

ABENDKARTE

16-23 UHR

VORSPEISEN		
SEMPEROPER AUFTAKT drei Geay Austern mit Zitrone, Schalotten Vinaigrette, Chesterbrot & Tabasco mit einem Glas Champagner Mangin & Fils 0,1L	29	
GEAY AUSTER mit Zitrone Stück	6,5	
 VORSPEISEN VARIATION Salatherz Caesar Style Kräuterlachs hausgebeizt auf Kartoffel-Dill-Waffel Beef Tatar auf Brot 	19	
mit einem Glas Champagner Mangin & Fils 0,1L	29	
BEEF TATAR handgeschnitten 80g mit Kräuter Aioli, Eigelb Creme & Kartoffel-Sauerteigbrot	197	
CEVICE VOM HAMATCHI mit Yuzu, Koriander & Rote Zwiebel	21	
BIO KNOBLAUCH GARNELEN 5 Stück mit Baguette	17	
KARTOFFEL-SAUERTEIGBROT mit Café de Paris Butter & Gremolata	7	
SALADS		
SALATHERZEN "CAESAR STYLE" gegrillte Salatherzen mit Caesar Mayonnaise, gerösteter Panko-Crunch, Parmesan & Sriracha	15	
SPINAT SALAT geschmorter Bete, Ziegenfrischkäse & gebrannten Mandeln	15	
SUPPE		
KÜRBIS-ZITRONENGRASS-SUPPE mit gebratener Garnele	13	
ZWISCHENGERICHT		
KRÄUTERLACHS hausgebeizt auf Kartoffel-Dill-Waffel mit Zupfsalat & Zitronen Crème frâiche	19	
S M Ø R R E B R Ø D mit gegrillten Pilzen, Comté, Preiselbeer & Petersilie	17	
PASTRAMI SANDWICH mit Essiggurke, Meerrettich-Crème & Coleslaw	17	

HAUPTGANG	
VEGAN GERÖSTETER SPITZKOHL	23
mit Miso, Bete und Kichererbse PASTA	
KÜRBIS TAGLIATELLE mit Salbei & Parmesan	23
FISCH	
GEBRATENER ZANDER mit Topinambur, Pilzen & Petersilie	37
FLEISCH	
ROSA GEGARTES BLACK ANGUS RINDERFILET 220G mit Karotte, Pfeffer-Zwetschgen und Pomme Anna	45
BEEF TATAR handgeschnitten 160g mit Kräuter-Aioli, Eigelb Crème, Frittes Maison & Trüffel-Mayonnaise	31
MAISPOULARDENBRUST mit gegrillten Salatherzen, Caesar Mayonnaise, geröstetem Panko-Crunch, Parmesan & Sriracha	27
WIENER SCHNITZEL VOM KALB mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat & Preiselbeer	29
KÄSE	
FRANZÖSISCHE KÄSEAUSWAHL Chaource Bleu d'Auvergne Comté mit Tessiner Feigensenf & Baguette	19
DESSERT	
CRÈME CATALANA SCHAUM mit Kardamom Zwetschgen & Haselnusseis	9
DUNKLE SCHOKOLADEN GANACHE mit Feige & Ingwer Espuma	9
COOKIE mit Dunkler Schokolade, Erdnuss & Karamell	5
KINDERKARTE	
Pasta Pomodoro	7



Pommes mit Ketchup

7



WEIN			
Weiß			
Cuvée Opera 2022	0,151	1 1	
Müller-Thurgau/Kerner/Veltiner/Scheurebe Frédéric Fourré / Radebeul	0,751	49	
Etikett von Georg Baselitz	0,151	9,5	
Grüner Veltiner Himmelstiege Federspiel	0,751	39	
Himmelstiege Federspiel Wachau / Österreich	0 151	9,5	
Grauburgunder Seußlitzer Heinrichsburg	0,151 0,751	39	
Weingut Jan Ulrich / Sachsen	0,151	10,5	
Lugana Catulliano DOC	0,751	45	
Agricola Pratello / Lombardei / Italien	0.451	40.5	
Riesling Thörnscher Ortswein	0,151 0,751	10,5 45	
Weingut Thomas Ludwig / Mosel	., -		
Rosé			
Rozy Bikini Côtes Catalanes	0,151 0,751	7,5 35	
Dom Brial / Frankreich			
Rot	0.151	10.5	
Le Clochard Merlot	0,15 <i>l</i> 0,75 <i>l</i>	10,5 45	
Château Pérenne Bordeaux / Frankreich	0 151	9,5	
Montepulciano Cantina Idi di Marzo / Italien	0,151 0,751	9,5 39	
Tempranillo	0,151	9,5	
Audentia Reserva Bodegas Murviedro / Valencia	0,751	39	
BIER			
Dresdner Felsenkeller	0,31	4,5	
Helles vom Fass	·		
Feldschlößchen Radler natutrüb	0,331	5	
Feldschlößchen	0,331	5	
alkoholfreies Pils Erdinger Weißbier	0,331	5	
-	0,00.		
ESSENTIALS	0.51	4 5	
Wasser Staatl. Fachingen still / medium	0,51	4,5	
Linke Lausitz Säfte	0,21	4	
Apfel, Orange, Grapefruit, Rhabarber, Toma Saftschorle	te 0,3/	4,5	
Coca Cola	0,21	4	
classic / zero	0.21	4	
Schweppes 1783 Dry Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale, Wild Beery, G	0,21 Ginger Beer	4	
Crodino	9 8 m l	5,5	
San Bitter	9 8 m l	•	
Lemon Soda/Orange Soda	0,331	5	
Mint-Lemon Soda	0,331	5	
KAFFEE			
Espresso		2,5	
Cappuccino		4,5	

APERITIF	
OPERA Campari Seltz	9
frosted Campari, carbonized soda	12
Negroni Aperol Spritz	
Campari Spritz	9,5 9,5
Sarti Spritz	9,5
Cynar Spritz	9,5
Champagner Mangin&Fils 0,1/	13,5
OPERA COCKTAIL	
ESPRESSO MARTINI	13
P***STAR MARTINI	15
OPERA MAI TAI	15
CONTINENTAL SOUR	15
CLASSIC COCKTAILS	
DRY MARTINI	je 14
GIMLET	
OLD FASHIONED	
MANHATTAN	
AMARETTO SOUR	
WHISKEY SOUR	
PINEAPPLE DAIQUIRI	
MARGARITA SPICY	
WHITE RUSSIAN	
COSMOPOLITAN	
BRANDY ALEXANDER	
NON ALCOHOLICS	
NOGRONI Tanqueray 0,0 %, Martini Vibrante, San Bitter	12
IPANEMA	9
Passionfruit puree, Lime, brown Sugar, Ginger Ale FRESHMAKER	9
Lime Cordial, Lime, Ginger Ale	14
GIN FIZZ NON ALC. Tanqueray 0,0 %, Lemon Juice, Sugar, Soda Water	, 4
GIN TONIC NON ALC.	13
LONGDRINKS & HIGHBALLS	
JUNIPER JACK GIN&TONIC	13
HORSE'S NECK	13
MOSCOW MULE	11
VODKA SELTZ & ZITRONE	10
CUBA LIBRE	13
GREYHOUND	13
MOJITO	1 4

Fragen Sie bitte unseren Service für spezielle Wünsche