

RESTAURANT
Opelvillen



Aperitif

Aperitif

Aperol Spritz 0,2 l	5,50 €
Hugo 0,2 l	5,50 €
Lillet Berry 0,2 l	5,50 €
Prosecco 0,1 l	5,50 €
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

Gemischter Vorspeisenteller 10,50 €
Mixed starters plate

Gegrillte Scampi an Salat Bouquet und Bruschetta 13,50 €
Grilled Scampi served with salad and bruschetta

Thunfisch-Carpaccio an einer Limetten-Vinaigrette mit Croûtons und Kapern 13,50 €
Tuna carpaccio with Croûtons and capers

Frittierte Calamaretti an gegrilltem, marinierten Fenchel und Zitronen-Mayonnaise 12,50 €
Fried calamaretti with a Homepage lemon- mayonnaise an grilled, marinated fennel and Lemon-Mayonnaise

Panzarella - Toskanischer Brotsalat mit geröstetem Weißbrot, Tomaten, roten Zwiebeln, Kapern, und Pinienkernen 9,90 €
Breads salad with bread, tomatoes, red onions, capers and pinenuts

Vitello Tonnato 11,90 €
Veal slices with a tuna cream and capers

Mille-feuille von der gegrillten Aubergine, Tomate und Mozzarella an Basilikumpesto 9,90 €
Mille-feuille of the eggplant, tomato and Mozzarella cheese with a basil pesto

Rindercarpaccio mit karamellisiertem Ziegenkäse, Rucola und Pinienkernen
Beef carpaccio with goat cheese, rocket, and pinenuts

13,50 €

Suppen

Soups

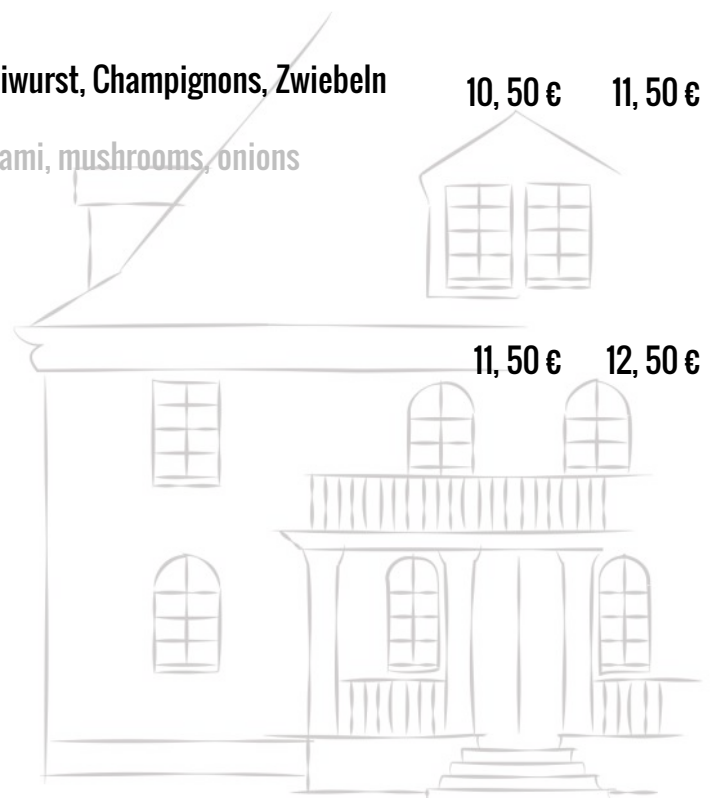
Tagessuppe
Daily soup

6,50 €



Pizza

Pizza	34 Ø	36 Ø
Napoletana · Tomatensoße, Mozzarella, Basilikum Napoletana · tomato sauce, mozzarella cheese, basil	9,00 €	10,00 €
Mortadella · Tomatensoße, Mozzarella, Mortadella, Pistazien, Basilikumpesto Mortadella · tomato sauce, Mozzarella cheese, Mortadella, pistachios, basil pesto	11,50 €	12,50 €
Salsicia · Tomatensoße, Mozzarella, Fenchelsalsicia, gegrillte Aubergine Salsicia · tomato sauce, mozzarella cheese, fennel sausage, grilled eggplant	11,50 €	12,50 €
Parma · Tomatensoße, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesankäse Parma · tomato sauce, mozzarella cheese, parma ham, rocket, parmesan cheese	11,50 €	12,50 €
Speciale · Tomatensoße, Käse, Schinken, Pepperoniwurst, Champignons, Zwiebeln Speciale · tomato sauce, cheese, ham, pepperoni salami, mushrooms, onions	10,50 €	11,50 €
Mare · Tomatensoße, Käse, Meeresfrüchte Mare · tomato sauce, cheese, mixed seafood	11,50 €	12,50 €



