

RESTAURANT
Opelvillen



Aperitif

Aperitif

Aperol Spritz 0,2 l	6,50 €
Hugo 0,2 l	6,50 €
Lillet Berry 0,2 l	6,50 €
Prosecco 0,1 l	5,90 €
Martini bianco, rosso, extra dry 5 cl	5,50 €
Campari Orange/Soda 0,2 l 2	6,50 €
San Bitter Orange/Soda 0,2 l 2	5,50 €

Vorspeisen

Starters

Gemischter Vorspeisenteller 11,50 €
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 13,50 €
Fried calamaretti with a Homepage lemon- mayonnaise an grilled, marinated fennel and Lemon-Mayonnaise

Feldsalat an Himbeerdressing mit geräucherter Forelle, roten, Zwiebeln und Croûtons 13,50 €
Lamb's lettuce with rapsberry dressing, smoked trout, red onions and croûtons

Vitello Tonnato 12,50 €
Veal slices with a tuna cream and capers

Rote Beete Risotto an Parmesan-Reduktion und karamellisierten Cashew-Nüssen 13,50 €
Beethroot risotto with parmesan reduction and caramelized cashew-nuts

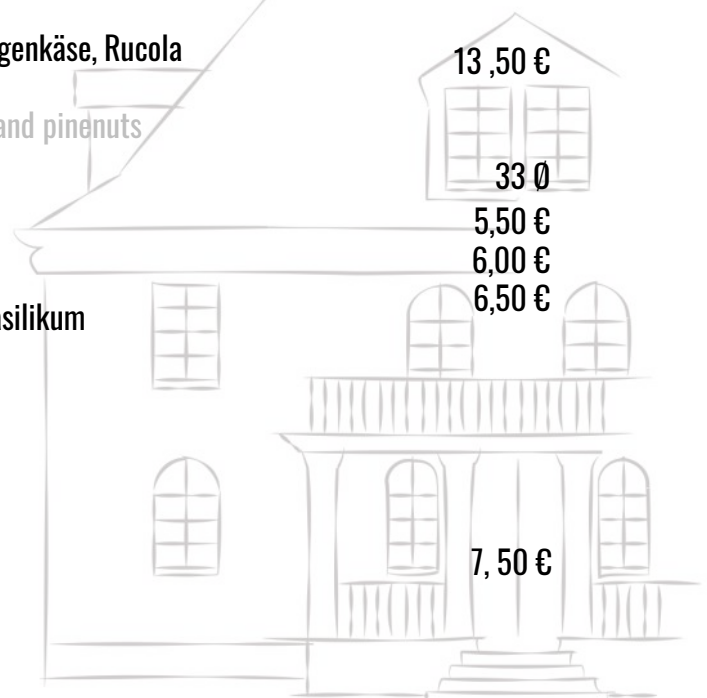
Rindercarpaccio mit karamellisiertem Ziegenkäse, Rucola und Pinienkernen 13,50 €
Beef carpaccio with goat cheese, rocket, and pinenuts

Focaccia
mit Kräutern 5,50 €
mit Tomatensoße und Knoblauch 6,00 €
mit Tomatenstückchen, Knoblauch und Basilikum 6,50 €

Suppen

Soups

Tagessuppe 7,50 €
Daily soup



Pizza

Pizza

33 Ø

Napoletana · Tomatensoße, Mozzarella, Basilikum

10,00 €

Napoletana · tomato sauce, mozzarella cheese, basil

Mortadella · Tomatensoße, Mozzarella, Mortadella, Pistazien, Basilikumpesto

12,50 €

Mortadella · tomato sauce, Mozzarella cheese, Mortadella, pistachios, basil pesto

Salsicia · Tomatensoße, Mozzarella, Fenchelsalsicia, gegrillte Aubergine

12,50 €

Salsicia · tomato sauce, mozzarella cheese, fennel sausage, grilled eggplant

Parma · Tomatensoße, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesankäse

