

RESTAURANT
Opelvillen



Aperitif

Aperitif

Aperol Spritz 0,2 l	7,50 €
Hugo 0,2 l	7,50 €
Lillet Berry 0,2 l	7,50 €
Prosecco 0,1 l	6,50 €
Martini bianco, rosso, extra dry 5 cl	6,50 €
Campari Orange/Soda 0,2 l 2	6,50 €
San Bitter Orange/Soda 0,2 l 2	6,50 €

Vorspeisen

Starters

Gemischter Vorspeisenteller 13,50 €
Mixed starters plate

Gegrillte Black Tiger Garnelen an gemischtem Salatbouquet mit roten Zwiebeln, Croutons und Granatapfel an Himbeerdressing 15,50 €
Grilled Scampi served with salad, red onions and croutons

Thunfisch-Carpaccio an einer Limetten-Vinaigrette mit Croûtons und Kapern 14,50 €
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

Mozzarella Caprese an dreierlei Tomaten, frisch, konfiert und getrocknet 13,50 €
Mozzarella cheese with three sorts of tomatoes

Vitello Tonnato 13,50 €
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 14,50 €
Beef carpaccio with goat cheese, rocket, and pinenuts

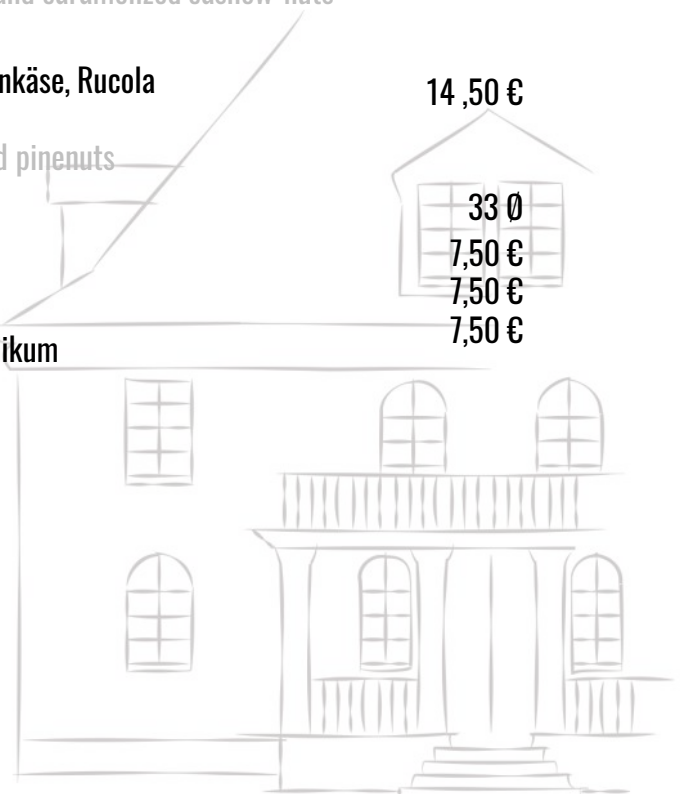
Focaccia
mit Kräutern
mit Tomatensoße und Knoblauch
mit Tomatenstückchen, Knoblauch und Basilikum

33 0
7,50 €
7,50 €
7,50 €

Suppen

Soups

Tagessuppe
Daily soup



Pizza

Pizza

33 Ø

Napoletana · Tomatensoße, Mozzarella, Basilikum

12,50 €

Napoletana · tomato sauce, mozzarella cheese, basil

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, peperoni 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

18,90 €

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

Pasta

Noodles

Linguine Frutti di Mare - mit Meeresfrüchten Linguine with mixed seafood	16, 50 €
Rigatoni mit hausgemachter Salsicia und Broccoli Rigatoni with homemade sausage and broccoli	16, 50 €
Strozzapreti an Wildschwein - Bolognese, Rosmarin und Walnüssen Strozzapreti with wild boar bolognese , rosemary and walnuts	14, 50 €
Pappardelle mit Cherrytomaten, Mozzarella, Basilikumpesto und Pinienkernen Pappardelle with cherry tomatoes, mozzarella cheese, basilpesto and pine nuts	15, 50 €
Spaghetti an sizilianischem Mandelpesto und Shrimpstartar Spaghetti with sicilian almond-pesto and shrimp-tartar	15, 50 €
Tagliolini Carbonara mit Guanciale Backenspeck vom Schwein Tagliolini Carbonara with guanciale ham	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	16, 50 €
Steinpilzrisotto an Kalbsjus Risotto with porcini and veal jus	16, 50 €

