

OPERA

*„Genießen Sie Ihren Besuch
in unserem Restaurant und unsere kreative Küche
in familiärer Atmosphäre.“*

◇ Ihr Team des Restaurant OPERA ◇

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo - Sa 12.00 - 23.00 Uhr

So 12.00 - 22.00 Uhr

ADRESSE

Leonorenstraße 18, 12247 Berlin

TELEFON

030 - 60 93 37 27

MAIL

mail@restaurantopera.de

WEB

www.restaurantopera.de

OPERA

APERITIF

PROSECCO

0.1l ◊ 4.90 €

HUGO

Holundersirup mit Prosecco und Minzblätter

0.2l ◊ 6.90 €

APEROL SPRITZ

Prosecco mit Aperol und Mineralwasser

0.2l ◊ 6.90 €

MARTINI

Bianco oder Dry

5 cl ◊ 4.90 €

SHERRY

Medium oder Dry

5 cl ◊ 4.90 €

FRAGOLINO PROSECCO

Mit Waldbeeren

0.1l ◊ 5.90 €

SAN BITTER

Alkoholfrei

0.1l ◊ 3.50 €

CAMPARI

Orange oder Soda

4 cl ◊ 6.90 €

OPERA

FEINE VORSPEISEN/ANTIPASTI

CARPACCIO VOM BLACK ANGUS RIND

Rinderfilet mit Parmesanraspeln, Rucola und Pinienkernen ⁷

11.90 €

MOZZARELLA BUFALA

Mit Kirschtomaten und Basilikum ⁷

9.90 €

ANTIPASTI

Verschiedene Vorspeisevariationen nach Art des Hauses ⁷

für 1 Person 10.90 € | für 2 Personen 19.90 €

SUPPE

KLARE KRAFTBRÜHE

Vom Kalbstafelspitz mit Gemüse ¹

5.30 €

KAROTTEN-INGWER-CREMESUPPE

6.30 €

TOMATENCREMESUPPE

5.90 €

SALATE

FRISCHE, BUNTE SALATVARIATION

Verschiedene Salate der Saison mit Haus-Vinaigrette

4.90 €

RUCOLASALAT

Mit Kirschtomaten, Parmesanraspeln und Pinienkernen ⁷

8.50 €

KALBSLEBER

Auf Babysalat mit Kirschtomaten und Parmesanraspeln ^{1,7,10}

12.90 €

HÄHNCHENBRUSTFILET

In Sesamkruste auf buntem Salat mit Apfelspalten und Rosinen ¹¹

11.90 €

OPERA

ANTIPASTI-VARIATIONEN

BRUSCHETTA, 2 Stück

3.60 €

PIMIENTOS DE PADRÓN

Paprikaschoten

3.60 €

ZIEGENKÄSE

Mit Feigenchutney⁷

4.90 €

DATTELN IM SPECKMANTEL, 5 Stück

4.90 €

BABY CALAMARI

Mit Chili und Knoblauch^{4,14}

5.20 €

PARMASCHINKEN UND PECORINOKÄSE⁷

5.90 €

KALBSLEBER

Gebraaten mit Röstzwiebeln¹

5.90 €

KNOBLAUCHGARNELEN¹²

5.50 €

CARPACCIO

Vom Rind mit Rucola und Parmesan⁷

5.30 €

3 Variationen für 13.90 €

OPERA

PIZZA AUS STEINOFEN

PIZZA MARGHERITA

Mit Mozzarella und Basilikum ^{1.7}

6.80 €

PIZZA MISTA

Mit Schinken, Salami, Champignons und Pepperoni ^{1.7}

8.80 €

PIZZA TONNO

Mit Zwiebeln und Thunfisch ^{1.7}

8.80 €

PIZZA PARMA

Mit Parmaschinken, Ruccola, Parmesan und Cherrytomaten ^{1.7}

10.50 €

PIZZA SCAMPI

Mit Großgarnelen, Knoblauch und Petersilie ^{1.7}

11.50 €

PIZZA DIAVOLA

Mit scharfer Salami Pimiento de Padrón (Paprikaschoten) ^{1.7}

9.90 €

PIZZA VEGETARIA

Mit verschiedenen Gemüsesorten ^{1.7}

8.50 €

PIZZA OPERA

Mit Bresaola, Pinienkernen, Rucola und Cherrytomaten ^{1.7}

11.90 €

GERNE STELLEN WIR FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE EINE PIZZA NACH WUNSCH ZUSAMMEN.