12,50 €

Parma · tomato sauce, mozzarella cheese, parma ham, rocket, parmesan cheese

Speciale · Tomatensoße, Käse, Schinken, Pepperoniwurst, Champignons, Zwiebeln

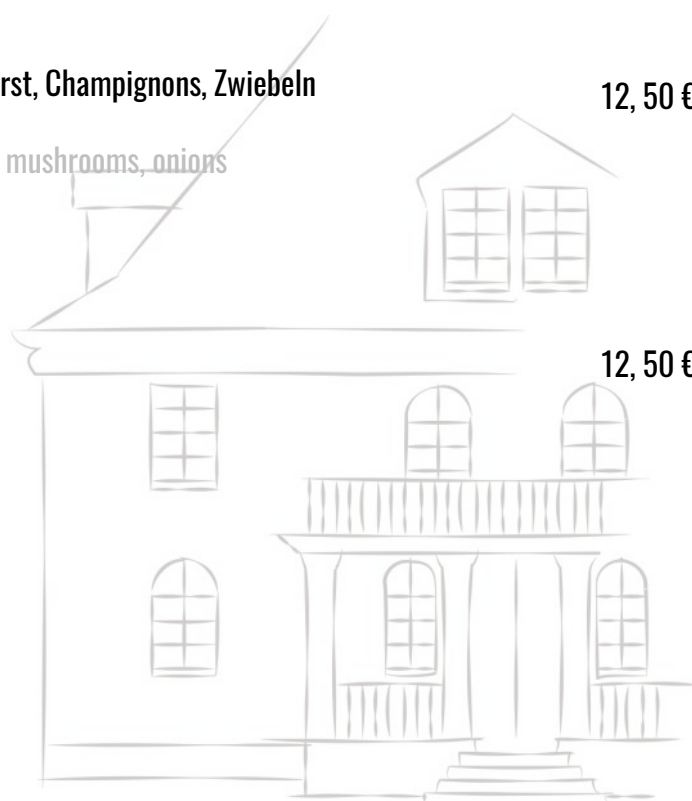
12,50 €

Speciale · tomato sauce, cheese, ham, pepperoni salami, mushrooms, onions

Mare · Tomatensoße, Käse, Meeresfrüchte

12,50 €

Mare · tomato sauce, cheese, mixed seafood



Pizza

Pizza

33 Ø

Siciliana · Tomatensoße, Mozzarella, Sardellen, getrocknete Tomaten, Kapern, Oliven

12,50 €

Siciliana · tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, dried tomatoes, capers olives

Vegetaria · Tomatensoße, Käse, gegrilltes Gemüse

12,50 €

Vegetaria · tomato sauce, cheese, grilled vegetables

Capri · Tomatensoße, Käse, Salami, Sardellen, grüne Peperoni, Oliven, Knoblauch

12,50 €

Capri · tomato sauce, cheese, salami, anchovies, green peperoni, olives, garlic

Tonno · Tomatensoße, Käse, Thunfisch, Zwiebeln

12,50 €

Tonno · tomato sauce, cheese, tuna, onions

Capriciosa · Tomatensoße, Käse, Schinken, Artischocken, Champignons, Oliven

12,50 €

tomato sauce, cheese, artichokes, mushrooms, olives

Quattro Formaggi · Tomatensoße, Käse, Gorgonzola, Mozzarella, Parmesan

12,50 €

tomato sauce, cheese, gorgonzola, mozzarella, parmesan

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

Salate

Salads

Salat der Saison mit Kalbsrückenstreifen, gebratenen Champignons, Granatapfel und gehobeltem Parmesan an Balsamico-Honig-Dressing

Mixed salad with grilled veal stripes sauted mushrooms, pomegranate and parmesan cheese served with a balsamico-honey-dressing

16,90 €

Pasta

Noodles

Linguine Frutti di Mare - mit Meeresfrüchten

Linguine with mixed seafood

15,50 €

Strozzapreti an Wildschwein - Bolognese, Rosmarin und Walnüssen

Strozzapreti with wild boar bolognese, rosemary and walnuts

14,50 €

Pappardelle an frischem Thunfisch, Aubergine und Minze

Pappardelle with fresh tuna, eggplant and mint

15,50 €

Spaghetti an sizilianischem Mandelpesto und Shrimptartar

Spaghetti with sicilian almond-pesto and shrimp-tartar

14,50 €

Tagliolini Nero di Sepia an Heilbutt-Ragout und Erbsenmousse-Spiegel

Black tagliatelle with halibut ragout and pea mousse

15,50 €

Paccheri Arrabiata an frittierten Calamaretti (scharf)