Pizza

Pizza	33 Ø	36 Ø
Siciliana · Tomatensoße, Mozzarella, Sardellen, getrocknete Tomaten, Kapern, Oliven	11,50 €	12,50 €
Siciliana · tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, dried tomatoes, capers olives		
Vegetaria · Tomatensoße, Käse, gegrilltes Gemüse	11,50 €	12,50 €
Vegetaria · tomato sauce, cheese, grilled vegetables		
Capri · Tomatensoße, Käse, Salami, Sardellen, grüne Peperoni, Oliven, Knoblauch	11,50 €	12,50 €
Capri · tomato sauce, cheese, salami, anchovies, green peperoni, olives, garlic		
Tonno · Tomatensoße, Käse, Thunfisch, Zwiebeln	10,50 €	11,50 €
Tonno · tomato sauce, cheese, tuna, onions		
Capriciosa · Tomatensoße, Käse, Schinken, Artischocken, Champignons, Oliven	10,50 €	11,50 €
tomato sauce, cheese, artichokes, mushrooms, olives		
Quattro Formaggi · Tomatensoße, Käse, Gorgonzola, Mozzarella, Parmesan	10,50 €	11,50 €
tomato sauce, cheese, gorgonzola, mozzarella, parmesan		

*Gerne belegen wir die Pizza nach Ihren
Wünschen – sprechen Sie uns an!*

Salate

Salads

Salat der Saison mit Parmaschinken, gegrillter Honigmelone und Kartoffelstroh an Balsamico-Honig-Dressing

Mixed salad with Parma ham, grilled melon and potatoe straw served with a balsamico-honey-dressing

14, 90 €

Pasta

Noodles

Linguine Frutti di Mare - mit Meeresfrüchten

Linguine with mixed seafood

13, 50 €

Strozzapreti an Wildschwein - Bolognese, Rosmarin und Walnüssen

Strozzapreti with wild boar bolognese , rosemary and walnuts

13, 50 €

Pappardelle mit Venusmuscheln (Vongole), weißen Bohnen und Petersilienöl

Pappardelle with clams, white beans and parsley oil

15, 50 €

Spaghetti Limone mit Zitrone, Knoblauch, Chilli und Anchovies

Spaghetti Limone with lemon, garlic, chilli and anchovies

9, 90 €

Tagliatelle mit Jakobsmuscheln und getrocknetem Tomatenpesto nach Trapanese-Art

Tagliatelle with scallops and dried tomato-pesto

15, 50 €

Paccheri Arrabiata an frittierten Calamaretti (scharf)

Paccheri with a spicy tomato sauce and fried calamaretti

13, 50 €

Tortelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat an Kalbsrückenspitzen und Black Tiger Garnele

Tortelloni filled with ricotta cheese served with veal slices and black tiger prawns

15, 50 €

Waldpilzrisotto an Granatapfel

Risotto with wild mushrooms and pomegranate

14, 50 €

Hauptgänge

Main dishes

**Duett vom Calamari alla Romana (frittiert)
und Black Tiger Garnelen
an Rosmarin Kartoffeln und gegrilltem Gemüse** 19,50 €
Fried Calamari and Scampi served with herbal potatoes and grilled vegetables

**Dorade in Zitronen-Rosmarin-Marinade
an Tagliatelle mit Shrimps und Erbsen** 17,90 €
Gilthead with a rosemary-lemon-marinade with shrimp and peas

Black Tiger Garnelen an Meeresfrüchte-Risotto 19,90 €
Scampi with mixed-seafood-risotto

Heilbutt an Safran Tagliolini Nero di Sepia und Gemüse Julienne 21,50 €
Halibut with black saffron tagliolini and vegetable juliene

**Saltimbocca a la Romana vom Kalbsrücken, mit Parmaschinken
und Salbei in Weißweinsauce an Rosmarin Kartoffeln und einem
Beilagensalat** 17,90 €
Veal slices with Parma ham and sage with italian baked potatoes and a side salad

**Scaloppina vom regionalen Schweinerücken an Pfeffersauce
mit Kartoffelrösti und Sellerie Püree** 17,90 €
Regional pork slices in pepper sauce and potato and celery puree

