

RESTAURANT
Opelvillen



Aperitif

Aperitif

Aperol Spritz 0,2 l	4,90 €
Hugo 0,2 l	4,90 €
Lillet Berry 0,2 l	4,90 €
Prosecco 0,1 l	4,00 €
Martini bianco, rosso, extra dry 5 cl	4,50 €
Campari Orange/Soda 0,2 l 2	4,50 €
San Bitter Orange/Soda 0,2 l 2	4,50 €

Vorspeisen

Starters

- Millefeuille von der Aubergine mit Tomatensugo, Büffelmozzarella und Basilikumpesto an Bruschetta** 7,50 €
Millefeuille of the eggplant with tomato sauce, buffalo mozzarella and basilpesto, served with bruschetta
- Gemischter Vorspeisenteller** 9,50 €
Mixed startersplate
- Rindercarpaccio mit gratiniertem Ziegenkäse und gerösteten Pinienkernen** 10,50 €
Beef carpaccio with goat cheese au gratin and roasted pine nuts
- Büffelmozzarella und Zucchini in Filoteig gebacken mit confierten Kirschtomaten und Basilikumpesto** 8,50 €
Buffalo mozzarella and zucchini backed in filo dough with confied cherry tomatoes and basil pesto
- Vitello Tonnato** 10,90 €
Veal slices with a tuno sauce
- Tartar vom Heilbutt an Limonenmayonnaise und Zitrusfrüchten** 9,50 €
Tartar of halibut with a lime-mayonnaise and citrus fruits

Suppen

Soups

- Tagessuppe**
Daily soup



Salate

Salads

- Orangen-Fenchelsalat mit Rucola, Taggiasca-Oliven, Kapern und roten Zwiebeln mit einem Balsamico-Dressing** 9,50 €
Salad of orange and fennel with rucola, Taggiasca-olives, kapern, red onions and a balsamico dressing
- Feldsalat mit frittierten Kartoffeln, Parmaschinken und Birnen mit einem Himbeerdressing** 10,90 €
Field salad with fried potatoes, Parma ham, and pears with a raspberry dressing

Pasta

Noodles

- Spaghetti alla Carbonara** 7,90 €
Spaghetti with bacon and egg
- Lasagne mit gegrillter Aubergine, Büffelmozzarella, Tomatensugo und Basilikumpesto** 9,50 €
Lasagne with grilled eggplant, buffalo mozzarella, tomato sauce and basil pesto
- Duett vom Tortelloni, gefüllt mit Wildschwein und Maronen sowie gefüllt mit Trüffeln an Orangensoße** 11,50 €
Duet of tortillioni, filled with wild boar and chestnut as well as truffles, served with an orange-sauce
- Linguine Frutti di Mare** 10,90 €
Linguine with mixed seafood
- Pasta con le Sarde, Spaghetti mit Sardinen, Fenchel, Rosinen, Pinienkernen und gerösteten Semmelbröseln** 8,50 €
Spaghetti with anchovy, fennel, raisins, pine nuts, and roasted breadcrumbs
- Strozzapretti mit Salsicia, pikanter Tomatensoße und Parmesanchip** 10,50 €
Fresh noodles with italian pork sausage, spicy tomato sauce and a chip of parmesan