VEGETARISCH

ROTE BEETE GNOCCHI

In Salbeibutter und Sonnenblumenkernen ¹¹

11.50 €

GEBRATENER ZIEGENKÄSE

Auf Feldsalat mit Honig und Walnüssen ⁷

11.90 €

OPERA

PASTA

SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO

Mit Olivenöl und Knoblauch (pikant)¹

7.90 €

PENNE ALL ARRABIATA

Kurze Nudeln mit Knoblauch, Zwiebeln, Peperoncino und Basilikum in pikanter Tomatensoße¹

8.20 €

PENNE SUINO

Kurze Nudeln mit Schweinefiletspitzen und Champignons^{1,3,7}

9.90 €

TAGLIATELLE „FILETTO“

Feine Bandnudeln mit Black Angus Filetspitze, Pfifferlinge und Rucola^{1,3,7}

13.90 €

TAGLIATELLE „SALMONE“

Feine Bandnudeln mit frischem Lachs und Kirschtomaten, in feiner Tomatensoße^{1,3,4,7}

11.90 €

LINGUINE „SCAMPI“

Feine Spaghetti mit Garnelen und grünem Spargel in Hummersoße^{1,2,4}

14.90 €

FISCH

HAVELZANDER

Auf Haut gebraten, in Thymian-Zitronen-Kirschtomatensoße,
mit Rosmarinkartoffeln und Blattspinat^{4,8}

16.90 €

LACHSFILET

Vom Grill, mit Rosmarinkartoffeln und Blattspinat⁴

15.90 €

SCAMPI

(Großgarnelen)

Gegrillt, mit Rosmarinkartoffeln und Blattspinat^{2,4}

21.90 €

¹ glutenhaltiges Getreide | ² Krebstiere | ³ Eier | ⁴ Fische | ⁵ Erdnüsse | ⁶ Sojabohnen | ⁷ Milch | ⁸ Schalenfrüchte (Nüsse) | ⁹ Sellerie
¹⁰ Senf | ¹¹ Sesamsamen | ¹² Schwefeldioxid und Sulphite | ¹³ Lupinen | ¹⁴ Weichtiere

OPERA

HAUPTGERICHTE

ALLE GERICHTE WERDEN MIT TAGESBEILAGE SERVIERT.

WIENER SCHNITZEL

Vom Kalb, goldbraun gebraten, mit Preiselbeerjus^{1,3}

16.90 €

KALBSLEBER SALBEI

In Buttersalbei-Sauce gebraten⁷

16.90 €

HÄHNCHENBRUSTFILET

Gegrillt mit Kräuterbutter⁷

12.50 €

MEDAILLON SENF

(Schweinemedailon)

In Pommery-Senf und Feigensoße¹⁰

16.50 €

MEDALLION PARMA

Schweinefilet in Parmaschinkenmantel mit Buttersalbei-Weißweinssoße⁷

16.90 €

TAGLIATA DI MANZO

(Rumpsteak vom Black Angus Rind)

In Scheiben geschnitten, mit Knoblauch, Rosmarin und Peperoncini

22.50 €

RUMPSTEAK

(vom Black Angus Rind)

Gegrillt mit Kräuterbutter⁷

20.50 €

FILETSTEAK

(vom Black Angus Rind)

Gegrillt mit Kräuterbutter⁷

23.50 €

PFEFFERSTEAK

(vom Black Angus Rind)

