

Speisenkarte Sommer

Menu - „Summer“

Opera
Restaurant & Lounge

Vorspeisen & Suppen *Appetizers & soups*

- Aufgeschlagene **Basilikumsuppe**^{L,Se} mit Tomatenfilets und hausgebackenen Grissini^{Gw}
Whipped basil soup with tomato fillets and homemade grissini 7,50 €
- Limetten-Süßkartoffel-Suppe**^{Se} mit Teriyaki mit Rinderfiletstreifen
Lime sweet potato soup with teriyaki beef fillet strips 11,00 €
- Zerlei von der **Strauchtomate**^{Ei} mit geschwärzten Oliven, Trüffelvinaigrette und Burrata^L
Two of vine tomato with black olive, truffle vinaigrette and burrata 14,50 €
- Mit Kräutern **marinierter Ziegenkäse** an Trüffelvinaigrette, Wildkräutern und Crostini^{Gw}
Goat cheese marinated with herbs on truffle vinaigrette, wild herbs and crostini 16,00 €
- Tatar** vom Rußdorfer Landrind mit Senfeis^{Sn,Ei,L} und geröstetem Brot^{Gw,L}
Tararius of "Rußdorfer cattle" with mustard ice cream and roasted bread 17,50 €

Hauptgerichte *Main dishes*

- Argentinisches Rinderfilet** mit Grillgemüse, Steakhouse Fries und hausgemachten Gewürzketchup
Beef fillet with grilled vegetables, steakhouse fries and homemade spice ketchup 37,50 €
- Argentinisches Rinderrückensteak** mit Chimichurri-Sauce, Tomatensalat und knusprigen Baconkartoffeln¹
Beef sirloin with chimichurri sauce, tomato salad and crispy bacon potatoes 31,00 €
- Medaillons** vom **Mühhäuser Duroc** im Bacon¹ Mantel mit Pimentos und cremiger Polenta^{L,Sn}
Medaillons of Duroc pig in bacon coat with pimentos and creamy polenta 24,50 €
- Schnitzel von der Kalbskeule**^{Ei,Gw} mit lauwarmem Kartoffel-Radieschen-Salat^{Se,1,Sn}
"Schnitzel" with lukewarm potato-cucumber-salad 21,00 €
- Wernesgrüner Bierhuhn**^{Sn} an hausgemachten Röstis² mit buntem Gartensalat
Chicken marinated with "Wernesgrüner" pilsner with homemade fried grated potatoes and colorful garden salad 21,00 €
- Doradenfilet**^{Fi} auf Spaghettini^{Gw,Ei} mit Specksauce^{1,L} und Artischocken
Fillet of gilthead on Spaghettini with bacon sauce and artichokes 27,00 €
- Fusilli**^{Gw,Ei} mit gegrilltem Gemüse, Pinienkernen und Koriander-Limetten-Pesto^{Nü}
Fusilli with grilled vegetables, pine nuts and coriander-lime pesto 18,50 €

Unser Tipp:

Chatâubriand für 2 Personen auf Brotsockel^{Gw} mit saisonalen Beilagen und hausgemachter Bernaise^{Ei,L} Live am Tisch tranchiert! 80,00 €

Desserts

- Panna cotta-Brombeer-Terrine**^L mit Erdbeersorbet^{Ei} an Rotweinsirup
Panna cotta-blackberry-terrines with strawberry sorbet on red wine syrup 8,00 €
- Marzipan-Küchle**^{Gw,Ei} mit Aprikosen-Thymian-Chutney und Schmand-Eis^{L,Ei}
Marzipan-cake with apricot-thyme-chutney and sour cream-ice cream 6,50 €