

VORSPEISE

Burrata I Tomate I Pfirsich

Zarte Burrata mit Tomatenmarmelade,
buntem Tomatensalat, geschmortem Pfirsich und Pfirsichgel
G

Lachs I Gurke I Apfel

Tatar vom Räucherlachs mit Crème Fraîche, Gurke, Apfel,
Dillschmand, Dillöl und Lachskaviar
D, G

Roastbeef I Grüne Soße I Ei

Gebeiztes Roastbeef mit Kerbel-Senf-Kruste, Grüner Soße, gehacktem Bio-Ei,
Radieschenvinaigrette und Schnittlauchöl
C, G, J, L

SUPPE

Tafelspitz I Maultasche

Essenz vom Rindertafelspitz mit kleinen Maultaschen
und Gemüsestreifen
Aa, C, I

Cacciucco

Toskanischer Fisch- und Meeresfrüchteintopf
mit geröstetem Brot
Aa, B, D, G, I, L, N

Brot, Butter und Dip berechnen wir mit 3,60€ pro Person – wird ohne Bestellung gereicht-

Bitte weisen Sie uns auf Allergien oder Unverträglichkeiten hin – gerne reichen wir auf Wunsch eine gesonderte Menükarte.

Alle Preise verstehen sich inklusive der aktuell gültigen Mehrwertsteuer.

Eventuell gegebene Trinkgelder teilen die Servicekräfte mit ihren Kolleg*innen aus der Küche und dem Servicebereich.

OPÉRA'S KLASSIKER

Vitaminbombe

Erfrischende Blattsalate mit Hausdressing,
Schnittlauchschand und Knoblauch-Croûtons

Aa,G, J, L

wahlweise mit gebratenen

Waldpilzen

Aa, G, J, L

Rinderfiletspitzen

Aa, G, J, L,7

Gambas (3 Stück)

Aa,G,J,L,B

Rind I Grana Padano I Kapern

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

Aa, 7, G

Steak-Tatar vom Fassona Piemontese Rind

Live am Tisch angemacht

7,6, C, D, J

wahlweise mit

Pommes Frites oder Toastecken

Aa

als Hauptgang Portion

Wiener Schnitzel vom Milchkalb

mit Preiselbeeren und kleinem Salat

wahlweise mit

Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat

7,1,4, Aa,G, J, L

Brot, Butter und Dip berechnen wir mit 3,60€ pro Person – wird ohne Bestellung gereicht-

Bitte weisen Sie uns auf Allergien oder Unverträglichkeiten hin – gerne reichen wir auf Wunsch eine gesonderte Menükarte.

Alle Preise verstehen sich inklusive der aktuell gültigen Mehrwertsteuer.

Eventuell gegebene Trinkgelder teilen die Servicekräfte mit ihren Kolleg*innen aus der Küche und dem Servicebereich.

HAUPTGANG – PASTA / VEGAN

Zucchini I Quinoa I Romana

Zucchini-Quinoa-Fritters mit gebratenem Romanasalat,
Kürbiskernvinaigrette und Schnittlauch-Hafer-Sour-Cream
(Vegan)
Ad,L

Ravioli I Trüffel I Spinat

Eigelb Ravioli mit Schnittlauchbutter, gehobelem Herbsttrüffel,
Trüffelschaum und Rahmspinat
Aa,C,G,L

als Zwischengang

als Hauptgang

Jakobsmuschel I Fregola Sarda I Salsiccia

Gebratene Jakobsmuscheln mit Fregola Sarda,
Salsiccia und Krustentierbisque
Aa,G,I, L, N

als Zwischengang

als Hauptgang

Brot, Butter und Dip berechnen wir mit 3,60€ pro Person – wird ohne Bestellung gereicht-

Bitte weisen Sie uns auf Allergien oder Unverträglichkeiten hin – gerne reichen wir auf Wunsch eine gesonderte Menükarte.

Alle Preise verstehen sich inklusive der aktuell gültigen Mehrwertsteuer.

Eventuell gegebene Trinkgelder teilen die Servicekräfte mit ihren Kolleg*innen aus der Küche und dem Servicebereich.

HAUPTGANG

Kabeljau I Carbonara I Liebstöckel

Gebratenes Kabeljaufilet mit Speck-Pecorino-Schaum,
Tagliolini, Eigelbcrème, Liebstöckel Öl
und Guanciale vom Bio Hof May
7, Aa, D, 5, Aa, C, L

Lachs I Wasabi I Shiitake

In Miso mariniertes Lachsfilet mit Wasabi-Kartoffelpüree,
geschmorten Shiitake-Pilzen und Pilz-Dashi
7, Aa, D, F, G, K, L

Zander I Erbse I Karotte

Gebratenes Zanderfilet mit Erbsencreme, glasierten Erbsen und Karotten,
Kartoffelkrapfen und Weißweinschaum
7, Aa, D, G, L

Duroc-Schwein I Sauerkraut I Bergkäse

Gebratener Rücken und Sous-Vide-gegarter Bauch vom Duroc-Schwein
vom Biohof May mit Rahmsauerkraut, abgeschmelzten Bergkäsenocken
und Schnittlauchöl
7, Aa, C, G, L

Rinderfilet aus Deutschland

200 g deutsches Färsen Rinderfilet Steak,
mit Café de Paris Butter, Speckbohnen,
Pommes Frites und Portweinjus
7, 1, 5, 6, D, G, L, I

Rib Eye aus Uruguay

300 g Rib Eye Steak,
mit Café de Paris Butter, Speckbohnen,
Pommes Frites und Portweinjus
7, 1, 5, 6, D, G, L, I

DESSERT

Brot, Butter und Dip berechnen wir mit 3,60€ pro Person – wird ohne Bestellung gereicht-

Bitte weisen Sie uns auf Allergien oder Unverträglichkeiten hin – gerne reichen wir auf Wunsch eine gesonderte Menükarte.

Alle Preise verstehen sich inklusive der aktuell gültigen Mehrwertsteuer.

Eventuell gegebene Trinkgelder teilen die Servicekräfte mit ihren Kolleg*innen aus der Küche und dem Servicebereich.

Cheesecake I Kürbis I Karotte

Cheesecake-Törtchen mit Crème vom Kürbis und weißer Schokolade,
kandierte Karotten, Kürbiskern-Rahmeis und Kürbis-Crunch
Aa,C,G

Himbeere I Orange I Mandarine

Himbeermousse auf Orangenbiskuitboden mit Himbeergel,
Mandarinensorbet und Beerenragout
(vegan)
Ad

Vanille I Birne I Schokolade

Gebrannte Vanillecrème mit Birnenragout
und Schokoladenrahmeis
C, G

Sorbetauswahl

Himbeere / Zitrone / Mango / Mandarine

Affogato

Eine Kugel Vanilleeis mit Espresso
C, G,11

Käse

Auswahl von Käsesorten des Maître Affineur Waltmann
mit blauen Trauben, Walnüssen,
Grissini und Feigensenf
G, Hc,Aa,J

Brot, Butter und Dip berechnen wir mit 3,60€ pro Person – wird ohne Bestellung gereicht-

Bitte weisen Sie uns auf Allergien oder Unverträglichkeiten hin – gerne reichen wir auf Wunsch eine gesonderte Menükarte.

Alle Preise verstehen sich inklusive der aktuell gültigen Mehrwertsteuer.

Eventuell gegebene Trinkgelder teilen die Servicekräfte mit ihren Kolleg*innen aus der Küche und dem Servicebereich.