Mit Pfeffersauce^{1,7}

24.90 €

OPERA

DESSERT

VANILLEEIS

Mit heißen Waldfrüchten und Sahne⁷

6.50 €

PANNA COTTA

Mit Mangopüree und Waldfruchtjus⁷

6.50 €

SCHOKOLADENSOUFLÉE

Mit Vanilleeis⁷

7.50 €

CREME BRULÉE⁷

6.50 €

ZITRONENSORBET

Handgeschlagen, mit Prosecco und Minze

7.50 €

VERSCHIEDENE EISSORTEN

Pro Kugel^{7,8}

1.50 €

KÄSEPLATTE

Verschiedene Käsesorten⁷

8.90 €

OPERA

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

MINERALWASSER MIT SPRUDEL ODER STILL

Flasche 0,25l ◊ 2,40 € | Flasche 0,7l ◊ 5,30 €

COCA-COLA^{4,8} ODER COCA-COLA LIGHT^{4,7,8}

0,2 ◊ 2,50 € | 0,4l ◊ 4,90 €

FANTA^{3,4} ODER SPRITE⁴

0,2l ◊ 2,50 € | 0,4l ◊ 4,90 €

Thomas Henry

BITTER LEMON⁵, TONIC WATER⁵, GINGER ALE⁴

0,2l ◊ 3,10 €

MALZTRUNK

Flasche 0,33l ◊ 2,80 €

MISCHGETRÄNKE

SPEZI COLA/FANTA^{3,4,8}

0,3l ◊ 3,50 €

RHABARBERSCHORLE

0,3l ◊ 3,60 €

APFELSCHORLE, 100%, naturtrüb

0,3l ◊ 3,60 €

WEINSCHORLE WEISS ODER ROT

0,2l ◊ 4,90 €

RADLER BIER MIT SPRITE⁴

0,3l ◊ 2,80 €

KIBA KIRSCH/BANANE

0,4l ◊ 4,90 €

OPERA

SÄFTE | NEKTAR

Vaihinger

APFELSAFT, 100%, naturtrüb

0,2l ◊ 2,70 €

BANANENNEKTAR 25%

0,2l ◊ 2,70 €

DRANGENSAFT 100%

0,2l ◊ 2,70 €

MANGONEKTAR 35%

0,2l ◊ 2,80 €

SAUERKIRSCHNEKTAR 50 %

0,2l ◊ 2,80 €

TOMATENSAFT 100%

0,2l ◊ 2,70 €

KAFFEE & CO

KAFFEE ODER ESPRESSO

Tasse ◊ 2,30 €

ESPRESSO MACCHIATO ¹⁰

Tasse ◊ 2,50 €

CAPPUCCINO ¹⁰

Tasse ◊ 2,90 €

HEISSE SCHOKOLADE ¹⁰

Tasse ◊ 3,10 €

LATTE MACCHIATO ¹⁰

Glas ◊ 3,60 €

VERSCHIEDENE TEESORTEN

Tasse ◊ 2,60 €

OPERA

BIERE

WARSTEINER PREMIUM VOM FASS^g

0,3l ◊ 2,90 € | 0,4l ◊ 3,90 €

KÖNIG LUDWIG DUNKEL VOM FASS^g

0,3l ◊ 2,90 € | 0,4l ◊ 3,90 €

KÖNIG LUDWIG WEISSBIER, ALKOHOLFREI^g

Flasche 0,5l ◊ 4,60 €

KÖNIG LUDWIG WEISSBIER, HEFE^g

Flasche 0,5l ◊ 4,60 €

KÖNIG LUDWIG WEISSBIER KRISTALL^g

Flasche 0,5l ◊ 4,60 €

WARSTEINER ALKOHOLFREI^g

Flasche 0,33l ◊ 2,80 €

OPERA

SPIRITUOSEN

MALTESER AQUAVIT

2 cl ◊ 3,00 €

RUSSISCHER WODKA

2 cl ◊ 3,50 €

FÜRST BISMARCK

2 cl ◊ 3,00 €

GRAPPA

2 cl ◊ ab 3,00 €

WILLIAMSBRINE

2 cl ◊ 3,90 €

ZIEGLER OBSTBRÄNDE

2 cl ◊ ab 4,00 €

GIN HENDRICK'S

2 cl ◊ 4,00 €

WHISKEY COGNAC

GLENFIDDICH, 15 JAHRE

