

Opera

Restaurant & Lounge

Die Einleitung... - Vorspeisen und Suppen

PROLOG

Tatar vom Rußdorfer Landrind^(Ei,Sn,Fi)
mit Fiedlers Schwarzbierbrot^(G) und Salatspitzen^(Sn)
*Rußdorfer beef tartare^(Ei,Sn,Fi) with Fiedler's dark beer bread^(G)
and lettuce^(Sn).....21,00 EUR*

Caesar Salat^(Ei,Ei,L) mit Hähnchen, Ei, Croûtons^(G,L),
Tomaten und Parmesan^(L)
*Caesar salad^(Ei,Ei,L) with chicken, egg, croutons^(G,L),
tomatoes and parmesan^(L).....17,50 EUR*

Ragout vom Kalb, gratiniert mit Gouda^(L,Se,G),
dazu Zitrone und hausgebackenes Brot^(G)
*Veal ragout au gratin with Gouda^(L,Se,G),
lemon and homemade bread^(G)..... 15,00 EUR*

Sautierte Gänseleber mit Zwiebelmarmelade,
gebutterten Apfelspalten, Feldsalat und Brioche^(G,Ei,L)
*Sautéed goose liver with onion jam, buttered apple slices,
Lamb's lettuce and brioche^(G, egg, L).....15,00 EUR*

3 sautierte Gambas^(Sch) mit Orangen-Fenchel-Salat
und hausgebackenen Grissini^(G)
*3 sautéed prawns^(Sch) with orange-fennel salad
and home-baked breadsticks^(G).....18,00 EUR*

Currywurst vom Rind^(L) mit Pommes frites
und hausgemachter Sauce^(Se)
*Currywurst^(L) with french fries
and homemade sauce^(Se).....15,50 EUR*

Flammkuchen^(G,L) mit Ziegenkäse, Honig und Nüssen
*Tarte flambée^(G,L) with goat cheese,
honey and nuts.....14,50 EUR*

Flammkuchen^(G,L) mit Bacon^(L) und roter Zwiebel
Tarte flambée^(G,L) with bacon^(L) and red onion10,50 EUR

Aufgeschäumte Maronensuppe^(N,L) mit Hirschschinken^(L)
und Apfelchutney
*Foamed chestnut soup^(N,L) with venison ham^(L)
and apple chutney.....12,00 EUR*

Omas Suppentopf mit Gänseklein, Gemüse^(Se) und Nudeln^(G)
*Grandma's soup pot with goose, goose,
vegetables^(Se) and noodles^(G).....8,50 EUR*

Das Nachwort... - Dessert

EPILOG

Kleines Zitronenküchle^(Ei,G,L) mit Cranberry
und hausgemachtem Honig-Salbei-Eis^(Ei,L)
*Small lemon cake^(egg, G, L) with cranberry
and homemade honey-sage ice cream^(egg, L).....12,00 EUR*

Crème brûlée^(Ei,L) mit gebackenen Pflaumen
und Cantuccini^(Ei,N)
*Crème brûlée^(egg,L) with baked plums and cantuccini^(egg,N).....9,50
EUR*

Hauptspeisen...

DER AKT

Filetsteak vom Angus mit hausgemachten Rösti^(L),
Portweinjus^(Se), Champignon und Gemüse
*Angus fillet steak with homemade rösti^(L), port wine jus^(Se),
Mushroom and
vegetables.....45,00 EUR*

Knuspriger Gänsebraten mit Apfelrotkohl
und Kartoffelklößen^(G,L,L)
*Crispy roast goose with apple red cabbage
and potato dumplings^(G,L,L).....33,00 EUR*

Mit Haselnuss und Majoran gefüllte Hirschroulade^(Se)
an Schwarzwurzeln^(L), Rosenkohl^(L)
und Walnusspätzle^(N,G,Ei,L)
*Deer roulade^(Se) filled with hazelnuts and marjoram and salsify^(L),
Brussels sprouts^(L) and walnut spaetzle^(N,G,egg,L).....32,00 EUR*

Rosa gebratener Rehrücken mit Rahmwirsing^(L),
Zwetschgenchutney und hausgemachtem
Kartoffelbaumkuchen^(G,Ei,L)
*Pink fried saddle of venison with creamed savoy cabbage^(L), plum chutney
And homemade potato tree cake^(G, egg, L).....32,00 EUR*

Schnitzel aus der Kalbskeule^(G,Ei) mit Bratkartoffeln^(L)
und Preiselbeeren
*Schnitzel from the leg of veal^(G,Ei) with fried potatoes^(L)
and Cranberries.....25,00 EUR*

Filet vom Seesaibling^(Ei,G) mit grünem Kartoffelpüree^(L),
Meerrettich und gebutterten Apfelspalten^(L)
*Fillet of arctic char^(Ei,G) with green mashed potatoes^(L), horseradish
and buttered apple slices^(L).....29,00 EUR*

Filet vom Heilbutt^(Ei,G) auf Rote-Bete-Risotto^(Se,L)
mit Parmesanschaum^(L) und Feldsalat^(Sn)
*Fillet of halibut^(Ei,G) on beetroot risotto^(Se,L) with parmesan foam^(L)
and Lamb's lettuce^(Sn).....26,00 EUR*

Buntes Winterwurzel-Curry mit Berglinsen
und Wildreis
Colorful winter root curry with mountain lentils and wild rice...20,00 EUR

Gebackener Spitzkohl mit Pastinakenpüree^(L)
und Süßkartoffeln
*Baked pointed cabbage with parsnip puree^(L)
and sweet potatoes.....20,00 EUR*

Live am Tisch tranchiert! Carved live at the table

Chateaubriand für 2 Personen auf Brotsöckel^G mit
saisonalen Beilagen und hausgemachter Bernaise^{Ei,L}
*Chateaubriand for 2 people on a bread base^G with seasonal side dishes and
homemade bernaïse^{Ei,L}.....90,00 EUR*