

Allergenkarte



Restaurant
Opéra

Eier **C**
Lupine **P**
Senf **M**

Erdnüsse **E**
Sojabohnen **F**
Sesamsamen **N**

Fisch **D**
Milch **G**
Nüsse **Z**

Glutenhaltiges Getreide **A**
Schalenfrüchte **H**
Schwefeldioxid & Sulphite **O**

Krebstiere **B**
Sellerie **L**
Weichtiere **R**

VORSPEISE

Endivien, Walnuss, Picandou

Endiviensalat in Kartoffeldressing, mit karamellisiertem Ziegenkäse
Apfelspalten, Kartoffelchips und schwarzen Walnüssen

B; G; L; O

Roastbeef, Spitzkohl, Sauce Tatar

Hausgebeiztes Roastbeef in grobem Senf und gestoßenem Pfeffer
mit Spitzkohlsalat, eingelegtem Kürbis und Sauce Tatar

C; D; L; M; O

Räucherforelle, Gurke, Dill

Mousse und Filet von der geräucherten Taunusforelle
mit Sesamgurke, Dill-Schmand und Sauerampfer Kresse

D; G; L; O

SUPPE

Kohlrabi, Apfel, Mandel

Kohlrabi Rahmsüppchen
mit glasierten Apfelwürfel, gerösteten Mandeln
und Röstzwiebel

A; G; O

Tafelspitz, Maultasche, Gemüse

Essenz vom Rindertafelspitz mit kleinen Maultäschle,
Gemüwestreifen und Schnittlauch

C; G; L; O

Eier	C	Erdnüsse	E	Fisch	D	Glutenhaltiges Getreide	A	Krebstiere	B
Lupine	P	Sojabohnen	F	Milch	G	Schalenfrüchte	H	Sellerie	L
Senf	M	Sesamsamen	N	Nüsse	Z	Schwefeldioxid & Sulphite	O	Weichtiere	R

OPÉRA'S KLASSIKER

Vitaminbombe

Erfrischende Blattsalate mit Hausdressing,
Schnittlauchschmand und Knoblauch-Croûtons

E; A; G; H; L; M; O

wahlweise mit gebratenen

Waldpilzen

G; L; O

Rinderfiletspitzen

G; L

Gambas (3 Stück)

B; G; L

Rind, Parmesan, Kaper

Feine Scheiben vom Fassona Piemontese Rind
mit Parmesan, Rucola und eingelegten Kapern

C; A; G; L; M; N; F; O

Steak-Tatar vom Fassona Piemontese Rind

wahlweise mit Pommes Frites oder Toast

C; D; A; G; L; M; O

Wiener Schnitzel vom Milchkalb

mit Preiselbeeren und kleinem Salat

wahlweise mit

Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat

C; A; G; L; M; O

Eier	C	Erdnüsse	E	Fisch	D	Glutenhaltiges Getreide	A	Krebstiere	B
Lupine	P	Sojabohnen	F	Milch	G	Schalenfrüchte	H	Sellerie	L
Senf	M	Sesamsamen	N	Nüsse	Z	Schwefeldioxid & Sulphite	O	Weichtiere	R

VEGETARISCH / VEGAN

Kartoffel, Spinat, Ei

Kartoffelwaffel mit getrüffeltem Babyspinat,
Onsen-Ei und Kartoffelschaum

C; A; G; L; M; O

Gyoza, Gemüse, Tofu

Gemüse Tofu Gyoza mit Wokgemüse,
geräuchertem Tofu und Kokosschaum

A; N; F

Birne Taleggio, Bärlauch, Belper Knolle

Birne Taleggio Bonbons mit Bärlauchpesto-Rahm, Selleriecreme,
grüner Spargel, halbtrockneten Cherry Tomaten und Belper Knolle

C; A; G; L

Eier	C	Erdnüsse	E	Fisch	D	Glutenhaltiges Getreide	A	Krebstiere	B
Lupine	P	Sojabohnen	F	Milch	G	Schalenfrüchte	H	Sellerie	L
Senf	M	Sesamsamen	N	Nüsse	Z	Schwefeldioxid & Sulphite	O	Weichtiere	R

HAUPTGANG

Thunfisch, Wokgemüse, Sobanudel

Thunfischfilet im Sesammantel, rare gebraten
mit Gemüse und Buchweizen Nudeln aus dem Wok,
Kokosschaum, Sojaperlen und eingelegten Ingwer

D; G; L; N; F; O

Zander Carbonara Bacon

Zanderfilet vom Grill mit Taglierini Carbonara,
Liebstöckel und Speckschaum

C; D; G; O

Kabeljau, Fregola, Muschel

Gebratenes Kabeljaufilet
mit Fregola Sarda, Vongole, Miesmuscheln, Estragon
und Dill in Hummer Nage

D; A; B; G; L; O

Hirschrücken, Flower Sprouts, Kartoffelkrapfen

Gebratener Hirschrücken mit Haselnuss Kruste, Flower Sprouts aus der Pfanne
und Kartoffel Krapfen

C; A; G; L; O

Schäufelstück, Steckrübe Kartoffelpüree

Sous Vide gegartes Schäufelstück vom Urban Beef
mit Steckrübengemüse und Kartoffel-Röstzwiebel Püree

C; A; G; L; O

Duroc Rücken und Bauch, Stangenbohnen, Brezel Knödel

Zweierlei vom Duroc Schwein mit Bohnengemüse,
Brezel Knödel und Kümmel-Bier-Jus

C; A; G; L; O

Rinderfilet Down Under

200g Black Angus Filetsteak aus Australien
mit Cafè de Paris Butter, Pfefferrahmsoße,
buntem Gemüse und Pommes Frites

G; L; M; O

Eier	C	Erdnüsse	E	Fisch	D	Glutenhaltiges Getreide	A	Krebstiere	B
Lupine	P	Sojabohnen	F	Milch	G	Schalenfrüchte	H	Sellerie	L
Senf	M	Sesamsamen	N	Nüsse	Z	Schwefeldioxid & Sulphite	O	Weichtiere	R

DESSERT

Vanille Creme Brûlée

mit Waldbeerenragout und Himbeersorbet

C; E; G

Exotische Variation

Mango Mousse auf Kokosboden mit Passionsfrucht,
Kiwigel und Guaven-Sorbet

C; G

Cheesecake von Orange und Karamell

mit Kokoseis, Streuseln und Orangengel – VEGAN

A; F

Auswahl von Käsesorten des Maître Affineur Waltmann

mit blauen Trauben, Staudensellerie, Walnüssen,
Grissini und Feigensenf

E; A; G; O

Eier	C	Erdnüsse	E	Fisch	D	Glutenhaltiges Getreide	A	Krebstiere	B
Lupine	P	Sojabohnen	F	Milch	G	Schalenfrüchte	H	Sellerie	L
Senf	M	Sesamsamen	N	Nüsse	Z	Schwefeldioxid & Sulphite	O	Weichtiere	R