Hauptgänge

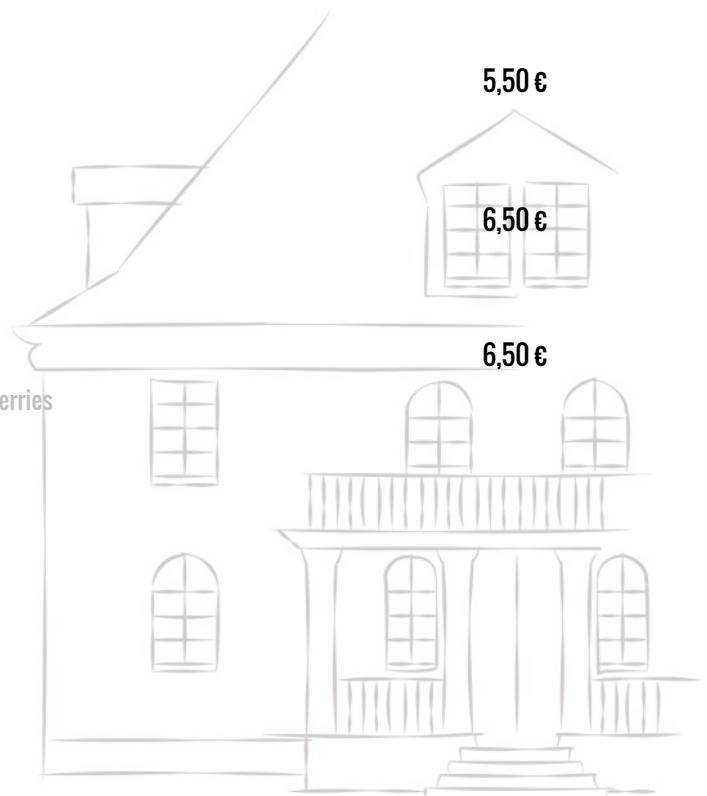
Main dishes

Saltimbocca a la Romana, mit Parmaschinken und Salbei an italienischen Ofenkartoffeln und einem Beilagensalat	14,90 €
Pork slices with Parma ham and sage with italian baked potatoes and a side salad	
Rinderfilet auf Kartoffelrösti mit Champignons und Jus	22,90 €
Beef filet on fried grated potatoes with champignons and gravy	
Lammrücken in Tramezzinimantel an Balsamico-Honig Jus, Rosmarinkartoffeln und geschmortem Paprikasalat	21,50 €
Saddle of lamb in tramezzinibread with balsamico-honey-sauce, rosemary potatoes and stewed pepper salad	
Heilbutt an Kräuterpistazienpesto und Safran-Linguine	19,50 €
Halibut with a pesto of herbs and pistacio served with saffron linguine	
Wolfsbarschfilet, italienische Ofenkartoffeln und gegrilltes Gemüse	17,90 €
Filet of the sea bass, italian baked potatoes and grilled vegetables	

Dessert

Dessert

Tiramisu	5,50 €
Tiramisu	
Cannoli mit süßer Ricotta	6,50 €
Cannoli with sweet ricotta	
Schokosoufflé mit Vanilleeis an Waldbeeren	6,50 €
Chockolate soufflé with vanilla ice cream and wild berries	



Softgetränke

Soft drinks

San Pellegrino Mineralwasser 0,75 l		4,90 €
Aqua Panna stilles Wasser 0,75 l		4,90 €
San Pellegrino Mineralwasser 0,25 l		2,10 €
Aqua Panna stilles Wasser 0,25 l		2,10 €
	0,2l	0,4l
Coca-Cola ^{2,4}	2,30 €	3,30 €
Coca-Cola light ^{2,3,4,5}	2,30 €	3,30 €
Spezi ^{2,4}	2,30 €	3,30 €
Fanta ^{1,2}	2,30 €	3,30 €
Sprite ^{1,2}	2,30 €	3,30 €
Bitter Lemon Thomas Henry ⁵	2,50 €	
Ginger Ale Thomas Henry ^{2,5}	2,50 €	
Tonic Water Thomas Henry ⁵	2,50 €	

Säfte und Scharlen

Juices and Spritzers

	0,2l	0,4l
Apfelsaft	2,40 €	
Orangensaft	2,40 €	
Maracujasaft	2,40 €	
Apfelsaftschorle	2,20 €	3,20 €
Orangensaftschorle	2,20 €	3,20 €
Maracujasaftschorle	2,20 €	3,20 €

Biere

Beers

	0,2l	0,4l
Hasseröder	2,30 €	3,60 €
Becks alkoholfrei 0,33l		2,60 €
Franziskaner Weizen 0,5 l		3,60 €
Franziskaner Kristallweizen 0,5 l		3,60 €
Franziskaner dunkles Weizen 0,5 l		3,60 €
Franziskaner alkoholfreies Weizen 0,5 l		3,60 €

Gin

Hendrix 4 cl

5,50 €

Whisky

Gentleman Jack

5,50 €

Chivas Regal

5,50 €

Grappa

Barolo 2 cl

4,00 €

Brunello 2 cl

4,50 €

Andrea da Ponte 2 cl

6,00 €



Kräuter

Bitters

Averna 2 cl	2,90 €
Ramazzotti 2 cl	2,90 €
Fernet Branca 2 cl	2,90 €

Liköre

Liqueurs

Amaretto 2 cl	2,90 €
Limoncello 2 cl	2,90 €
Sambuca 2 cl	2,90 €

Brandy

Vecchia Romagna 2 cl	2,90 €
----------------------	--------

Heissgetränke

Hot beverage

Espresso	1,80 €
doppelter Espresso	2,60 €
Kaffee	2,00 €
Cappuccino	2,50 €
Latte Macchiato	2,70 €
Frischer Minztee	2,50 €
Schwarzer Tee	2,50 €
Früchtetee	2,50 €
Kamillentee	2,50 €

1 = mit Antioxidationsmitteln

2 = mit Farbstoff

3 = mit Süßungsmittel(n)

4 = koffeinhaltig

5 = chininhaltig

6 = Phenylalaninquelle