

Herbstkarte

Vieni con me in Sardegna

ANTIPASTI

VITELLO TONNATO 18

Feine Rosa Kalbsnuß Scheiben
Hausgemachte Thunfisch-Kaperncreme

GAMBERI E CECI 24

Garnelen aus der Pfanne | Datterini Tomaten
Kichererbsenmousse | Sardisches Olivenöl

CARPACCIO DI TONNO 24

Carpaccio vom roter Thunfisch
Schalotten | Limette | Tapioka | Rosa Pfeffer

CAPRINO 18

Rucola und Wildkräutersalat | Datterini
Gratinierter Ziegenkäse | Walnüsse | Feigensenf

INSALATA DI STAGIONE 9

Romanasalat | Rucola | Wildkräutersalat | Kirschtomaten
Möhren | Gurken | hausgemachte Balsamico-Honig Dressing

CREMA DI ZUCCA 14

Feine cremige Kürbis-Orangen Cremesuppe
mit Pfeffer Croutons und Garnelen

Herbstkarte

Vieni con me in Sardegna

PASTA

TORTELLI AUTUNNO 22

Hausgemachte Herbs Tortelli
Edelpilze | Salsiccia | Tomatensalsa | Pecorino

TORTELLI BURRO E SALVIA 19

Hausgemachte Ricotta-Mangold Tortelli
Salbeibutter | Pecorino | Parmigiano

LINGUINE AI GAMBERI 24

Feine Linguine | geröstete Garnelen
Aglio&Olio | Tomatenwürfel | Bottarga di Cabras

- DAS BESTE VOM HERBST -

CULURGIONES AL TARTUFO 26

Hausgemachte Sardische Typische Ravioli
Pilzen | Parmesanespuma | Mandelblättchen

CRESPELLE DI ZUCCA 19

Hausgemachte feine Pfannkuchen
Kürbis | Bechamel | Parmigiano | Guanciale

Herbstkarte

Vieni con me in Sardegna

SECONDI

VITELLO 32

Panierte Kalbsscaloppine
mit Edelpilzen und Provola gratiniert
Kartoffelspalten | Herbstgemüse

MANZO 39

Rosa gebratenes Filet und geschmorte bäckchen
vom Black Angus Rind
| Pastinake | Herbstgemüse | Wacholder-Cannonaujus

- DAS BESTE VOM HERBST -

CERVO 34

Duett vom Taunus Hirsch
Rücken mit Haselnusskruste und geschmorte Schulter
Balsamicolinsen | Kürbis | Rosenkohl | Wacholderjus

ORATA 35

Mittelmeer Dorade Royal aus der Pfanne
Kräuterkruste | Kirschtomten | Pinienkernen
Zitronenpüree | Mangold

Weitere Spezialitäten nach Tagesempfehlung

Herbstkarte

Vieni con me in Sardegna

Eine Einladung zu einer Genussreise
auf der schönsten Mittelmeerinsel.

Unsere Küche erzählt Sardinien
geführt, ehrlich und saisonal.

Weniger Ablenkung.

Mehr Aufmerksamkeit für Produkte mit Herkunft
und Weine, die Geschichten tragen.

Nehmen Sie Platz
und lassen Sie sich begleiten.

Lust auf etwas Frisches?

unsere Aperitif-Empfehlung

SARDINIAN SPRITZ

Spumante Torbato Brut di Alghero

Mirto di Sardegna

Beeren | Rosmarin | Zitrone | Soda

9,50

unsere Antipasti Variationen

GRAN DEGUSTAZIONE L'OPERA

Eine Auswahl unserer Antipasti
zum Teilen und Entdecken.

Frisch, vielfältig und saisonal.

Ein Erlebnis ab 2 Personen

mit Fisch, pro Person 32

ohne Fisch, pro Person 24

Catering

CATERING

Ob Hochzeit, Firmenfeier, Geburtstag oder Jubiläum, wir verwandeln Ihr Event in ein kulinarisches Highlight

Unsere Leistungen im Überblick:

- Individuelle Menügestaltung
- Nur frische, saisonelle und hochwertige Produkte
- Professioneller Service
- Erfahrung und Flexibilität
- Eventplanung

Kontaktieren Sie uns noch heute und Lassen Sie sich ein individuelles und unverbindliches Angebot erstellen.
info@opera-hofheim.de

UNSERE KÜCHENZEITEN IM RESTAURANT

Mittwoch bis Samstag
ab 18:00,
letzte Bestellung 21:30

Sonntag 12:00-14:00. und 18:00-21:00

Montag und Dienstag Ruhetag