Paccheri with a spicy tomato sauce and fried calamaretti

15,50 €

**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 €

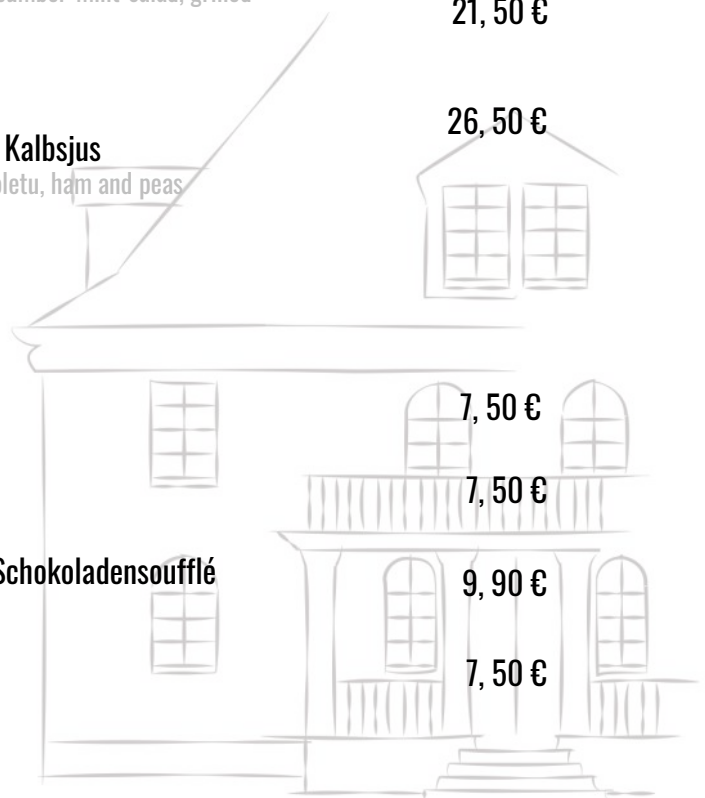
Hauptgänge

Main dishes

Duett vom Calamari alla Romana (frittiert) und Black Tiger Garnelen an Rosmarin Kartoffeln und gegrilltem Gemüse <small>Fried Calamari and Scampi served with herbal potatoes and grilled vegetables</small>	19,90 €
Dorade in Zitronen-Rosmarin-Marinade an Tagliatelle mit Shrimps und Erbsen <small>Gilthead with a rosemary-lemon-marinade with shrimp and peas</small>	18,90 €
Black Tiger Garnelen an Meeresfrüchte-Risotto <small>Scampi with mixed-seafood-risotto</small>	21,50 €
Heilbutt an Senfsoße, rote Beete Püree und Kartoffelstroh <small>Halibut with beetroots puree, mustard sauce and potatoe roesti</small>	21,50 €
Saltimbocca a la Romana vom Kalbsrücken, mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsoße an Rosmarin Kartoffeln und einem Beilagensalat <small>Veal slices with Parma ham and sage with italian baked potatoes and a side salad</small>	18,90 €
Paniertes Schweinekotelett aus der Region an sizilianischem Kartoffelsalat und Zwiebelmarmellade <small>Breaded pork chop with sicilian potatoe salad and onion marmellade</small>	18,90 €
Neuseeländische Lammfilets mit mediterraner Kruste an Kartoffelrösti, Gurken-Minz-Salat und Kalbsjus <small>Lamb filet with mediterranean herbs , roesti, a cucumber-mint-salad, grilled vegetables and a spicy mint- yoghurt</small>	21,50 €
Argentinisches Rib-Eye Steak (Entrecôte) an Steinpilz-Pancetta-Erbsen-Risotto und Kalbsjus <small>Rib- Eye Steak with risotto served with yellow boletu, ham and peas with veal gravy</small>	26,50 €

Dessert

Crème brûlée	7,50 €
Tiramisu an Beeren	7,50 €
Variation von Panna Cotta, Tiramisu und Schokoladensoufflé	9,90 €
Schokoladensoufflé mit Eis des Tages	7,50 €



Softgetränke

Soft drinks

San Pellegrino Mineralwasser 0,75 l	5,90 €
Aqua Panna stilles Wasser 0,75 l	5,90 €
San Pellegrino Mineralwasser 0,25 l	2,60 €
Aqua Panna stilles Wasser 0,25 l	2,60 €

	0,2 l	0,4 l
Coca-Cola ^{2,4}	2,90 €	3,80 €
Coca-Cola light ^{2,3,4,5}	2,90 €	3,80 €
Spezi ^{2,4}	2,90 €	3,80 €
Fanta ^{1,2}	2,90 €	3,80 €
Sprite ^{1,2}	2,90 €	3,80 €
Bitter Lemon Thomas Henry ⁵	3,00 €	
Ginger Ale Thomas Henry ^{2,5}	3,00 €	
Tonic Water Thomas Henry ⁵	3,00 €	

