

# Opéra's Klassiker

## Gerd Käfer'S Vitaminbombe

Erfrischende Blattsalate mit Hausdressing, Schnittlauchschand und Knoblauch-Croûtons € 10,00

Je nach Ihrem Wunsch mit gebratenen Rinderfiletspitzen oder gebratenen Gambas € 18,00

**-kleinere Portion-** € 16,00

## Gerd Käfer'S Lachs Bescheidenheit

Röscher Kartoffelrösti mit Scheiben vom Räucherlachs, Rucola Salat, gekochtes Ei, Schalotten und Limonen-Crème Fraîche € 18,00

## „Unser Wiener Schnitzel“

Vom Milchkalbsrücken in luftiger Panade mit Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat dazu servieren wir einen kleinen Salat und Preiselbeeren € 25,00

## Meeresfrüchte Étagère “Plateau de Fruits de mer”

Halber Hummer mit eigener Cocktailsauce, gebratene Scampi, Louisiana Garnelen, Fischfilet, Auster, Jakobsmuscheln, Büsumer Krabben und Räucherlachsfilet **p. P.** € 35,00

**-für zwei Personen-**

Cocktail vom Maine Hummer serviert im Eisbergsalat mit fruchtiger Cocktailsauce € 19,50

## Premium Steaks

Steak-Tatar vom US-Rind zum „selbst anmachen“ mit Pommes Frites und Toast-Ecken Klein € 18,00  
Groß € 25,00

150Gramm Argentinisches Rinderfilet € 25,00

280Gramm Argentinisches Rinderfilet € 36,00

250Gramm Argentinisches Rumpsteak € 29,00

120Gramm „**Lady's Cut**“ Nebraska Rinderfilet „Greater Omaha“ € 25,00

250Gramm „**Men's Cut**“ Nebraska Rinderfilet „Greater Omaha“ € 42,00

300Gramm Nebraska Rib Eye Steak „Greater Omaha“ € 36,00

### **Unsere Steaks servieren wir Ihnen mit:**

Café de Paris Butter

Pommes Frites

Grünen Bohnen

3erlei Steaksaucen

## **Vorspeisen**

Artischockenmousse im Zucchini-Mantel mit Tomaten-Focaccia und Fenchelsalami	€ 14,00
Roh mariniertes Schwertfisch mit Ponzu Sauce, geröstetem Koriander und Frühlingsrolle	€ 15,00
Spieß von Jakobsmuschel und Garnele mit Freilandgurke, Wassermelone und Wasabi	€ 17,00

## **Suppen**

Weißes Zitronengras-Süppchen mit Hähnchen-Satay	€ 8,00
Klarer Eintopf vom Heilbutt mit Safran-Royale	€ 8,50

## **Pasta & Zwischengerichte**

Hausgemachte Bärlauch-Gnocchi mit gegrilltem Spargel	€ 16,00
Geschmorte Bäckchen vom Schwäbisch Hällischen Landschwein mit Schalotten-Maultaschen	€ 19,00
Leipziger Allerlei „klassisch“ mit Spargel, Spitzmorcheln, Flusskrebse und Erbsen	€ 21,00

## **Aus dem Meer**

Kabeljaufilet aus dem Wurzelsud mit Pommery-Senf, Kartoffelstampf und Gurkensalat	€ 23,00
Gegrilltes Thunfischsteak mit Salsa Verde, kanarischen Kartoffeln und Pak Choi	€ 25,00
Gebratener Seeteufel in Bärlauch mit Spargel-Risotto und Pinienkern-Butter	€ 26,00

## **Von der Wiese**

Kalbsleber mit sautierten Pfirsichen, Pfifferlingen und Pommes Frites von der Süßkartoffel	€ 22,00
Lammschnitzel in der Kräuterhülle mit Frankfurter Grüne Sauce und Neuen Kartoffeln	€ 24,00
Rosa gebratener Maibockkrücken mit Spitzmorchel-Tarte, confiertem Lauch und Cranberry Jus	€ 27,00

***Gedeckpreis für Brot und Tiroler Schinken pro Person à 1,90 €  
- wird ohne Bestellung gereicht -***