

RESTAURANT  
*Opelvillen*



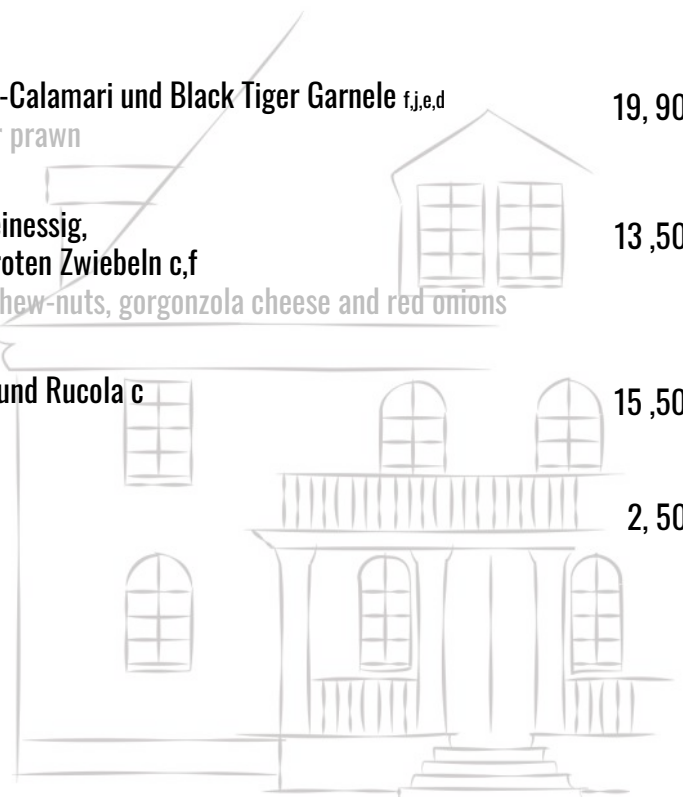
# Vorspeisen

## Starters

<b>Caponata Siciliana (sizilianisches Schmorgemüse) an Bruschette Pomodoro a,k</b> Eggplant salad with celery, olives capers and roasted bread slices with tomato	14,50 €
<b>Gemischter Vorspeisenteller a,c,d</b> Mixed starters plate	14,50 €
<b>Gegrillte Black Tiger Garnelen an gemischtem Salatbouquet mit roten Zwiebeln, Croûtons und Granatapfel an Himbeerdressing d,a</b> Grilled Scampi served with salad, red onions and croutons	15,50 €
<b>Thunfisch-Carpaccio an einer Limetten-Vinaigrette mit Croûtons und Kapern d,a,g</b> Tuna carpaccio with Croûtons and capers	15,50 €
<b>Frittierte Calamaretti an gegrilltem, mariniertem Fenchel und Zitronen-Mayonnaise e,j</b> Fried calamaretti with a Homepage lemon- mayonnaise an grilled, marinated fennel and Lemon-Mayonnaise	14,50 €
<b>Mozzarella Caprese an dreierlei Tomaten, frisch, konfiert und getrocknet c</b> Mozzarella cheese with three sorts of tomatoes	13,90 €
<b>Vitello Tonnato d</b> Veal slices with a tuna cream and capers	14,50 €
<b>Trilogie vom Thunfisch-Carpaccio, gegrilltem Baby-Calamari und Black Tiger Garnele f,j,e,d</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 c,f</b> Beethroot carpaccio with vinegar, caramelized cashew-nuts, gorgonzola cheese and red onions	13,50 €
<b>Rindercarpaccio mit karamellisiertem Ziegenkäse und Rucola c</b> Beef carpaccio with goat cheese and rocket	15,50 €
<b>extra Brotkorb</b>	2,50 €

## Suppen

### Tagessuppe



# Pizza und Focaccia – ab 17.00 Uhr & sonntags mittags

Pizza

33 Ø

## Focaccia

mit Kräutern <small>a,j</small>	9,50 €
mit Tomatensoße und Knoblauch <small>a,j</small>	9,50 €
mit Tomatenstückchen, Knoblauch und Basilikum <small>a,j</small>	9,50 €

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

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

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

<b>Mare</b> · Tomatensoße, Käse, Meeresfrüchte <small>a,c,j,d,e</small>	15,00 €
Mare · tomato sauce, cheese, mixed seafood	



