

## Vorspeisen

### ***In Olivenöl konfierte Makrele***

*mit Salat von fruchtigen Tomaten dazu italienisches Landbrot  
und hausgemachte Basilikum-Mayonnaise*

€ 17,00

### ***Opéra'S Eichenwald im Nebel***

*Karamellisierte Wachtelbrust, wachsweiches Wachtelei  
an salzigem Brownie, Waldheidelbeeren, Shimeji-Pilzen und Petersilien-Sponge*

€ 19,00

### **Opéra'S Klassiker**

#### ***Käfer'S Vitaminbombe***

*Erfrischende Blattsalate mit unserem Hausdressing,  
Schnittlauchschmand und Knoblauch-Croûtons*

€ 10,00

#### ***Je nach Wunsch***

*mit gebratenen Waldpilzen*

€ 16,00

*oder gebratenen Rinderfiletspitzen*

€ 18,00

*oder gebratenen Gambas (3 Stück)*

€ 19,00

#### ***Steak-Tatar vom Rinderfilet***

*zum „selbst anmachen“ mit Pommes Frites und Toastecken  
als Vorspeise*

€ 19,00

*als Hauptgang serviert*

€ 26,00

## Suppen

### ***Gazpacho von gelben Tomaten und Erdbeeren***

*mit herzhaftem Cantuccini*

€ 11,00

### ***Bouillabaisse à la Frankfurt***

*Zander, Forelle und Flusskrebse in Apfelwein-Krustentiersud  
mit Meerrettichschaum und Grüne Soße-Crostini*

€ 14,00

## Opéra'S Pasta

### ***Basilikum-Polentawaffel***

*mit Artischocken-Tomatenragout, gezupftem Büffelmozzarella und Tomatenschaum  
als Zwischengang*

€ 17,00

*als Hauptgang*

€ 22,00

### ***Garganelli Fagioli e Pulpo***

*mit bunten Bohnen, sautiertem Pulpo, Fenchel und Taggiasca Oliven  
als Zwischengang*

€ 19,00

*als Hauptgang*

€ 21,00

## Fischgerichte

### Opéra'S Klassiker

**Meeresfrüchte-Étagère "Plateau des Fruits de Mer"** in zwei Gängen serviert

kalt serviert

Marinierte Louisiana Garnelen und Flusskrebse, kaltgeräucherte Lachsfilettranche, ein Paar Atlantik Austern, Hummer- und Lachstatar, dazu servieren wir verschiedene Dips

warm serviert

Halber Hummer in Café de Paris Butter geschwenkt, gebratene Gamba, Jakobsmuschel und Fischfilet auf Wok-Gemüse

-für zwei Personen-

pro Person € 46,00

### **Dorade im Ganzen am Tisch filetiert**

an Safran-Orangen-Chicorée, Kerbel-Risotto und Beurre Blanc

€ 29,00

### **In Jus glasierter Seeteufel**

auf Linsencreme mit geröstetem Blumenkohl und Fregola Sarda

€ 32,00

## Fleischgerichte

### Opéra'S Klassiker

#### **Käfer'S Wiener Schnitzel**

vom Milchkalb in luftiger Panade mit Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat  
dazu servieren wir einen kleinen Salat, Preiselbeeren und Zitrone

€ 26,00

#### **Vietnamesisches Blanket vom Schwarzfederhuhn**

in Koriander-Zitronengras-Velouté mit gebratenem Gemüse, Pilzen und feinem Duftreis € 27,00

#### **Onglet vom US-Beef**

an geschmorten Auberginen mit Zatar, Datteln und Mandeln dazu Bulgur-Gemüsebällchen € 29,00

#### **Steaks vom US-Beef „Greater Omaha Nebraska“**

„Ladies Cut“ 120 Gramm Rinderfilet € 29,00

„Men's Cut“ 200 Gramm Rinderfilet € 40,00

#### **Dry Aged Special - 250 Gramm Ribeye Steak**

(John Stone, Irland) - 21 Tage trocken gereift € 36,00

### Unsere Steaks servieren wir mit

Café de Paris Butter  
Pfefferrahmsauce oder Sauce Béarnaise  
Buntem Gemüse  
Pommes Frites