

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

<b>Bruschette Miste an Ruccola Bouquet, Parmaschinken und gehobeltem Parmesan</b> Roasted bread with various toppings, roke salad, parma ham and parmesan cheese	14,50 €
<b>Gemischter Vorspeisenteller</b> Mixed starters plate	13,50 €
<b>Gegrillte Black Tiger Garnelen an gemischtem Salatbouquet mit roten Zwiebeln, Croutons und Granatapfel an Himbeerdressing</b> Grilled Scampi served with salad, red onions and croutons	15,50 €
<b>Thunfisch-Carpaccio an einer Limetten-Vinaigrette mit Croûtons und Kapern</b> Tuna carpaccio with Croûtons and capers	14,50 €
<b>Frittierte Calamaretti an gegrilltem, marinierten Fenchel und Zitronen-Mayonnaise</b> Fried calamaretti with a Homepage lemon- mayonnaise an grilled, marinated fennel and Lemon-Mayonnaise	13,50 €
<b>Mozzarella Caprese an dreierlei Tomaten, frisch, konfiert und getrocknet</b> Mozzarella cheese with three sorts of tomatoes	13,50 €
<b>Vitello Tonnato</b> Veal slices with a tuna cream and capers	13,50 €
<b>Trilogie vom Thunfisch-Carpaccio, gegrilltem Baby-Calamari und Black Tiger Garnele</b> Thuna carpaccio, grilled baby-calamari, black tiger prawn	19,90 €
<b>Rote Beete Carpaccio mariniert mit Chianti-Rotweinessig, karamellisierten Cashew-Nüssen, Gorgonzola und roten Zwiebeln</b> Beethroot carpaccio with vinegar, caramelized cashew-nuts, gorgonzola cheese and red onions	13,50 €
<b>Rindercarpaccio mit karamellisiertem Ziegenkäse und Rucola</b> Beef carpaccio with goat cheese and rocket	14,50 €

## Suppen

Tagessuppe



# Pizza und Focaccia – ab 17.00 Uhr & sonntags mittags

Pizza

33 0

## Focaccia

mit Kräutern	9,50 €
mit Tomatensoße und Knoblauch	9,50 €
mit Tomatenstückchen, Knoblauch und Basilikum	9,50 €

<b>Napoletana</b> · Tomatensoße, Mozzarella, Basilikum	13,50 €
Napoletana · tomato sauce, mozzarella cheese, basil	

<b>Parma</b> · Tomatensoße, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesankäse	15,00 €
Parma · tomato sauce, mozzarella cheese, parma ham, rocket, parmesan cheese	

<b>Speciale</b> · Tomatensoße, Käse, Schinken, Pepperoniwurst, Champignons, Zwiebeln	14,50 €
Speciale · tomato sauce, cheese, ham, peperoni salami, mushrooms, onions	

<b>Mare</b> · Tomatensoße, Käse, Meeresfrüchte	15,00 €
Mare · tomato sauce, cheese, mixed seafood	



# Pizza

Pizza

33 Ø

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

13,50 €

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

**Vegetaria** · Tomatensoße, Käse, gegrilltes Gemüse

13,50 €

Vegetaria · tomato sauce, cheese, grilled vegetables

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

13,50 €

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

**Tonno** · Tomatensoße, Käse, Thunfisch, Zwiebeln

13,50 €

Tonno · tomato sauce, cheese, tuna, onions

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

13,50 €

tomato sauce, cheese, artichokes, mushrooms, olives

**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

<b>Linguine Frutti di Mare - mit Meeresfrüchten</b> Linguine with mixed seafood	16, 50 €
<b>Tagliatelle Puttanesca mit Sardellen, Oliven und Kapern an Tomatensugo</b> Tagliatelle with anchovies, olives and caper in a tomato sauce	15, 90 €
<b>Strozzapreti an Wildschwein - Bolognese, Rosmarin und Walnüssen</b> Strozzapreti with wild boar bolognese , rosemary and walnuts	14, 50 €
<b>Pappardelle mit Aubergine , Mozzarella und Basilikumpesto</b> Pappardelle with eggplant, mozzarella cheese and basilpesto	15, 50 €
<b>Spaghetti an sizilianischem Mandelpesto und Shrimpstartar</b> Spaghetti with sicilian almond-pesto and shrimp-tartar	15, 50 €
<b>Tagliolini Carbonara mit Guanciale Backenspeck vom Schwein und Ei</b> Tagliolini Carbonara with guanciale ham and egg	15, 50 €
<b>Rote Beete Risotto an Parmesanreduktion und Karamellisierten Cashewnüssen</b> Risotto with beethroot and parmesan reduction and caramellized cashew nuts	16, 50 €
<b>Paccheri Arrabiata an frittierten Calamaretti (scharf)</b> Paccheri with a spicy tomato sauce and fried calamaretti	15, 50 €
<b>Tortelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat an Kalbsrückenspitzen und Black Tiger Garnele</b> Tortelloni filled with ricotta cheese served with veal slices and black tiger prawns	16, 50 €