0,2l ◊ 5,50 €

CHIVAS REGAL, 12 JAHRE

2 cl ◊ 5,00 €

WILD TURKEY 81

2 cl ◊ 5,50 €

REMY MARTIN

2 cl ◊ 5,50 €

VECCHIA ROMAGNA

2 cl ◊ 4,90 €

OPERA

LIKÖRE UND KRÄUTER

AMARETTO⁴

2 cl ♦ 3,00 €

SAMBUCA MULINARI

2 cl ♦ 3,30 €

LIMONCELLO

2 cl ♦ 3,00 €

AMARO AVERNA

2 cl ♦ 3,30 €

RAMAZZOTTI

2 cl ♦ 3,00 €

FERNET BRANCA

2 cl ♦ 3,00 €

FRANGELICO^{II}

Haselnußlikör

2 cl ♦ 3,00 €

OPERA

CHAMPAGNER

MOËT CHANDON BRUT IMPÉRIAL

0.2l ◊ 26.00 € | 0.75l ◊ 81.00 €

MOËT CHANDON BRUT ROSE

0.75l ◊ 92.00 €

PROSECCO

Flasche 0.75l ◊ 29.00 €

FERRARI BRUT

Flasche 0.75l ◊ 25.00 €

FERRARI BRUT ROSE

Flasche 0.75l ◊ 32.00 €

OFFENE WEISSWEINE

RIESLING SCHLOSS JOHANNISBERG

Deutschland, Rheingau, trocken

0,1l ◊ 3,30 € | 0,2l ◊ 5,80 € | 0,5l ◊ 12,50 €

WEISSBURDUNDER

Deutschland, Martin Tesch, trocken

0,1l ◊ 3,40 € | 0,2l ◊ 5,90 € | 0,5l ◊ 12,90 €

CEP DU SOLEIL

Frankreich, Languedoc, trocken

0,1l ◊ 3,30 € | 0,2l ◊ 5,80 € | 0,5l ◊ 12,50 €

GRÜNER VELTLINER

Österreich, Höllerer, trocken

0,1l ◊ 3,20 € | 0,2l ◊ 5,40 € | 0,5l ◊ 11,90 €

LA SCALA PINOT GRIGIO

Italien, Venetien, trocken

0,1l ◊ 3,20 € | 0,2l ◊ 5,40 € | 0,5l ◊ 11,90 €

OPERA

OFFENE ROTWEINE

TROLLINGER

Deutschland, Württemberg, trocken

0,1l ◊ 3,40 € | 0,2l ◊ 5,90 € | 0,5l ◊ 12,90 €

SPÄTBURGUNDER 4 JAHRESZEITEN

Deutschland, Pfalz, trocken

0,1l ◊ 3,20 € | 0,2l ◊ 5,40 € | 0,5l ◊ 11,90 €

ZWEIGELT

Österreich, Kattinger, trocken

0,1l ◊ 3,30 € | 0,2l ◊ 5,80 € | 0,5l ◊ 12,50 €

CEP DU SOLEIL

Frankreich, Languedoc, trocken

0,1l ◊ 3,30 € | 0,2l ◊ 5,80 € | 0,5l ◊ 12,50 €

CHIANTI TENUTA

Italien, Toskana, trocken

0,1l ◊ 3,40 € | 0,2l ◊ 5,90 € | 0,5l ◊ 12,90 €

OFFENE ROSÉWEINE

CEP DU SOLEIL

Frankreich, Languedoc, trocken

0,1l ◊ 3,30 € | 0,2l ◊ 5,80 € | 0,5l ◊ 12,50 €

SPÄTBURGUNDER

Deutschland, Pfalz, trocken

0,1l ◊ 3,20 € | 0,2l ◊ 5,40 € | 0,5l ◊ 11,90 €

OPERA

FLASCHENWEINE WEISS

50^{er} RIESLING TROCKEN SCHLOSS JOHANNISBERG

Deutschland, Rheingau 2015, trocken
Helles Gelb-Grün. Filigraner, erfrischender Riesling mit Aromen von
grünen Äpfeln, Zitrusfrüchten und weißem Steinobst
mit einem Hauch von blumigen Noten
Flasche 0,75l ◊ 25,00 €