# Pizza

Pizza

33 Ø

**Siciliana** · Tomatensoße, Mozzarella, Sardellen, getrocknete Tomaten, Kapern, Oliven  
a,c,j,d,q

13,50 €

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

**Vegetaria** · Tomatensoße, Käse, gegrilltes Gemüse a,c,j

13,50 €

Vegetaria · tomato sauce, cheese, grilled vegetables

**Capri** · Tomatensoße, Käse, Salami, Sardellen, grüne Peperoni, Oliven, Knoblauch a,c,j,q,d

13,50 €

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

**Tonno** · Tomatensoße, Käse, Thunfisch, Zwiebeln a,c,j,d

13,50 €

Tonno · tomato sauce, cheese, tuna, onions

**Capriciosa** · Tomatensoße, Käse, Schinken, Artischocken, Champignons, Oliven a,c,j,i,a

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 c

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** a,d,e 17, 50 €  
Linguine with mixed seafood
- Tagliatelle Mare e Monti mit Black Tiger Garnelen, Champignons und Erbsen** a,d 18, 50 €  
Tagliatelle with prawns, mushrooms and peas
- Strozzapreti an Wildschwein - Bolognese, Rosmarin und Walnüssen** a,g,j 16, 90 €  
Strozzapreti with wild boar bolognese , rosemary and walnuts
- Pappardelle mit getrockneten Tomaten, Kapern, Oliven, Mozzarella und Basilikum** a,c 16, 90 €  
Pappardelle with dried tomatoes, caper, olives, mozzarella cheese and basil
- Spaghetti al Limone mit Heilbutt tartar, Zitrone, Pepperoncino, Knoblauch und Sardellen** a,c,h,d 16, 90 €  
Spaghetti with halibutt-tartar, lemon, pepperoncino, garlic and anchovies
- Fettuchine Carbonara mit Guanciale Backenspeck vom Schwein und Ei** a,b 16, 90 €  
Fettuchine Carbonara with guanciale ham and egg
- Rote Beete Risotto an Parmesanreduktion und karamellisierten Cashewnüssen** c,f 17, 50 €  
Risotto with beethroot and parmesan reduction and caramellized cashew nuts
- Paccheri Arrabiata an frittierten Calamaretti (scharf)** a,c 16, 90 €  
Paccheri with a spicy tomato sauce and fried calamaretti
- Tortelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat an Kalbsrückenspitzen und Black Tiger Garnele** a,b,c,d 18, 50 €  
Tortelloni filled with ricotta cheese served with veal slices and black tiger prawns

# Hauptgänge

Main dishes

<b>Duett vom Calamari alla Romana (frittiert) und Black Tiger Garnelen an Rosmarin-Kartoffeln und gegrilltem Gemüse</b> <small>a,e,d,j</small>	24,50 €
<small>Fried Calamari and black tiger prawn served with herbal potatoes and grilled vegetables</small>	
<b>Dorade in Zitronen-Rosmarin-Marinade an Tagliatelle mit frischem Marktgemüse</b> <small>d,a,c,j</small>	24,50 €
<small>Sea bass with a rosemary-lemon-marinade with Tagliatelle and fresh vegetables</small>	
<b>Gegrillte Meeresfrüchte auf Risotto Milanese</b> <small>d,e</small>	27,50 €
<small>Mixed grilled seafood on risotto milanese</small>	
<b>Heilbutt auf Tortelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat an Basilikumpesto und gegrillte Zucchini</b> <small>a, d</small>	24,90 €
<small>Halibut with filled noodles, basilpesto and grilled zucchini</small>	
<b>Sepia und Vongole Provinciale an mediterranen Kräutern in Tomatensugo an Spaghetti Aglio e Olio e Pepperoncino</b> <small>a, e,j</small>	24,50 €
<small>Sepia and vongole with herbs red sauce with spaghetti aglio e olio and pepperoncino</small>	
	24,50 €
<b>Saltimbocca alla Romana vom Kalbsrücken, mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce an Rosmarin-Kartoffeln und einem Beilagensalat</b> <small>j, n</small>	
<small>Veal slices with Parma ham and sage with italian baked potatoes and a side salad</small>	
<b>Scaloppina al Pepe Verde vom Schweinerücken an Pfeffersauce, mit Pappardelle an Broccoli und Safran</b>	24,50 €
<small>Pork slices with a pepper sauce, pappardelle with broccoli and saffron</small>	
<b>Neuseeländische Lammfilets mit mediterraner Kruste an Kartoffelrösti, Caponata von der Aubergine und Kalbsjus</b> <small>a,c,j,k</small>	24,90 €
<small>Lamb filet with mediterranean herbs, roesti, a cucumber-mint-salad, grilled vegetables and caponata from the eggplant</small>	
<b>Surf &amp; Turf tonnato mit Kalbsrückensteak und Black Tiger Garnelen an Thunfischcreme, frittierten Kapern und Kartoffelstroh</b> <small>c,k</small>	32,90 €
<small>Veal steak with black tiger prawns with a thuna cream, fried potato stripes and fried caper</small>	
<b>Dessert</b>	
<b>Crème brûlée</b> <small>b,c</small>	9,50 €
<b>Tiramisu an Beeren</b> <small>a,b,c</small>	9,50 €
<b>Variation von Panna Cotta, Tiramisu und Schokoladensoufflé</b> <small>a,b,c</small>	12,90 €
<b>Schokoladensoufflé mit Eis des Tages</b> <small>a,b,c</small>	9,50 €