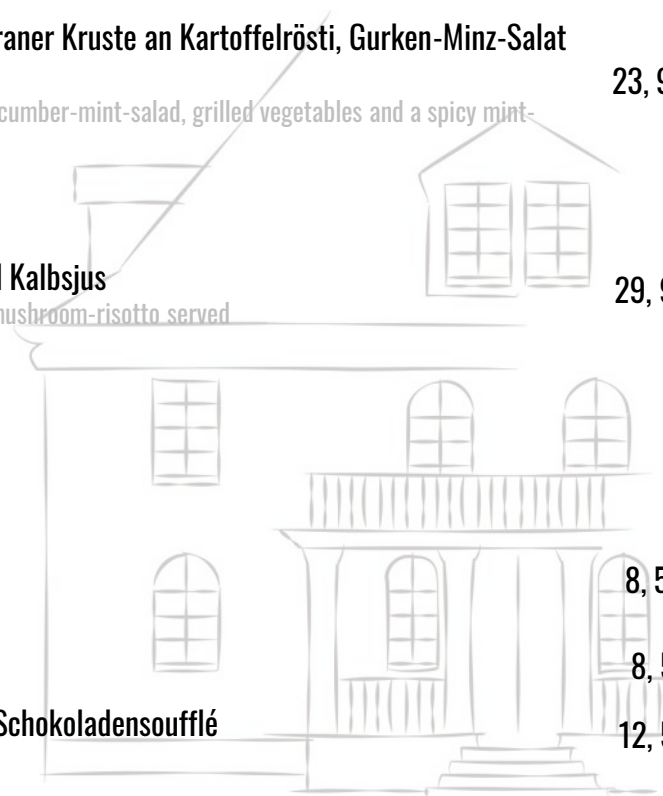
# Hauptgänge

Main dishes

<b>Duett vom Calamari alla Romana (frittiert) und Black Tiger Garnelen an Rosmarin Kartoffeln und gegrilltem Gemüse</b> <small>Fried Calamari and black tiger prawn served with herbal potatoes and grilled vegetables</small>	22,50 €
<b>Dorade in Zitronen-Rosmarin-Marinade an Tagliatelle mit Shrimps und Erbsen</b> <small>Gilthead with a rosemary-lemon-marinade with shrimp and peas</small>	22,90 €
<b>Black Tiger Garnelen an Meeresfrüchte-Risotto</b> <small>Scampi with mixed-seafood-risotto</small>	27,50 €
<b>Heilbutt an Senfsoße, rote Beete Püree und Kartoffelstroh</b> <small>Halibut with beetroots puree, mustard sauce and potatoe roesti</small>	23,90 €
<b>Gegrillte Sepia mit Spaghetti Aglio e Olio e Pepperoncino</b> <small>Grilled sepia with spaghetti aglio e olio and pepperoncino</small>	24,50 €
<b>Saltimbocca a la Romana vom Kalbsrücken, mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsoße an Rosmarin Kartoffeln und einem Beilagensalat</b> <small>Veal slices with Parma ham and sage with italian baked potatoes and a side salad</small>	21,50 €
<b>Scaloppina vom regionalen Schweinerücken mit Steinpilzen an Pappardelle mit Blattspinat</b> <small>Pork slices with porcini mushroom with tagliatelle on spinach</small>	22,90 €
<b>Neuseeländische Lammfilets mit mediterraner Kruste an Kartoffelrösti, Gurken-Minz-Salat und Kalbsjus</b> <small>Lamb filet with mediterranean herbs , roesti, a cucumber-mint-salad, grilled vegetables and a spicy mint-joghurt</small>	23,90 €
<b>Kalbsrückensteak auf Steinpilzrisotto und Kalbsjus</b> <small>Veal slices and black tiger prawns with porcini mushroom-risotto served with veal gravy</small>	29,90 €

# Dessert

<b>Crème brûlée</b>	8,50 €
<b>Tiramisu an Beeren</b>	8,50 €
<b>Variation von Panna Cotta, Tiramisu und Schokoladensoufflé</b>	12,50 €
<b>Schokoladensoufflé mit Eis des Tages</b>	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 €