Säfte und Schorlen

Juices and Spritzers

	0,2 l	0,4 l
Apfelsaft	3,00 €	
Orangensaft	3,00 €	
Maracujasaft	3,00 €	
Apfelsaftschorle	2,90 €	3,90 €
Orangensaftschorle	2,90 €	3,90 €
Maracujasaftschorle	2,90 €	3,90 €

Biere

Beers

	0,2 l	0,4 l
Radeberger	3,00 €	4,50 €
Clausthaler alkoholfrei 0,33 l		3,50 €
Schöfferhofer Weizen 0,5 l		4,90 €
Schöfferhofer Kristallweizen 0,5 l		4,90 €
Schöfferhofer dunkles Weizen 0,5 l		4,90 €
Schöfferhofer alkoholfreies Weizen 0,5 l		4,90 €

Whisky

Gentleman Jack	6,50 €
Chivas Regal	6,50 €

Grappa

Barolo 2 cl	4,00 €
Brunello 2 cl	4,50 €
Andrea da Ponte 2 cl	6,00 €



Kräuter

Bitters

Averna 2 cl	4,00 €
Ramazzotti 2 cl	4,00 €
Fernet Branca 2 cl	4,00 €

Liköre

Liqueurs

Amaretto 2 cl	4,00 €
Limoncello 2 cl	4,00 €
Sambuca 2 cl	4,00 €

Brandy

Vecchia Romagna 2 cl	4,00 €
----------------------	--------

Heissgetränke

Hot beverage

Espresso	2,50 €
doppelter Espresso	3,60 €
Kaffee	2,80 €
Cappuccino	3,00 €
Latte Macchiato	3,50 €
Frischer Minztee	3,00 €
Schwarzer Tee	3,00 €
Früchtetee	3,00 €
Kamillentee	3,00 €

1= mit Antioxidationsmitteln

2= mit Farbstoff

3= mit Süßungsmittel(n)

4= koffeinhaltig

5= chininhaltig

6= Phenylalaninquelle

Historik

Die Villa Wenske ist ein denkmalgeschütztes Gebäude und wurde 1915 für Wilhelm Wenske, dem leitenden Mitarbeiter der Opelwerke, errichtet. Kurze Zeit später ging es in den Besitz von, Friedlich Opel, dem Sohn von Adam Opel. Dieser erweiterte das Herrenhaus um einen zweiten Bau und schuf sich somit sein „Schloss am Main“.

Hochzeiten/Veranstaltungen

Nutzen Sie den besonderen Charme dieses Objektes nicht nur für einen Restaurantbesuch. Das Standesamt befindet sich im 1. Stock des Gebäudes. Somit sind sowohl Ihre Hochzeitsempfänge als auch Veranstaltungen aller Art bei uns in guten Händen. Das Restaurant Opelvillen bietet Ihnen passend zu ihrem Event ein auf Sie und Ihre Wünsche abgestimmtes Angebot vom Sektempfang zum Flying Buffet bis zum mehrgängigen Menü. Unser erfahrenes Team begleitet Sie bei der Planung sowie der Organisation und trägt dazu bei, ihre Veranstaltung nach Ihren Vorstellungen und zu Ihrer vollsten Zufriedenheit durchzuführen.

Wir bieten Ihnen:

- ❖ 70 Sitzplätze im Restaurant
- ❖ 60 Sitzplätze im 1. Stock
- ❖ 90 Sitzplätze im Außenbereich
- ❖ flexible Möglichkeiten der Bestuhlung
- ❖ eigene Parkplätze vorhanden
- ❖ zentrale Lage und leichte Erreichbarkeit
- ❖ Mainblick



Lage

Das am Mainufer gelegene Restaurant Opelvillen ist architektonisch mit der Kunst - und Kulturstiftung Opelvillen verbunden. Mehrmals im Jahr wechselnde Ausstellungen bieten Kunst- und Kulturinteressierten Spannendes aus aller Welt.

In direkter Nachbarschaft befindet sich der spätromantische Verna – Park, der ein ideales Ausflugsziel für Groß und Klein ist und eine abwechslungsreiche Kulisse für Fotostrecken aller Art bietet.

Die mittelalterliche Festung aus dem Jahr 1479 mit ihrem Stadt- und Industriemuseum ist nur einige 100 Meter entfernt. Die Geschichte Rüsselsheims wird hier auf anschauliche und innovative Art dokumentiert.

Das Mailvorland, welches direkt an den Opelvillen vorbeiführt, bietet einen einzigartigen Blick auf den Main und ist eine beliebtes Naherholungsgebiet. Durch die gut ausgebauten Rad- und Wanderwege bietet es ein attraktives Angebot zur Freizeitgestaltung.