Hauptgänge

Main dishes

**Duett vom Calamari alla Romana (frittiert)
und Black Tiger Garnelen
an Rosmarin Kartoffeln und gegrilltem Gemüse** 22,50 €
Fried Calamari and Scampi served with herbal potatoes and grilled vegetables

**Dorade in Zitronen-Rosmarin-Marinade
an Tagliatelle mit Shrimps und Erbsen** 21,50 €
Gilthead with a rosemary-lemon-marinade with shrimp and peas

Black Tiger Garnelen an Meeresfrüchte-Risotto 27,50 €
Scampi with mixed-seafood-risotto

Heilbutt an Senfsoße, rote Beete Püree und Kartoffelstroh 22,50 €
Halibut with beetroots puree, mustard sauce and potatoe roesti

Gegrillte Sepia mit Spaghetti Aglio e Olio e Pepperoncino 24,50 €
Grilled sepia with spaghetti aglio e olio and pepperoncino

**Saltimbocca a la Romana vom Kalbsrücken, mit Parmaschinken und Salbei in
Weißweinsoße an Rosmarin Kartoffeln und einem Beilagensalat** 21,50 €
Veal slices with Parma ham and sage with italian baked potatoes and a side salad

**Scaloppina vom regionalen Schweinerücken mit Steinpilzsoße an Tagliatelle mit Butter und
Salbei** 21,90 €
Pork slices with porcini with tagliatelle on butter and sage

**Neuseeländische Lammfilets mit mediterraner Kruste an Kartoffelrösti, Gurken-Minz-Salat
und Kalbsjus** 23,50 €
Lamb filet with mediterranean herbs , roesti, a cucumber-mint-salad, grilled vegetables and a spicy mint-joghurt

**Surf & Turf vom Kalbsrückensteak und Black Tiger Garnele
an Steinpilz-Risotto und Kalbsjus** 29,90 €
*Veal slices and black tiger prawns with mushroom-risotto served
with veal gravy*

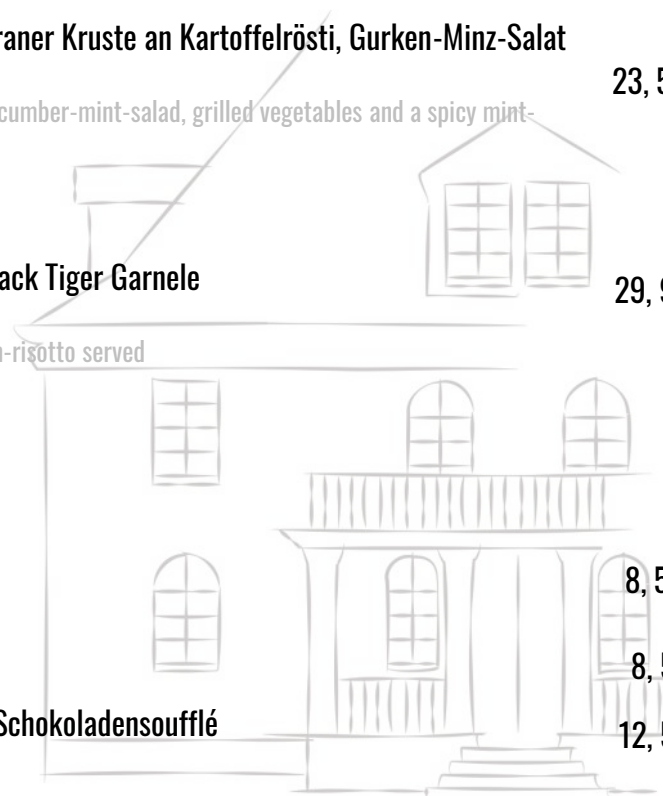
Dessert

Crème brûlée 8,50 €

Tiramisu an Beeren 8,50 €

Variation von Panna Cotta, Tiramisu und Schokoladensoufflé 12,50 €

Schokoladensoufflé mit Eis des Tages 8,50 €



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 €
Schweppes Bitter Lemon ⁵	3,00 €	
Schweppes Ginger Ale ^{2,5}	3,00 €	
Schweppes Tonic Water 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 Mainvorland, 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.