

## ABENDKARTE

16-23 UHR

## VORSPEISE

**SEMPEROPER AUFTAKT** 27

drei Fine de Claire Austern mit Zitrone, Schalotten-Vinaigrette, Chesterbrot und Tabasco  
mit einem Glas Champagner Mangin & Fils 0,1l

**FINE DE CLAIRE AUSTERN** Stück 5  
mit Zitrone halbes Dutzend 27**VORSPEISEN VARIATION** 19

- Salatherz Caesar Style
- Kräuterlachs hausgebeizt auf Kartoffel-Dill-Waffel
- Beef Tatar auf Kartoffel-Brot

mit einem Glas Champagner Mangin &amp; Fils 0,1L 29

**BEEF TATAR** 19

handgeschnitten 80g mit Kräuter-Aioli, Eigelbcrème &amp; Kartoffel-Sauerteigbrot

**KNOBLAUCH-GARNELEN** 17

5 Stück mit Baguette

**KARTOFFEL-SAUERTEIGBROT** 7

mit Café de Paris-Butter &amp; Gremolata

## SALAT

**SALATHERZEN CAESAR STYLE** 15

gegrillte Salatherzen mit Caesar-Mayonnaise, Panko-Crunch, Parmesan &amp; Sriracha

**AVOCADO BOWL** 15

mit Feta, Tomaten, Gurke &amp; Zupfsalat

**SALAT NIÇOISE** 15

## SUPPE

**KAROTTEN-INGWER-SUPPE** 9

mit gebratener Garnele +3

## ZWISCHENGERICHT

**KRÄUTERLACHS** 19

hausgebeizt auf Kartoffel-Dill-Waffel mit Zupfsalat &amp; Zitronen-Crème fraîche

**VITELLO TONNATO OPERA STYLE** 19

## OPERA SIGNATURE

3 Köche-3 Gerichte-  
alle 14 Tage neu-  
Fisch - Fleisch - Vegetarisch

## HAUPTGANG

**VEGAN****GEBACKENER BLUMENKOHL** 23

Butterbohnen-Smash, Grémolata &amp; Granatapfel

**PASTA****TRÜFFEL TAGLIATELLE** 27

frische Pasta mit Parmesan &amp; frischem Trüffel

**FLEISCH****BEEF TATAR** 33

handgeschnitten 160g mit Kräuter-Aioli, Eigelbcrème, Frites Maison &amp; Trüffel-Mayonnaise

**MAISPOULARDENBRUST** 27

mit gegrillten Salatherzen, Caesar-Mayonnaise, Panko-Crunch, Parmesan &amp; Sriracha

**WIENER SCHNITZEL VOM KALB** 29

mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat &amp; Preiselbeeren

## GRILL &amp; MEER

**THUNFISCH STEAK** 26**BLACK ANGUS RINDERFILET 220G** 36**1 PFUND GARNELEN** 38

## BEILAGE &amp; SAUCE

**WILDER BROKKOLI** 5**KARTOFFEL-KRÄUTERSTAMPF** 5**POMMES FRITES** 7**KAROTTEN** 5**SAUCE BÉARNAISE** 3**KALBSJUS** 3**PFEFFERRAHMSAUCE** 3**BEURRE BLANC** 3**CHIMICHURRI** 3

## KÄSE

**FRANZÖSISCHE KÄSEAUWAHL** 19

- Chaource
- Bleu d'Auvergne
- Comté

mit Tessiner Feigensenf &amp; Baguette

## DESSERT

**CRÈME-CATALANA-SCHAUM** 9

mit Rhabarber-Tapioka Ragout &amp; Zitronen Sorbet

**DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE** 11

mit Früchten

**HAUSGEBACKENER COOKIE** 5

## KÜCHE:

Sebastian Bellmann / Sven Vogel / Tim Ebert