GRAUBURGUNGER KABINETT „OCTAV“

Deutschland, Weinhaus Dr. Heger, Baden-Kaiserstuhl, 2014, trocken
Ein einladender Duft nach Kompott von Birnen, kandierten Zitronen und feinem Blütenhonig,
saftig und rund, am Gaumen Aroma von tropischen Früchten,
geschmeidig und harmonisch im Stil, im Abgang zunehmend frisch
Flasche 0,75l ◊ 29,50 €

KAITUI SAUVIGNON BLANC

Deutschland, Markus Schneider, Pfalz, 2015, trocken
Besticht mit hell goldener Farbe und funkelnder Reflexe
tropisch, exotisch, frische Aromen,
Limette, Zitronengras und frisches grünes Gras
Flasche 0,75l ◊ 28,50 €

CEP DU SOLEIL PAYS D'OC IGP CUVÉE

Frankreich, Languedoc, 2015, trocken
Charmanter Duft nach Grapefruit und hellem Obst,
angenehm rund, mit erfrischender Art
Flasche 0,75l ◊ 24,90 €

CHABLIS AC

Frankreich, Louis Moreau, Burgund, 2015, trocken
Rebsorte Chardonnay
Feine Aromen von grünem Apfel und Zesten, mineralischer Auftakt, ausdrucksstark mit eleganter
Fruchtigkeit, gradlinig trocken, perfekt zu Schalentieren und edlem Fisch
Flasche 0,75l ◊ 29,90 €

LA SCALA PINOT GRIGIO

Italien, Venetien, 2015, trocken
Hellgelb, lebhaft und frisch, Aroma von Nüssen, Gewürzen und Äpfeln
Flasche 0,75l ◊ 25,50 €

OPERA

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG

Italien, Teruzzi & Puthod, 2014, trocken

Brillante, strohgelbe Farbe, frisches Bouquet von Zitronenfrüchten und Wiesenkräutern, anregende Leichtigkeit mit pikantem Mandelton im Nachhall

Flasche 0,75l ◊ 26,50 €

LA SCOLCA, GAVI DIE GAVI DOCG, ORO

Italien, Piemont, 2015, trocken

Ein eleganter Weißwein, zartes Bouquet nach Blüten und gelben Melonen, etwas Mandel, lebendig und leicht, sein Geschmack ist angenehm frisch und harmonisch

Flasche 0,75l ◊ 27,50 €

LUGANA DOC, CA DEI FRATI

Italien, Lombardei, 2015, trocken

Leuchtend strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen im Glas, im Duft schmeichelt der Lugana mit Anklängen an Aprikosen, Mandeln und etwas Feuerstein, am Gaumen erfrischend, von moderater Säure und nobler Mineralität

Flasche 0,75l ◊ 33,00 €

PINOT GRIGIO IGT

Italien, Weinhaus Jermann, Friaul Venetien, 2015, trocken

Intensives Strohgelb mit leicht rosa Schimmer, ein raffiniertes, würziges Bouquet von tropischen Früchten, mit opulenten Körper und harmonischer Säurestruktur

Flasche 0,75l ◊ 35,50 €

SAUVIGNON BLANC IGT

Italien, Weinhaus Jermann, Friaul Julisch Venetien, 2014, trocken

Er besticht durch sein intensives, anhaltendes und fruchtiges Bouquet mit angenehmen Holunderduft, vollem Geschmack, elegant und ausgewogen

Flasche 0,75l ◊ 36,50 €

CHARDONNAY IGT

Italien, Weinhaus Jermann, Friaul Julisch Venetien, 2014, trocken

Ein helles Strohgelb, intensiv duftende Aromen von Apfel, Birne und Banane, mit gut eingebundener Säure, fruchtiger Geschmack und lang anhaltendes Finale

Flasche 0,75l ◊ 36,50 €

OPERA

FLASCHENWEINE ROSÉ

CEP DU SOLEIL ROSÉ PAYS D'OC IGP

Frankreich, Languedoc, 2015, trocken

Schönes Rosenrosa, saftige Fruchtaromen nach Kirsche und roten Johannisbeeren,
lebendiger Rosé

