

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

Kaltschale von geschmortem weißem Pfirsich

mit Zitronenthymian, Griechischem Joghurt und gebackenem Tofu € 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

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

Dorade im Ganzen am Tisch filetiert

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

€ 29,00

Kross gebratene Filets von der Rotbarbe

auf Fenchelcrème, Tomatentortelloni und gegrillte Zucchini

€ 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

Rosa gebratenes Lammnüsschen unter der Merguezschmelze

mit gegrilltem Fougasse und Kicherebsen-Bohnengemüse

€ 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 -**