	<b>0,2 l</b>	<b>0,4 l</b>
Coca-Cola <sup>2,4</sup>	2,90 €	3,80 €
Coca-Cola light <sup>2,3,4,5</sup>	2,90 €	3,80 €
Spezi <sup>2,4</sup>	2,90 €	3,80 €
Fanta <sup>1,2</sup>	2,90 €	3,80 €
Sprite <sup>1,2</sup>	2,90 €	3,80 €
Schweppes Bitter Lemon <sup>5</sup>	3,00 €	
Schweppes Ginger Ale <sup>2,5</sup>	3,00 €	
Schweppes Tonic Water <sup>5</sup>	3,00 €	

# Säfte und Schorlen

Juices and Spritzers

	<b>0,2 l</b>	<b>0,4 l</b>
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

	<b>0,2 l</b>	<b>0,4 l</b>
Radeberger	3,00 €	4,50 €
Clausthaler alkoholfrei 0,33 l		3,50 €
Schöfferhofer Weizen 0,5 l		5,50 €
Schöfferhofer Kristallweizen 0,5 l		5,50 €
Schöfferhofer dunkles Weizen 0,5 l		5,50 €
Schöfferhofer alkoholfreies Weizen 0,5 l		5,50 €

# 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	9,00 €



# 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	3,00 €
doppelter Espresso	4,00 €
Kaffee	3,20 €
Cappuccino	3,50 €
Latte Macchiato	3,50 €
Frischer Minztee	3,50 €
Schwarzer Tee	3,00 €

1= mit Antioxidationsmitteln

2= mit Farbstoff

3= mit Süßungsmittel(n)

4= koffeinhaltig

5= chininhaltig

6= Phenylalaninquelle

# Historik

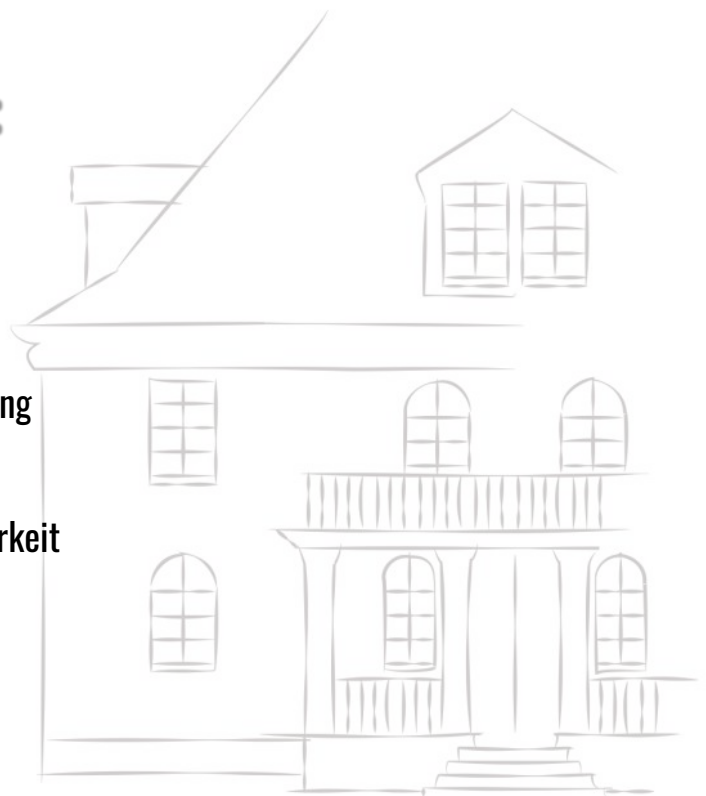
Die Villa Wenske ist ein denkmalgeschütztes Gebäude und wurde 1915 für Wilhelm Wenske, dem leitenden Mitarbeiter der Opelwerke, errichtet. Kurze Zeit später ging es in den Besitz von, Friedlich Opel, dem Sohn von Adam Opel. Dieser erweiterte das Herrenhaus um einen zweiten Bau und schuf sich somit sein „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 Opelwillen ist architektonisch mit der Kunst - und Kulturstiftung Opelwillen 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 Opelwillen vorbeiführt, bietet einen einzigartigen Blick auf den Main und ist ein beliebtes Naherholungsgebiet. Durch die gut ausgebauten Rad- und Wanderwege bietet es ein attraktives Angebot zur Freizeitgestaltung.