

Vorspeisen

Guacamole in Texturen

Avocadoparfait in eigener Schale dazu zweierlei Tomate
mit Salzfrüchten, Coppa di Parma-Chip und rotem Mangold

€ 16,00

Allerlei Thunfisch

Thunfisch fünf mal anders
mit asiatischem Meerrettich-Riegel im Noriblatt,
Misoschaum, geräuchertem Joghurt und Ananas-Petersilieneis

€ 21,00

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

Consommé vom Weidenochsen

mit Kräuterflädle und buntem Wurzelgemüse

€ 12,00

Gazpacho von gelben Tomaten und Erdbeeren

mit herzhaftem Cantuccini

€ 12,00

Opéra'S Pasta

Grüne Fettuccine

in Bärlauch-Petersilienwurzelaufrahm mit geräuchertem Schweinebäckchen
und geschmolzenen Tomaten

als Zwischengang

€ 17,00

als Hauptgang

€ 20,00

Süßkartoffel-Buchweizengnocchi

mit Pistazien-Erbsenpesto, jungem Spinat und Robiola

als Zwischengang

€ 19,00

als Hauptgang

€ 22,00

Fischgerichte

Opéra'S Klassiker

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

Marinierte Louisiana Garnelen, Büsumer Krabben, Hummer- und Lachstatar,
kaltgeräucherte Tranchen vom Lachsfilet, ein Paar Atlantik Austern
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

Filet vom Zander aus dem Wildfang

an Blutwurst-Arancini, konfiertem Lauch und Meerrettich-Apfelvelouté € 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

Onglet vom US Beef unter der Pfeffer-Nusschmelze

mit braisiertem Romanasalat und lila Süßkartoffelcreme € 28,00

Rosa gebratener Maibockkrücken

an rahmigen Morcheln, kleinem Gemüse und Sellerie-Apfel-Ravioli € 36,00

Steaks vom US-Beef „Greater Omaha Nebraska“

„Ladies Cut“ 120 Gramm Rinderfilet € 30,00

„Men's Cut“ 200 Gramm Rinderfilet € 41,00

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 1,90 €
- wird ohne Bestellung gereicht -