# Aperitif

Aperitif

Aperol Spritz 0,2 l <sup>2</sup>	8,00 €
Hugo 0,2 l	8,00 €
Lillet Berry 0,2 l	8,00 €
Prosecco 0,1 l	7,50 €
Martini bianco, rosso, extra dry 5 cl	7,50 €
Campari Orange/Soda 0,2 l <sup>2</sup>	7,50 €
San Bitter Orange/Soda 0,2 l <sup>2</sup>	7,50 €

## Allergene

a – Weizen (Gluten)

b – Eier

c – Milch/Sahne/Laktose

d – Fisch/ Muscheln

e – Weichtiere/Calamari

f – Cashew Nüsse

g – Walnüsse

h – Mandeln

i - Vorderschinken

j – Kräuter

k – Sellerie

l – Senf

m – diverse Früchte

n – Sulfide im Wein

4 – Koffein

2 – Farbstoffe

q - geschwärzt

# Softgetränke

Soft drinks

San Pellegrino Mineralwasser 0,75 l	6,50 €
Aqua Panna stilles Wasser 0,75 l	6,50 €
San Pellegrino Mineralwasser 0,25 l	3,20 €
Aqua Panna stilles Wasser 0,25 l	3,20 €

	<b>0,2 l</b>	<b>0,4 l</b>
Coca-Cola <sup>2, 4</sup>	3,40 €	4,20 €
Coca-Cola light <sup>2, 3, 4, 5</sup>	3,40 €	4,20 €
Spezi <sup>2, 4</sup>	3,40 €	4,20 €
Fanta <sup>1, 2</sup>	3,40 €	4,20 €
Sprite <sup>1, 2</sup>	3,40 €	4,20 €
Schweppes Bitter Lemon <sup>5</sup>	3,50 €	
Schweppes Ginger Ale <sup>2, 5</sup>	3,50 €	
Schweppes Tonic Water <sup>5</sup>	3,50 €	

# Säfte und Schorlen

Juices and Spritzers

	<b>0,2 l</b>	<b>0,4 l</b>
Apfelsaft	3,20 €	
Orangensaft	3,20 €	
Maracujasaft	3,20 €	
Apfelsaftschorle	3,20 €	4,20 €
Orangensaftschorle	3,20 €	4,20 €
Maracujasaftschorle	3,20 €	4,20 €

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

1 = mit Antioxidationsmitteln

2 = mit Farbstoff

3 = mit Süßungsmittel(n)

4 = koffeinhaltig

5 = chininhaltig

6 = Phenylalaninquelle

# Historik

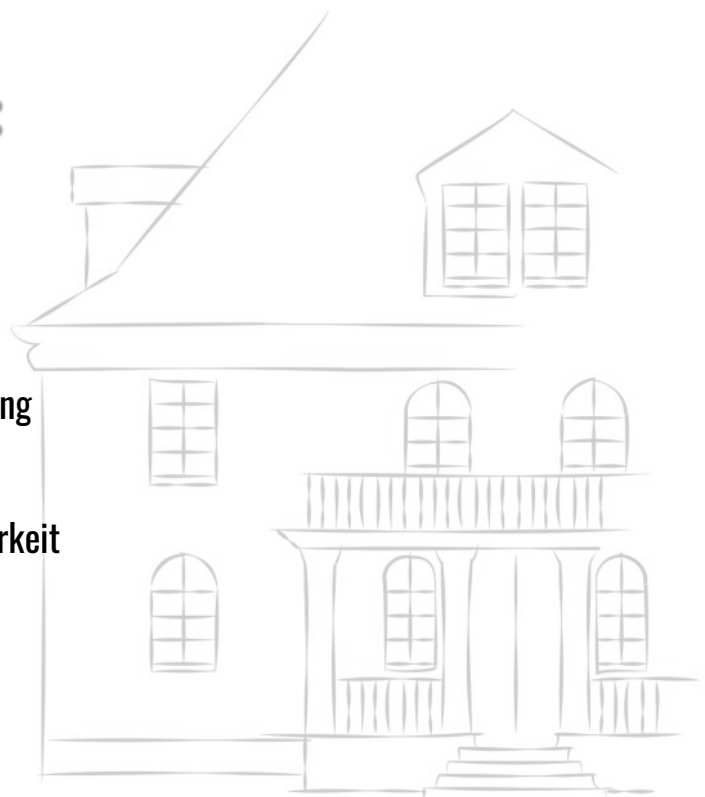
Die Villa Wenske ist ein denkmalgeschütztes Gebäude und wurde 1915 für Wilhelm Wenske, dem leitenden Mitarbeiter der Opelwerke, errichtet. Kurze Zeit später ging es in den Besitz von, Friedlich Opel, dem Sohn von Adam Opel. Dieser erweiterte das Herrenhaus um einen zweiten Bau und schuf sich somit sein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