

Allergenkarte



Restaurant
Opéra

VORSPEISE

Endivien I Käse I Birne

Knackiger Endiviensalat

mit karamellisiertem Ziegenkäse, angebratenen Birnenspalten, Oliven

und gehobelter Belper Knolle

(vegan – ohne Käse)

Aa, G, L, J

Lachs I Kartoffel I Balsamico

Räucherlachstatar

mit Schmand, lauwarmem Kartoffelschaum, Aceto Balsamico Invecchiato,

Schnittlauchöl und Gurkenperlen

C, D, G, L

Kalb I Grüne Soße I Handkäse

Kalbstafelspitz

mit Grüner Soße, gehacktem Ei, Handkäse-Espuma,

Gartenkresse und Croûtons

Aa, C, G, J, L

SUPPE

Tafelspitz I Maultasche

Tafelspitzessenz mit kleinen Maultaschen

und Gemüsestreifen

Aa, C, I

Kohlrabi I Mandel I Röstzwiebel

Cremiges Kohlrabi-Rahmsüppchen

mit gerösteten Mandeln, Röstzwiebeln und Schnittlauch

(vegan)

Aa, G, Ha, L

OPÉRA'S KLASSIKER

Vitaminbombe

Efrischende Blattsalate mit Hausdressing,
Schnittlauchschamand und Knoblauch-Croûtons

Aa, G, Hc, J, L

wahlweise mit gebratenen
Waldpilzen

G

Rinderfiletspitzen

G

Gambas (3 Stück)

B , G

Rind I Grana Padano I Kapern

Feine Scheiben vom Fassona Piemontese Rind
mit Grana Padano, Babyleafsalat,
konfierten Tomaten und eingelegten Kapern

Aa, G, Hc, J, L

Steak-Tatar vom Fassona Piemontese Rind

wahlweise mit Pommes Frites oder Toast

C, D, J, L, 6

Wiener Schnitzel vom Milchkalb

mit Preiselbeeren und kleinem Salat
wahlweise mit
Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat

Aa, C, G, J, L, 1, 4

HAUPTGANG – PASTA / VEGAN

Spitzkohl I Cashew I Hollandaise

Spitzkohl, in Shio Koji fermentiert und angebraten mit Cashewkern-Creme, geröstete Cashewkerne, Radieschen-Schnittlauch-Vinaigrette und vegane Hollandaise

Aa, G, C, 8, 1

Strozzapreti I Wirsing I Verjus

Strozzapreti, geschwenkt in Bröselbutter mit Wirsing, karamellisierten Walnüssen, Trauben und Verjus-Rahm

Aa, Hc, C, G, L

HAUPTGANG

Kabeljau I Linsen I Ochsenzunge

Gebratener Winterkabeljau

mit Rahmlinsen, Kartoffelkrapfen, lauwarmem Ochsenzungsensalat
und Jus

D, G, I, J, L

Rotbarsch I Spargel I Risotto

Gebratenes Rotbarschfilet

mit grünem Spargel, Radicchio-Portwein-Risotto
und Weißweinschaum

D, C, L

Spanferkel I Reisnudel I Gyoza

Marinierter Teriyaki-Spanferkelrücken

mit Gyoza, Reisnudel-Wokgemüse, Sojaperlen
und Teriyaki-Jus

Aa, C, G, J, L

Rind I Kartoffel I Kohlrabi

Sauerbraten vom Rinderschaufelstück
mit Kartoffelpüree und Rahm-Kohlrabi

Aa, G, L

Rinderfilet aus Deutschland

200 g deutsches Färsen Rinderfilet Steak,
mit Café de Paris Butter, Pfefferrahmsoße,
buntem Wurzelgemüse und Pommes Frites

G, L, 1, 6, D, I

DESSERT

Kokosnuss | Kirsch | Zitrone

Kokosnuss-Creme, Kirsche, Zitronen Gel,
Schokoladen- Crumble und Zirtonensorbet

Aa

Haselnuss | Birne

Haselnuss Mousse, Haselnuss Praline, Nougat Gel
Birnen-Chip und Birnensorbet
(vegan)
Hb, Aa

Vanille | Beeren

Gebrannte Vanillecrème
mit Beerenkompott und Vanille-Rahmeis

C, G

Affogato

Eine Kugel Vanilleeis mit Espresso

G,11

Auswahl von Käsesorten des Maître Affineur Waltmann

mit blauen Trauben, Staudensellerie, Walnüssen,
Grissini und Feigensenf

Aa; E; G; J; L

Liste der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 mit Konservierungsstoff
- 2 mit Farbstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 mit Phosphat
- 6 mit Süßungsmittel(n)
- 7 enthält Phenylalaninquelle
- 8 geschwefelt
- 9 geschwärzt
- 10 gewachst
- 11 koffeinhaltig
- 12 chininhaltig

Deklarationspflichtige Allergene

- Aa Weizen
- Ab Roggen
- Ac Gerste
- Ad Hafer
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fische
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch (einschließlich Laktose)
- Ha Mandeln
- Hb Haselnüsse
- Hc Walnüsse
- Hd Cashewnüsse
- He Pekanüsse
- Hf Paranüsse
- Hg Pistazien
- Hh Macadamianüsse
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid und Sulphite
- M Lupinen
- N Weichtiere