

Allergenkarte



Restaurant
Opéra

VORSPEISE

Romanasalat I Blumenkohl I Haferschmand

Angegrillte Romanasalat Herzen mit Blumenkohlcreme, Tomaten-Gurken Vinaigrette,
und Haferschmand mit körnigem Senf
(Vegan)

J, L

Joghurt I Ziegenkäse I Gemüse

Griechischer Joghurt Espuma mit Ziegenkäse, Ziegenkäse-Creme, konfiertes Eigelb,
Buchenpilze, Limette, Tomate, Olive und Kresse

G, L

Pulpo I Spargel I Rhabarber

Gebratener Pulpo mit grünem Spargel, Vanille-Rhabarber,
und Himbeere Vinaigrette

J, L, N

SUPPE

Tafelspitz I Maultasche

Tafelspitzessenz mit kleinen Maultaschen
und Gemüsestreifen

Aa, C, I

Zitronengras I Gyoza I Kokosmilch

Zitronengras Curry Suppe mit Kokosmilch
Gemüse Gyoza

Aa, F, G, L

OPÉRA'S KLASSIKER

Vitaminbombe

Erfrischende Blattsalate mit Hausdressing,
Schnittlauch Schmand 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 | Cashew | Hollandaise

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

F, Hd, J

Strozzapreti | Wirsing | Verjus

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

Aa, C, G, Hc, L

HAUPTGANG

Zander I Blumenkohl

Zanderfilet vom Grill
mit Blumenkohl Creme, gebackenem Blumenkohl
und Salat

D, G, L

Miso Lachs I Spitzkohl I Kartoffel

Miso mariniertes Lachsfilet mit fermentiertem Spitzkohl
und Wasabi-Kartoffel Püree

Aa, C, D, F, G, L

Surf & Turf

Gebratenes Kalbsmedaillon & Riesengarnele
mit Bärlauch-Risotto und Bimi

Aa, B, C, G, L

Lamm I Polenta I Peperonata

Gebratener Lammrücken mit Bärlauch Kruste,
Polenta, Peperonata und Rosmarin Jus

Aa, C, G, L

Rinderfilet aus Deutschland

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

G, L, 1, 6, D, I

DESSERT

Kokosnuss I Kirsch I Zitrone

Kokosnuss-Creme, Kirsche, Zitronen Gel,
Schokoladen- Crumble und Zitrone-sorbet

Aa

Haselnuss I Birne

Haselnuss Mousse, Haselnuss Praline, Nougat Gel
Birnen-Chip und Birne-sorbet
(vegan)

Hb, Aa

Vanille I 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** Macadmianüsse
- I** Sellerie
- J** Senf
- K** Sesamsamen
- L** Schwefeldioxid und Sulphite
- M** Lupinen
- N** Weichtiere