

Feine Scheiben vom Fassona Piemontese Rind
mit Parmesan, Rucola und eingelegten Kapern

C; A; G; L; M; N; F; O

Steak-Tatar vom Fassona Piemontese Rind

wahlweise mit Pommes Frites oder Toast

C; D; A; G; L; M; O

Wiener Schnitzel vom Milchkalb

mit Preiselbeeren und kleinem Salat

wahlweise mit

Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat

C; A; G; L; M; O

Eier	C	Erdnüsse	E	Fisch	D	Glutenhaltiges Getreide	A	Krebstiere	B
Lupine	P	Sojabohnen	F	Milch	G	Schalenfrüchte	H	Sellerie	L
Senf	M	Sesamsamen	N	Nüsse	Z	Schwefeldioxid & Sulphite	O	Weichtiere	R

PASTA

Schlutzkrapfen, Waldpilze, Schnittlauch
Spinat-Topfen-Ravioli in Schnittlauchbutter,
mit Waldpilzen und Röstzwiebel
C; A; G; L; O

VEGETARISCH / VEGAN

Linsen, Blumenkohl, Süßkartoffel
Linsen-Blumenkohl-Curry mit Kokosmilch,
Süßkartoffeln und Pappadam
H; L; N; F; O

Eier	C	Erdnüsse	E	Fisch	D	Glutenhaltiges Getreide	A	Krebstiere	B
Lupine	P	Sojabohnen	F	Milch	G	Schalenfrüchte	H	Sellerie	L
Senf	M	Sesamsamen	N	Nüsse	Z	Schwefeldioxid & Sulphite	O	Weichtiere	R

HAUPTGANG

Eismeer-Forelle, Venere-Reis, Kräuterseitlinge

Gebratenes Filet von der Eismeer-Forelle
mit Venere-Reis, konfierten Kräuterseitlingen
und wildem Brokkoli

D; G; O

Zander, Süßkartoffel, Spinatravioli

Zanderfilet auf der Haut gebraten
mit Spinatravioli und Süßkartoffelpüree

C; D; G; L; O

Surf & Turf

Gebratenes Kalbsfilet Medaillon und Riesengarnele
mit Bärlauchrisotto und Spargel
an Portweinjus

D; G; L; O

Filet von Weiderind

Rinderfilet vom Black Angus Rind, 200g.
Mit Cafè de Paris Butter, Pfefferrahmsoße,
buntem Gemüse und Pommes Frites

C; G; L; M; O

Eier	C	Erdnüsse	E	Fisch	D	Glutenhaltiges Getreide	A	Krebstiere	B
Lupine	P	Sojabohnen	F	Milch	G	Schalenfrüchte	H	Sellerie	L
Senf	M	Sesamsamen	N	Nüsse	Z	Schwefeldioxid & Sulphite	O	Weichtiere	R

DESSERT

Himbeer-Rhabarberparfait auf Basilikumbiskuit

dazu Gel, Gelee sowie Ragout vom Rhabarber und Himbeeren
mit karamellisiertem grünen Spargel

A; C; G; MIT ALKOHOL

Crème Brûlée

Crème Brûlée an Erdbeerkompott und Sorbet sowie Waldmeisterschaum

C; G

Törtchen von Zartbitter Kuvertüre

mit Mango und Passionsfrucht im Löffelbiskuit

A; C; F; G; MIT ALKOHOL

Auswahl von Käsesorten des Maître Affineur Waltmann

mit blauen Trauben, Staudensellerie, Walnüssen,
Grissini und Feigensenf

E; A; G; O

Eier	C	Erdnüsse	E	Fisch	D	Glutenhaltiges Getreide	A	Krebstiere	B
Lupine	P	Sojabohnen	F	Milch	G	Schalenfrüchte	H	Sellerie	L
Senf	M	Sesamsamen	N	Nüsse	Z	Schwefeldioxid & Sulphite	O	Weichtiere	R