

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 Sardiniens, Spezialitäten aus Cabras, 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 Sardiniens, 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 Sardiniens
auf den Tisch bringt.

Reservierung empfohlen – Plätze sind begrenzt!
Sichere dir jetzt deinen Platz im Ristorante L'Opera

 06192 – 5580

 reservierung@opera-hofheim.de

 oder direkt bei uns 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 Sardiniens, Spezialitäten aus Cabras, Alghero, Bosa, Costa Smeralda & Cagliari frisch, leicht und voller Geschmack. Perfekt für einen genussvollen Start ins Osterwochenende!

BENVENUTO

1 Glas Vermentino Brut und Amuse-Bouche L'Opera Style

ASTICE ALLA CATALANA

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

VONGOLE E BOTTARGA

Feine Linguine
Frische Venusmuscheln | Bottarga | Weißweinsud

CORVINA E GAMBERO

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

MELA E BASILICO

Hausgemachtes Apfel-Basilikum Sorbet
Pistaziencrumble | Früchte

CAFFÈ E COCCOLE

Espresso e Piccola Pasticceria

4 Gänge Fischmenü, € 84,-
mit Aperitif und Caffé +15,-

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

1 Glas Vermentino Brut und Amuse-Bouche L'Opera Style

PECORINO E ASPARAGI

Grüner Spargel | Pecorino Giovane vom Grill
Pane Carasau | Orangensenf

CULURGIONES OGIASTRINI

Hausgemachte typische sardische Ravioli
Kartoffel-Pecorino Füllung | Tomatensalsa

MAIALETTO E AGNELLO

Spanferkel und Lamm aus dem Ofen
Artischocken-Kartoffelpfanne | Thymianjus

SEADAS

Süße sardische Teigtasche
Orangenzesten | Vanilleeis | Honig

CAFFÉ E COCCOLE

Espresso e Piccola Pasticceria

4 Gänge L'Attesa Menü, € 69,-
mit Aperitif und Caffé +15,-

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

1 Glas Vermentino Brut und Amuse-Bouche L'Opera Style

MARE & TERRA

Gerösteter Octopus | Grüner Spargel
Kartoffelmousseline | Datterini

CULURGIONES TARTUFATI

Hausgemachte typische sardische Trüffelravioli
Pecorinoespuma | Kräuterseitlinge | Mandel

CAPRETTO PASQUALE

Zicklein aus dem Ofen nach sardischer Art
Kartoffelgratin | Artischocken | Ratatouille | Rosmarin

ODER

TONNO IN CROSTA

Thunfischfilet | Pane Carasau-Mandelkruste
Zitronenpüree | Frühlingsgemüse | Bottarga

ORO DI SARDEGNA

Torrone-Mirto Parfait | Zitrusherz | Pistaziencrumble
Himbeercoulis | Waldfrüchte

CAFFÉ E COCCOLE

Espresso e Piccola Pasticceria

4 Gänge Ostermenü, € 74
mit Aperitif und Caffé +15,-