VORSPEISE

Variation vom Kürbis
Panna Cotta, Crème, Salat,
mit gerösteten Kürbiskernen, Kürbiskern-Öl
und Kürbis Hippe
G, J, L

Gelbschwanz Makrele I Lachs I Mango I Avocado
Carpaccio von der Gelbschwanz Makrele und Lachs mit Mango-Avocado Salat,
Estragon Öl, Yuzu Perlen und Yuzu Mayonnaise
D, C, J L

Roas Gänsebrust I Feldsalat I Himbeere
Geräucherte Gänsebrustscheiben mit knackigem Feldsalat,
Himbeerdressing, frischen Himbeeren und Croutons
8, Aa,J, L

SUPPE

Gans I Maultasche
Essenz von der Ganz mit kleinen Maultaschen
und Gemüsestreifen
Aa, C

Kohlrabi I Mandel I Schnittlauch
Kohlrabi Rahmsuppe mit gerösteten Mandeln,
Röstzwiebel, Schnittlauch und Schnittlauch Öl
Ha, 8

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,
Schnittlauchschmand 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, gehobeltem Herbsttrüffel,
Trüffelschaum und Rahmspinat
Aa, C, G, L

als Zwischengang

als Hauptgang

Jakobsmuschel I Dinkelreis vom Biohof May
Gebratene Jakobsmuscheln mit Dinkel-Petersilien Risotto,
und Krustentierbisque
N, B, L

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

Wolfsbarsch I Dinkelreis vom Biohof May
Wolfsbarsch Roulade und gebratenes Wolfsbarsch Filet mit Dinkelreis Risotto
und Schnittlauch Beurre Blanc

Sugo di Peposo
Geschmortes und gezupftes Rindfleisch mit Soffritto,
Tomaten-Rotwein Jus und Strozzapreti
I, L

Gans „wie immer“
Im Ofen gebratene Hafermast Gans mit Rotkohl,
kleinem Bratapfel, glasierte Maronen, Kartoffelknödel
und Preiselbeer Thymian Jus

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

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.

DESSERT

Walnuss I Schokolade I Joghurt
Walnuss Honig-Tiramisu mit Schokoladen-Tuile, Salzkaramell,
Earl Grey Ganache und Joghurt Eis
Aa, C, G, Hc,11

Spekulatius I Kaffee I Mandarine
Spekulatius Mousse mit Kaffee-Sable, Ganache,
Crumble und Mandarinensorbet
(vegan)
Aa, F, 11, Ha

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.