

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

VORSPEISE

Aubergine, Antipasti, Frischkäse

Geflammte Aubergine mit Antipasti-Tatar,
körnigem Frischkäse, jungem Lauch
und Pinienkernen

A; G; L; O

Roastbeef, Handkäse, Grüne Soße

Rosa gebratenes Roastbeef
mit Handkäs-Espuma und Grüne Soße

C; A; G; L; M; O

Matjes, Schalotte, Apfel

Frische Kutter-Matjes mit Schalotten-Apfel-Schmand, Röstzwiebel
Apfelsorbet und Babyleaf-Salat

D; A; G; L; O

SUPPE

Gurke, Sauerrahm, Garnele

Kaltes Gurken Sauerrahm Süppchen mit Dill
und konfierten Eismeer-Garnelen

D; B; G

Tafelspitz, Maultaschen, Gemüse

Essenz vom Rindertafelspitz mit kleinen Maultaschen,
Gemüwestreifen und Schnittlauch

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

VEGETARISCH / VEGAN

Erbse, Karotte, Feige, Ziegenkäse

Tortelloni, Creme und Kresse von der Erbse,
mit glasierten Fingermöhren, karamellisierten Feigen
und gebröseltem Ziegenkäse

A; L; O

Ohne Ziegenkäse = VEGAN

PASTA

Linguini, Trüffel, Spinat

Linguini in Trüffel-Rahm,
mit gehobeltem Trüffel, jungem Spinat und Parmesan

C; 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

HAUPTGANG

Kabeljau, Fregola, Paprika

Gebratenes Kabeljaufilet
mit Paprika-Fregola-Sarda, Tapenade
und geflammte Himbeer-Paprika

D; A; G; L; O

Fjordlachs, Shimeji, Wasabi

In Miso mariniertes, gebratenes Lachsfilet
mit Wasabi-Kartoffelpüree,
Pilz-Dashi und Shimeji-Pilze

D; G; H; L; M; N; F; O

Zander, Erbse, Grieß

Gebratenes Zanderfilet mit Erbsencreme,
Erbsen-Karotten-Gemüse und kleinen Grießknödel

C; D; A; G; L; F; O

Bulgogi

Gegrillte Rinderhüftscheiben, in koreanischer BBQ-Marinade,
mit Sesam Sushireis, Sojaperlen,
Frühlingslauch und Daikonkresse

G; L; M; N; F; O

Surf & Turf

Medaillon vom Kalbsfilet und gebratene Riesengarnele mit
Süßkartoffelcreme und Portobello-Pilz

B; G; L; O

Rinderfilet Down Under

200g Black Angus Filetsteak aus Australien
mit Cafè de Paris Butter, Pfefferrahmsoße,
buntem Gemüse und Pommes Frites

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

DESSERT

Passionsfrucht Creme Brûlée

mit Quitten-Quark Eis und Pistazienstreusel

C; E; G

Kürbistörtchen

mit Yuzu-Schokoladeneis, gerösteten Marshmallows
und Kürbiskernkrokant

C; G

Sanddorn-Cheesecake

mit Salzkaramell und Butter-Croissants Eiscreme

C; E; G

Auswahl von Käsesorten des Maitre 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