

Speisenkarte Opera Restaurant

Vorspeisen/ Starters

Gegrillte Jakobsmuschel
mit Blumenkohlsalat und Koriander-Kokos-Emulsion^{S,F} 12,80 €
Grilled scallop with marinated cauliflower and coriander-cocos-cream

Gebratene Entenbrusttranchen
an Feldsalat und Preiselbeerschalotten 12,80 €
Roasted slices of duck cornsalad cranberry shallots

Weinempfehlung

2012er Grauburgunder
Qualitätswein, trocken, Weingut Zimmerlin, Baden, Deutschland

| | |
|-------|--------|
| 0,1 l | 3,70 € |
| 0,2 l | 7,10 € |

Suppen / Soups

Apfel-Lauch-Suppe^L mit Sesam und geräuchertem Forellenfilet 6,00 €
Apple-leek soup with sesame and smoked trout

Essenz vom Damhirsch mit Trüffelklößchen^F 6,80 €
Essence of fallow deer with truffle dumplings

Kalte Gerichte / Cold Dishes

Klassischer bunter Salat mit roten Zwiebeln, Dijon- Senf-Dressing und Baguette, dazu wahlweise:
saftige Rinderfiletstreifen oder 12,80 €
marinierte Shrimps 12,80 €
*Mixed salad with red onions and baguette plus:
Strips of beef or marinated crabs*

Tatarbeefsteak am Tisch zubereitet mit Landbutter und Bauernbrot (kalt) 17,50 €
*Steak tatar (raw, spiced and minced beef which is prepared at the table)
served with rye bread, fresh butter and small salad (cold)*

Regionale Spezialitäten | Regional Specialities

Gebirgsbachforelle im Ganzen gebraten mit Petersilienbutter
an Gemüse der Saison und Butterkartoffeln
*Fried river trout with herb butter,
fresh vegetables and sautéed potatoes* 16,80 €

In Meißner Rotwein geschmorte Ochsenbacke^{Se}
mit Rosenkohl und hausgemachten Wickelklößen^{G,E,L} 16,80 €
Braised ox cheek with Brussels sprout and homemade filled, bread crumbed potato dumplings

Weinempfehlung

2013er Cuvée H

Cuvée aus Spätburgunder und Regent, trocken,

Weinhaus Hoflößnitz, Sachsen (Wein aus ökologischem Anbau

0,1 l

4,20 €

0,2 l

8,20 €

Für 2 Personen | For 2 Persons

Châteaubriand an Sauce Bearnaise^{E,L,Se,S,G,F}, und Grilltomate
mit frischem Gemüse vom Markt und Kartoffelvariation 59,00 €
*Chateaubriand with sauce béarnaise and grilled tomatoes
with fresh vegetables and a selection of potatoes*

Weinempfehlung

2012er Koonunga Hill Cabernet Shiraz

trocken, Weingut Penfolds, South Australia

0,1 l

4,30 €

0,2 l

8,50 €

Fischgerichte | Fish Specialities

Filet vom Steinbeißer
mit Fenchel, Tomaten und Kartoffeln in der Folie gegart 18,50 €
Wolffish, boiled in a foil with fennel, tomatoes and potatoes

Gebratenes Filet von der Kaiserbrasse
auf Rote Bete-Risotto^L und Wasabischaum^{G,L} 18,50 €
Roasted bream, beetroot risotto and Wasabi cream

Weinempfehlung

2012er Koonunga Hill Chardonnay

trocken, Weingut Penfolds, South Australia

0,1 l

3,50 €

0,2 l

6,50 €

S-Soja, F-Fisch (Sardellen), G-Gluten, Se-Sellerie, E-Eier, n-Nüsse, Sn-Senf, L-Laktose, 1-Nitrat, 2-Antioxidanten

Vegetarisches Gericht | Vegetarian Dish

| | |
|---|---------|
| Wickelklöße ^{G,E,L} mit hausgemachtem Gemüsegulasch ^{Se} <i>Filled, bread crumbed potato dumplings with homemade seasonal vegetables goulash</i> | 13,50 € |
| Gnocchi-Spinat-Auflauf ^{2,G,E} mit Pilzen unter der Camemberthaube <i>Gnocchi-spinach soufflé with mushrooms and camembert</i> | 13,50 € |

Fleischgerichte | Meat Specialities

| | |
|---|---------|
| Steak vom Rinderfilet mit gebratenen Kräuterseitlingen Ofenkartoffeln und Kräuterbutter <i>Fillet of Angus steak with roasted mushrooms, baked potato and herb butter</i> | 28,50 € |
|---|---------|

| | |
|--|---------|
| Schnitzel aus der Kalbskeule ^{G,E} mit kleinem Salat ^{Sn} und Bratkartoffeln ¹ <i>Veal cutlet with a small salad and fried potatoes</i> | 17,80 € |
|--|---------|

| | |
|--|---------|
| Rosa gebratene Entenbrust mit Balsamico-Äpfeln ^L und Mohnschupfnudeln ^{G,E} <i>Fried breast of duck with Balsamico apple and poppy seed potato noodles</i> | 18,50 € |
|--|---------|

Dessert | Desserts

| | |
|---|--------|
| Hausgemachtes Mokka-parfait an Schokoküchlein und lauwarmen Ananasragout <i>Homemade Turkish coffee parfait, small cake of chocolate lukewarm pineapple</i> | 7,20 € |
| Grießflammeri ^{E,L} mit karamellisierten Zwergorangen und Sesamhippe <i>Semolina flummery with caramelised cumquats</i> | 6,80 € |

Weinempfehlung

| | | |
|---|-------|---------|
| 2011er Cuvée Auslese Cuvée aus 50% Chardonnay und 50% Welschriesling, edelsüß Weingut Kracher, Burgenland, Österreich | 0,1 l | 5,10 € |
| | 0,2 l | 10,00 € |