

Vorspeisen

Lachs und Lauch

Lolli und Tatar vom hausgemachten Graved Lachs
mit geflammtem Lauch, Misocrème, Erdnuss und Shiso Kresse-Sorbet € 19,00

Portobello

an Salat von Couscous mit karamellisierter Ziegenkäsecreme,
Mirabellen-Chutney und Petersiliensponge € 17,00

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

Kürbissüppchen

mit gerösteten Kürbiskernen, steirischem Kernöl und Kokosschaum € 11,00

Asian Warm Up

Buchweizennudeln, vietnamesischer Schweinebauch, Pak Choi, Sprossen,
Edamame und Shimeji Pilze im würzigen Hühnerfond € 13,00

Opéra'S Pasta

Schwarzwurzelquiche mit Rote Beete-Hummus

mit gerösteten Pistazien, Granatapfelkernen und marinierten Wildkräutern
als Zwischengang € 17,00

als Hauptgang € 20,00

Steinpilz-Triangoli

mit karamellisierten Schalotten und Hirschschenken
als Zwischengang € 19,00

als Hauptgang € 21,00

Gedeckpreis pro Person à 2,90 €
- wird ohne Bestellung gereicht -

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

Kross gebratene Filets von der Rotbarbe

auf Fenchelcrème, Tomatentortelloni und gegrillte Zucchini

€ 28,00

Seezunge im Ganzen am Tisch filetiert

an Zitronen-Salbei-Pappardelle, sautiertem Baby-Mangold und Beurre Blanc

€ 36,00

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

Rosa gebratener Rehrücken

an Pastinaken-Speckdauphines, pochierte Gewürzbirne und Hagebuttenjus

€ 34,00

Rosa gebratenes Lammnüsschen unter der Merguezschmelze

mit gegrilltem Fougasse und Kichererbsen-Bohngemüse

€ 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*

**Gedeckpreis pro Person à 2,90 €
- wird ohne Bestellung gereicht -**