



Herzlich Willkommen in der Spaghetti Oper!

Wir freuen uns,
Sie mit hausgemachten Nudelspezialitäten
verwöhnen zu dürfen.

In unserem Haus
wird eine alte Tradition
zur Pastaherstellung
mit viel Liebe fortgeführt.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Abend!

... Ihr Spaghetti Oper-Team ...

Unsere Übersicht der verwendeten Zusatzstoffe (Zahlen) und Allergene (Buchstaben) finden Sie auf den letzten beiden Seiten dieser Speisekarte.



Empfehlung

120 - Knackiger Rucola mit frisch gehobeltem Parmesan und Tomaten mit Brotkorb ^{A, H, L, U, V}	10,00 €
121 - mit gebratener Geflügelleber und Kürbiskernöl	14,00 €
122 - mit Entenbrust und Feigensenf ^{2, X}	17,50 €
193 - Spaghetti mit gebratenem Rucola Kirschtomaten und Chili in Olivenöl ^{1,4, A, H, U}	13,00 €
194 - Würfel von Schweinefilet in Dijonsensahnesauce mit Birnen und grünen Nudeln ^{1,4, A, H, L, U, V}	18,00 €
195 - Tournedos vom argentinischen Rinderfilet (200g) auf Dijonsensahnesauce mit Schnittlauchbutter-Spaghetti ^{1,4, A, H, L, U, V}	26,50 €
196 - Argentinisches Rumpsteak (220g) auf Balkankäse-Chillisauc mit gebratenem Rucola und Kartoffelecken ^{1,4, L}	24,00 €
197 - Fünf Garnelen in Mango-Chilisahnesauce an grünen Spaghetti mit Pfannengemüse ^{1,4, A, H, L, U, G}	22,00 €



Empfehlung der Saison: Spargelgerichte^{A, H, L, U}

70 - Spargelcremesuppe mit Butterstückchen ^{1, 4}	6,00 €
162 - Grün-weiße Spargel in Prosecco-Zitronen-Sahnesauce mit Schnittlauch und grünen Spaghetti ^{1, 4, X}	14,00 €
163 - Spargel und buntes Gemüse in Bärlauchbutter mit Spaghetti und Chili ^{1, 4}	14,00 €
164 - Argentinisches Rinderfilet mit gebratenem grün-weißen Spargel in Dijon-Senf-Sahnesauce mit grünen Nudeln ^{1, 4, V}	28,00 €
165 - Geflügelleber mit Spargel, Mango-Chili und grünen Spaghetti in Sahnesauce ^{1, 4}	17,50 €
166 - Schweinefiletwürfel in Bärlauch-Sahnesauce mit Gemüsestreifen, Spargel und Spaghetti ^{1, 4}	21,00 €
167 - Lachswürfel mit Spargel, Erdbeeren und grünem Pfeffer mit Spaghetti in Sahne ^{1, 4, I}	21,50 €
168 - Grüne Spaghetti mit Shrimps, Spargel, grünem Pfeffer und Erdbeeren in Butter ^{1, 4, G}	21,00 €



Vorspeisen

Zu Allem servieren wir Brot, es sei denn, es ist schon bei der Vorspeise dabei^A

Cremige Tomatensuppe mit Sahne ^{1, 4, A, L, U}	4,40 €
Französische Zwiebelsuppe mit Majoran und Käse-Croutons ^{1,4, A, L, U}	5,50 €
Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet mit gehobeltem Grana Padano und Grissini ^{1, 3, A, L, X}	13,50 €
Ein Dutzend Schnecken in Knoblauchrahm ^{1, 4, 8, A, L, U, Z}	8,00 €
Gebackener Balkan-Käse mit Peperoni, Oliven und Knoblauch ^{1, 2, 3, 6, 11, A, L, X}	8,00 €
Cantaloupe-Melone unter italienischem Schinken an Salatgarnitur ^{A, H, U, V}	12,50 €
Caprese - Tomaten mit Mozzarella und Basilikum ^{1, 3, A, L, X}	8,00 €
Peperoni vom Grill mit Knoblauch, frischen Kräutern und Tzatziki ^{1, 2, 3, 11, A, L, X}	7,50 €
Tzatziki mit 4 Scheiben Brot ^{A, L, X}	6,00 €
Knoblauchbrot, Pestobrot oder gemischt – 4 Scheiben ^{3, A, H, L, P}	5,20 €
Vier Bruschetta ^{A, H, L, P, X}	6,00 €
Kleiner bunter Salat mit Chicorée, Tomaten und Gurken ^{A, H, U, V}	4,50 €
• mit in Balsamico gebratener Geflügelleber ^{1, 3, X}	9,00 €
• mit Lachswürfeln gebraten in Zitronenbutter ^{L, L}	12,00 €
• mit Tranchen von der Entenbrust	13,00 €
• mit gebratenen Putenstreifen	10,00 €



