

Ristorante

L'Opera

Osterausflug nach Sardinien

Feiere Ostern mit einem einzigartigen kulinarischen kurzreise nach Sardinien „*Kein Flugticket nötig – Sardinien liegt direkt vor deiner Haustür.*“
im **Ristorante L'Opera** mit traditionellen Spezialitäten, authentischen Rezepten und mediterraner Herzlichkeit.

KARFREITAG – SARDISCHES FISCHMENÜ

Am Karfreitag servieren wir ein exklusives Fischmenü, inspiriert von den Küsten Sardinien, Spezialitäten aus Alghero, Bosa, Costa Smeralda & Cagliari frisch, leicht und voller Geschmack. Perfekt für einen genussvollen Start ins Osterwochenende!

KARSAMSTAG – MENÜ „L'ATTESA“


„L'Attesa“ – die Vorfreude auf Ostern!

An diesem Abend erwarten dich Spezialitäten aus den inneren Städten Sardinien, Nuoro, Ozieri, Macomer, Fonni & Barumini, mit herzhaften, ursprünglichen Aromen und traditionellen Rezepten, die seit Generationen überliefert wurden.

🌸 OSTERSONNTAG & OSTERMONTAG – SARDISCHES OSTERMENÜ

Erlebe ein klassisches und traditionelles Ostermenü, dass die Aromen und die Essenz der Osterfeierlichkeiten Sardinien auf den Tisch bringt.

 Reservierung empfohlen – Plätze sind begrenzt!

 Reserviere jetzt unter 06192-5580,
reservierung@opera-hofheim.de
oder direkt im Ristorante!

Ristorante L'Opera

Langgasse 3

65719 Hofheim am Taunus

opera-hofheim.de

Ristorante

L'Opera

KARFREITAG

SARDISCHES FISCHMENÜ

Am Karfreitag servieren wir ein exklusives Fischmenü, inspiriert von den Küsten Sardinien, Spezialitäten aus Alghero, Bosa, Costa Smeralda & Cagliari frisch, leicht und voller Geschmack. Perfekt für einen genussvollen Start ins Osterwochenende!

BENVENUTO

Amuse Bouche L'Opera Style

ASTICE ALLA CATALANA

Hummersalat nach Katalanischer Art
Bruschette all'Olio d'Oliva | Wildkräutersalat

FREGOLA ALLE VONGOLE

Sardische Pasta Kügelchen
Frische Venusmuscheln | Kirschtomaten | Weißweinsud

CORVINA DEL MEDITERRANEO

Mittelmeer Adlerfisch auf der Haut gebraten
Glasierter Lauch | Grüner Spargel | Vernacciaschaum

SEMIFREDDO AL TORRONE

Torrone Parfait | Schokolade | Cantuccicrumble

CAFFÉ E COCCOLE

Espresso e Piccola Pasticceria

Menü Completo 89,-

Ristorante

L'Opera

KARSAMSTAG

MENÜ „L'ATTESA“

„L'Attesa“ – die Vorfreude auf Ostern!

An diesem Abend erwarten dich Spezialitäten aus den inneren Städten Sardiniens, Nuoro, Ozieri, Macomer, Fonni & Barumini, mit herzhaften, ursprünglichen Aromen

BENVENUTO

Amuse Bouche L'Opera Style

PECORINO E ASPARAGI

Grüner Spargel | Pecorino Giovane vom Grill
Pane Carasau | Orangensenf

CULURGIONES OGLIASTRINI

Hausgemachte typische sardische Ravioli
Kartoffel-Pecorino Füllung | Tomatensalsa

MAIALETTO E AGNELLO

Spanferkel und Lamm aus dem Ofen
Artischocken-Kartoffelpfanne | Thymianjus

SEADAS

Süße sardische Teigtasche
Orangenzeszen | Vanilleeis | Honig

CAFFÉ E COCCOLE

Espresso e Piccola Pasticceria

Menú Completo, 74,-

Ristorante

L'Opera

PASQUA

**OSTERSONNTAG & OSTERMONTAG -
SARDISCHES OSTERMENÜ**

Erlebe ein klassisches und traditionelles Ostermenü,
dass die Aromen und die Essenz der Osterfeierlichkeiten
Sardiniens auf den Tisch bringt.

BENVENUTO

Amuse Bouche L'Opera Style

MARE & TERRA

Gerösteter Octopus | Grüner Spargel
Kartoffelschaum | Datterini

CULURGIONES TARTUFATI

Hausgemachte typische sardische Trüffelravioli
Pecorinoespuma | Kräuterseitlinge | Mandel

AGNELLO PASQUALE

Filet und Schulter vom sardischen Lamm
Kartoffelgratin | Artischocken | Ratatouille | Rosmarin

ODER

TONNO IN Crosta

Thunfischfilet | Pane Carasau-Pistazienkruste
Zitronenmousseline | Frühlingsgemüse | Bottarga

SEADAS

Süße sardische Teigtasche
Orangezeszen | Vanilleeis | Honig

CAFFÉ E COCCOLE

Espresso e Piccola Pasticceria

Menú Completo, 79,-