OPERA
RESTAURANT & LOUNGE

DINNER FOR TWO

Ein Abend. Zwei Genusswelten.

FREITAG · 06. NOVEMBER 2026

KLASSISCHER GENUSS

VIER GÄNGE · EIN GENUSSERLEBNIS

VORSPEISE

Herbstlicher Aroma-Salat

Sächsischer Hirschschinken | zweierlei Ofenkürbis | Kumquat | Nüsse

Allergene: Milch und Milchprodukte, Senf, Sellerie, Nüsse

SUPPE

Petersilien-Kartoffelsuppe mit Dijonsenf

Speck | gepickelte Radieschen

Allergene: Milch und Milchprodukte, Sellerie, Konservierungsstoff

HAUPTGANG

Wolfsbarsch auf der Haut gebraten

Auberginencreme | gebackene Polenta | Grillpaprika | Parmesan-Zitronenschaum

Allergene: Milch und Milchprodukte, Sellerie

DESSERT

Pekannuss-Schoko-Riegel

Buttermilchschaum | Birnen-Thymian-Sorbet

Allergene: Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Ei, Soja, Milch/Laktose, Schalenfrüchte/Nüsse (Pekannuss)

45,00 €

PRO PERSON

VEGETARISCHER GENUSS

VIER GÄNGE · EIN GENUSSERLEBNIS

VORSPEISE

Herbstlicher Aroma-Salat

Sächsischer Heukäse | zweierlei Ofenkürbis | Kumquat | Nüsse

Allergene: Milch und Milchprodukte, Senf, Sellerie, Nüsse

SUPPE

Petersilien-Kartoffelsuppe mit Dijonsenf

Tofu-Schinken | gepickelte Radieschen

Allergene: Soja, Milch und Milchprodukte, Sellerie

HAUPTGANG

Gebackene Aubergine

Cremige Pilzpolenta | Grillpaprika | Yuzu-Frisée | Rotwein-Zwiebelconfit

Allergene: Eier, Milch und Milchprodukte, Weizen, Sellerie, Senf

DESSERT

Pekannuss-Schoko-Riegel

Buttermilchschaum | Birnen-Thymian-Sorbet

Allergene: Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Ei, Soja, Milch/Laktose, Schalenfrüchte/Nüsse (Pekannuss)

45,00 €

PRO PERSON

OPERA RESTAURANT & LOUNGE · HOTEL CHEMNITZER HOF · THEATERPLATZ 4 · CHEMNITZ