Salate

Zu allen Salaten servieren wir Brot^A

Bunter Salat mit verschiedenen Früchten, Chicorée, Tomaten und Gurken.....9,50 €

- mit in Balsamico gebratener Geflügelleber^{1, 3, X}14,00 €
- mit Lachswürfel in Zitronenbutter^{L, L}18,00 €
- mit argentinischem Rinderfilet in Pfeffer-Cognacsauce^{1,4}20,00 €
- mit Streifen vom argentinischen Roastbeef in Kräuterbutter^L19,00 €
- mit gebratenen Champignons und Gemüse^U13,50 €
- mit Thunfisch, Zwiebeln, Peperoni, Oliven und Balkan-Käse^{1, 2, 3, 6, 11, I, L, X..} ...14,00 €
- mit Schinken und Käse^{3, 7, L}13,50 €
- mit Putenstreifen in süßer Chilisauce.....15,00 €
- mit drei Garnelen in Knoblauch-Zitronenbutter^{G, L}18,00 €
- mit marinierten Shrimps und Balkan-Käse^{G, L}16,50 €

Wählen Sie zwischen

Vinaigrette^{H, U, V} oder Joghurt-Dressing^L



Grüne Nudel Variationen^{A, H, U}

Grüne Nudeln mit Putenstreifen, Spinat, Gorgonzolasahnesauce^{1, 4, L}17,00 €

Würfel von der Putenbrust in Currysahnesauce mit Mango, Ananas
und grünen Nudeln^{1, 4, L}17,00 €

Rinderfiletstreifen in Pfeffer-Cognacsauce,
mit einem Schuss Sahne und grünen Nudeln^{1, 4, L}20,00 €

Schweinefilet in Mango-Chilisahnesauce mit grünen Nudeln^{1, 4, L}18,00 €

Grüne Nudeln mit Rinderfilet

- in Chili-Kokossahnesauce^{1, 4, L}20,00 €
- gebraten in Trüffelöl^{1, 4}20,00 €

Pikante Bolognese mit Speck, Zwiebeln, Chili
und grünen Nudeln^{1, 3, 4}13,00 €

Grüne Nudeln mit Lachs in Curry-Ananassahnesauce^{1, 4, I, L}19,00 €

Grüne Nudeln mit Lachs in Sahnesauce mit Broccoliröschen^{1, 4, I, L}19,00 €

Grüne Nudeln mit drei Garnelen,
frischem Gemüse und exotischen Gewürzen^{1, 4, G, W}18,00 €



Spaghetti^{A, H, U}

Buntes Gemüse in Olivenöl und Pesto, Ziegenkäse, Kirschtomaten mit grünen Spaghetti ^{1, 2, 4, L, P}	13,00 €
Geflügelleber mit Speck, Zwiebeln und Erbsen in Sahnesauce mit grünen Spaghetti ^{1, 3, 4, L}	15,00 €
Entenbruststreifen in Orangensauce mit frischen Kiwischeiben und grünen Spaghetti ^{1, 3, 4}	18,50 €
Grüne Spaghetti mit Meeresfrüchten in Basilikum-Sahnesauce ^{1, 2, 4, G, L, P, Z}	16,00 €
Drei Garnelen in Olivenöl mit frischen Chili, Petersilie, Knoblauch und grünen Spaghetti ^{1, 4, G}	18,00 €
Spaghetti mit Putenstreifen gebraten in Sesamsahnesauce ^{1, 4, L, W}	16,50 €
Spaghetti mit Entenbrust in Mandel-Honigsahnesauce ^{1, 4, L, M}	18,50 €
Spaghetti mit Schweinefilet	
• in Gorgonzola-Sahnesauce ^{1, 4, L}	18,00 €
• in Steinpilz-Sahnesauce ^{1, 4, L}	18,00 €
Spaghetti mit Shrimps in Curry- Ananassahnesauce ^{1, 4, G, L}	16,50 €
Spaghetti mit fünf Garnelen in Safransahnesauce ^{1, 4, G, L}	24,00 €
Spaghetti mit Flusskrebs in Knoblauch-Sahnesauce ^{1, 4, G, L}	19,50 €



Die Spaghetti-Klassiker^{A, H, U}

täglich frisch aus eigener Herstellung

Auf Wunsch auch mit grünen Spaghetti oder grünen Nudeln zu haben!

