

Allergenkarte



Restaurant
Opéra

VORSPEISE

Panzanella

Geröstete Focaccia mit Paprika, Gurke, Tomate,
Pesto, Basilikum und Grana Padano
(Vegan ohne Grana Padano)

Aa, G, J, L

Verrano Rote Bete | Seesaibling | Apfel

Gebeiztes Seesaibling Filet mit Mousse und Tatar von der Rote Bete,
Rote Bete Apfel-Sud, Rote Bete Gel, Apfelperlen und Meerrettich

D, G, L

Pulpo | Aprikose | schwarzer Knoblauch

Gebratener Pulpo mit Aprikosen-Gel und Röster,
schwarze Knoblauch-Mayonnaise und Meeres Alge

G, J, L, N

SUPPE

Tafelspitz | Maultasche

Essenz vom Rindertafelspitz mit kleinen Maultaschen
und Gemüsestreifen

Aa, C, I

Melone | Paprika | Gurke

Gazpacho mit Wassermelone, roter Paprika, Gartengurke,
Limettensaft, Olivenöl, und Paprika Sorbet
(Vegan)

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, Wildkräutersalat,
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

VEGETARISCH / VEGAN

Verrano Sellerie I Pfifferlinge I vegane Hollandaise

Sellerie-Tortelloni, Creme, angebraten und gereift
mit Pfifferlingen, Veganer Hollandaise
und Schnittlauch Öl
(Vegan)

Aa, I,

Ravioli I Trüffel I Spinat

Eigelb Ravioli, Schnittlauchbutter, gehobelter Sommertrüffel,
Trüffelschaum und Rahmspinat

Aa, C, G, L

HAUPTGANG

Kabeljau I Carbonara I Liebstöckel

Gebratenes Kabeljaufilet mit Speck Pecorino Schaum,
Tagliolini, Eigelbcreme, Liebstöckel Öl
und Guanciale vom Bio Hof Mai

Aa, C, D, G, L

Saibling I Pfifferlinge I Bimi

Eismeer Saiblingfilet vom Grill mit gebratenen Pfifferlingen
glasierter Bimi und Kartoffel Espuma

C, D, G, L

Dorade I Ratatouille I Arancini

Gebratenes Doradenfilet mit Ratatouille,
gebackene Risottobällchen und Gremolata

Aa, C, D, G, L

Schwein I Pfifferlinge I Belper Knolle

Mit Aromen gebratener Schweinerücken von Bio Hof May
mit Pfifferlings Risotto, Pfifferlings Rahm,
Schnittlauchöl und Belper Knolle

G, L

Rinderfilet aus Deutschland

200 g deutsches Färsen Rinderfilet Steak,
mit Cafè de Paris Butter, Caeser Salat,
Zucchini -Paprika Relish und Pommes Frites

G, L, 1, 6, C, D, J, Aa

Rib Eye aus Uruguay

300 g Rib Eye Steak,
mit Cafè de Paris Butter, Caeser Salat,
Zucchini -Paprika Relish und Pommes Frites

G, L, 1, 6, C, D, J, Aa

DESSERT

Kirsche | Schokolade | Joghurt

Kirsch Panna Cotta mit Kirsch Gel, Vanille Chantilly,
geeistes Schokoladen Gelee,
und Joghurt Rahmeis

Aa, C, G

Mango | Aprikose | Orange

Mango-Orangen Kaltschale mit Aprikosen Parfait,
und Aprikosen-Cranberry Granola
(vegan)

Ad

Vanille | Pfirsich

Gebrannte Vanillecrème
mit Pfirsichkompott 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, Hc, 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