**Neuseeländische Lammkoteletts an frischen Kartoffelstroh,
gegrilltem Gemüse und pikantem Minz-Joghurt** 19,50 €
Lamb chops with potatoe sticks, grilled vegetables and a spicy mint- yoghurt

**Argentinisches Rib-Eye Steak (Entrecôte)
an Steinpilz-Pancetta-Erbsen-Risotto und Kalbsjus** 24,90 €
Rib-Eye Steak with risotto served with yellow boletus, ham and peas with veal gravy

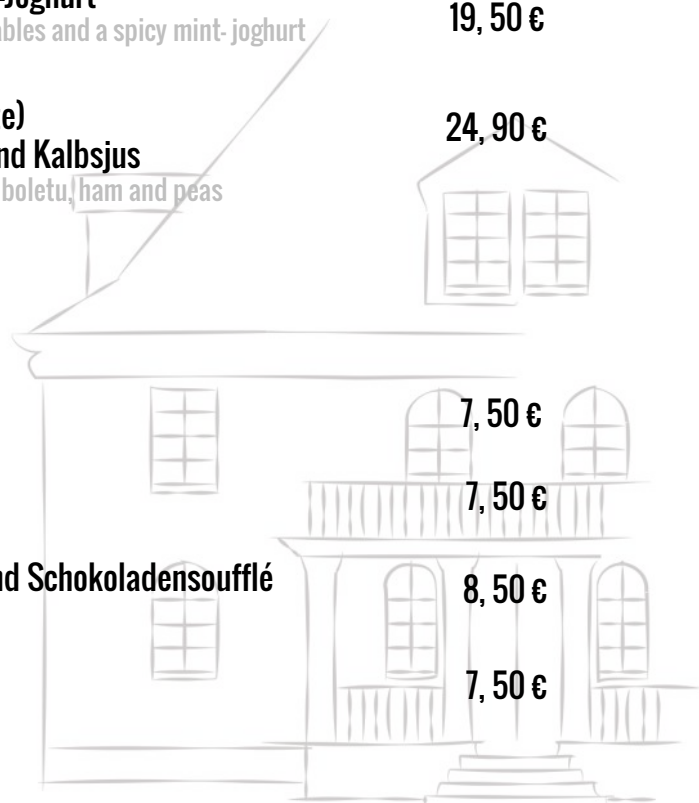
Dessert

Crème brûlée 7,50 €

Tiramisu an Beeren 7,50 €

Variation von Panna Cotta, Tiramisu und Schokoladensoufflé 8,50 €

Schokoladensoufflé mit Eis des Tages 7,50 €



Softgetränke

Soft drinks

San Pellegrino Mineralwasser 0,75 l		5,50 €
Aqua Panna stilles Wasser 0,75 l		5,50 €
San Pellegrino Mineralwasser 0,25 l		2,20 €
Aqua Panna stilles Wasser 0,25 l		2,20 €
	0,2l	0,4l
Coca-Cola ^{2,4}	2,40 €	3,30 €
Coca-Cola light ^{2,3,4,5}	2,40 €	3,30 €
Spezi ^{2,4}	2,40 €	3,30 €
Fanta ^{1,2}	2,40 €	3,30 €
Sprite ^{1,2}	2,40 €	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 Schorlen

Juices and Spritzers

	0,2l	0,4l
Apfelsaft	2,60 €	
Orangensaft	2,60 €	
Maracujasaft	2,60 €	
Apfelsaftschorle	2,40 €	3,40 €
Orangensaftschorle	2,40 €	3,40 €
Maracujasaftschorle	2,40 €	3,40 €

Biere

Beers

	0,2l	0,4l
Hasseröder	2,70 €	3,80 €
Becks alkoholfrei 0,33 l		2,60 €
Franziskaner Weizen 0,5 l		4,20 €
Franziskaner Kristallweizen 0,5 l		4,20 €
Franziskaner dunkles Weizen 0,5 l		4,20 €
Franziskaner alkoholfreies Weizen 0,5 l		4,20 €

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	2,20 €
doppelter Espresso	3,20 €
Kaffee	2,40 €
Cappuccino	2,70 €
Latte Macchiato	2,70 €
Frischer Minztee	2,70 €
Schwarzer Tee	2,70 €
Früchtetee	2,70 €
Kamillentee	2,70 €

1 = mit Antioxidationsmitteln

2 = mit Farbstoff

3 = mit Süßungsmittel(n)

4 = koffeinhaltig

5 = chininhaltig

6 = Phenylalaninquelle