Flasche 0,75l ◊ 24,90 €

FRATI DEI ROSA, CHIARETTO ROSATO

Italien, Lombardei, 2015, trocken

Brillantes Lachsrosa, zarter und erfrischender Duft nach Weißdorn und Waldfrüchten,
feinfruchtiger Geschmack mit gut eingebundener Säure, der wohl feinste Rosé vom Gardasee

Flasche 0,75l ◊ 33,00 €

FLASCHENWEINE ROT

DORNFELDER, IM HOLZFASS GEREIFT

Deutschland, Weingut Pfaffmann, Pfalz, 2014, trocken

Kräftige Aromen von Kirsche und dunklen Beeren, rund und gehaltvoll,
feine Holznote von einer weichen, animierenden Frische

Flasche 0,75l ◊ 25,50 €

BLACK PRINT

Deutschland, Markus Schneider, Pfalz, 2014, trocken

Tief dunkel, mit komplexen Aromen von Cassis, Kirsche, Stachelbeere, Himbeere, Thymian und
Wacholder, am Gaumen konzentriert und vielschichtig

Flasche 0,75l ◊ 34,00 €

MERLOT QW

Österreich, Triebsamer, Burgenland, 2014, trocken

Dunkles Robinrot mit markantem Charakter und Anklang von dunkler Edelschokolade, Präsentes
aber sehr angenehmes Tannin, guter Schmelz, mit zartem fruchtigen Abgang

Flasche 0,75l ◊ 28,90 €

VALPOLICELLA CLASSICO DOC

Italien, Tommasi, Venetien, 2015, trocken

Rubinrot, reiche würzige Pfeffernoten mit einem Hauch von Rosinen, voller Körper, intensiv,
Aromen von Süßkirsche, ausgewogen, gut zu weißem oder rotem Fleisch, Wild und Käse

Flasche 0,75l ◊ 27,50 €

OPERA

CEP DU SOLEIL ROUGE PAYS D'OC IGP

Frankreich, Languedoc, Vignerons d'Alignan du Vent, 2014, trocken

Rebsorte Syrah Carignan und Grenache

Aromen von roten und schwarzen Beeren, verschmolzen mit süßen Gewürznoten, am Gaumen kehrt der kräftige Fruchteindruck zurück, sanft im Nachhall

Flasche 0,75l ◊ 24,90 €

CHÂTEAU SAINT-AUBIN, MÉDOC AC, CRU

Frankreich, Bourgeois, Bordeaux, 2013, trocken

Tiefgründiger Duft nach dunklen Früchten und geröstetem Kaffee,

kräftige Struktur mit ausgewogenen Tannin, elegant und nachhaltig, ein klassischer Bordeaux!

Flasche 0,75l ◊ 29,90 €

NERO D'AVOLA SICILIA IGT

Italien, Grafetta, Sizilien, 2012, trocken

Verführerischer milder Italiener, dunkelrote Farbe, duftet nach Johannisbeere und kandierter Frucht, vollmundig im Geschmack

Flasche 0,75l ◊ 29,90 €

PÈPPOLI CHIANTI CLASSICO DOCG

Italien, Antinori, Toskana, 2013, trocken

Rebsorten Sangiovese und kleiner Anteile Merlot und Syrah

Sehr charmantes Bouquet von Kirschen, Brombeeren und Vanille, feine Noten von Unterholz, Pfeffer und Kräutern, geschmeidige Gerbstoffe

Flasche 0,75l ◊ 34,00 €

LA VOLTE, ROSSO DI TOSKANA IGT

Italien, Toskana, Tenuta dell'Ornellaia, 2014, trocken

In der Nase intensive Aromen von dunklen Beeren und Veilchen, ein schmeichelnder, voller Geschmack und perfekt ausgewogene Tannine, fruchtige und würzige Noten eröffnen das lebendige Finale

Ein Wein, der das unverwechselbare Terroir der Toskana voll zur Geltung bringt

Flasche 0,75l ◊ 38,50 €

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Italien, Capanna, Toskana, 2010, trocken

Der König der Weine, aus Sangiovese di Brunello Trauben, dunkles Rubinrot, wuchtig in der Nase mit Aromen von Pflaumen und Kakao, am Gaumen warm und weich, intensiv mit Anklängen von roter Marmelade und Schokolade

Flasche 0,75l ◊ 55,00 €