20	Cassio	an Tomatensauce ^{1, 4}	8,00 €
21	Nabucco	an Knoblauch und Oliven ^{1, 4, 6}	9,00 €
22	Radames	an Bolognese ^{1, 4}	10,00 €
23	Salambo	an Tomatensauce mit Speck, Zwiebeln und Paprika ^{1, 3, 4}	10,50 €
24	Othello	an Basilikum-Pesto und Sahne ^{1, 2, 4, L, P}	11,00 €
25	Titus	an Sahne und Räucherspeck ^{3, L}	11,00 €
26	Medea	an frischen Champignons und Sahne ^{1, 4, L}	12,00 €
27	Norma	an Muscheln, Petersilie und Sahne ^{1, 4, L, Z}	14,00 €
28	Galathee	an Walnüssen, Schinken und Sahne ^{1, 3, 4, 7, L, O}	13,50 €
29	Figaro	an Tomatensauce mit Mozzarella und Pesto überbacken ^{1, 2, 4, L, P}	12,50 €
30	Traviata	an Gorgonzola und Sahne ^{1, 4, L}	13,00 €
31	Butterfly	an Meeresfrüchten und Kräutern in Tomatensauce ^{1, 4, G, Z}	15,00 €
32	Ernani	an Thunfisch und Tomatensauce ^{1, 4, I}	11,00 €
33	Macbeth	an Tomatensauce mit Speck, Zwiebeln und Chili ^{1, 3, 4}	10,50 €
34	Martha	an Schrimps in Sahnesauce ^{1, 4, G, L}	16,50 €
35	Turandot	an Lachs und Sahne ^{1, 4, I, L}	18,50 €
36	Don Carlos	an Senf-Sahnesauce und Schnittlauch ^{1, 4, L, V}	11,00 €
37	Wotan	an italienischem Schinken und Sahnesauce ^{1, 4, L}	16,50 €
38	Leonore	an Gemüse aus der Pfanne ^{1, 4}	11,00 €
39	Lohengrin	an Knoblauchsahne und Kräutern ^{1, 4, L}	11,00 €

Spaghetti Oper

Im Neuen Geheimrat

40	Donna Anna	an Erbsen, Schinken und Sahne ^{1, 3, 4, 7, L}	12,50 €
41	Florestan	an Käse und Sahne ^{1, 4, L}	11,50 €
42	Tristan	an Gemüse und Sahne ^{1, 4, L}	12,50 €
43	Blaubarth	an drei Garnelen, Tomatensauce und Kräutern ^{1, 4, G}	17,50 €
44	Boccaccio	an Blattspinat und Sahne ^{1, 4, L}	11,00 €
45	Dubarry	an frischen Tomaten und Sahne ^{1, 4, L}	11,00 €
46	Gasparone	an Bolognese mit Mozzarella überbacken ^{1, 4, L}	12,50 €
47	Freischütz	an Schinken, frischen Champignons und Sahne ^{1, 2, 3, 4, 7, L}	13,50 €
48	Attila	an Knoblauch, Olivenöl und Peperoni ^{1, 2, 3, 4, 11, X}	10,00 €
49	Cats	an Blattspinat, Gorgonzola und Sahne ^{1, 4, L}	13,50 €
50	My fair Lady	an Schinken, Ananas, Tomaten und Sahne ^{1, 3, 4, 7, L}	12,50 €
51	Zigeunerbaron	an Sahne, Muskat, grober-Pfeffer, Eigelb und Parmesan ^{1, 2, 4, L}	12,50 €
52	Anatevka	an Gorgonzola, Walnüssen und Sahne ^{1, 4, L, O}	14,50 €
53	Phantom	an Erbsen, frischen Champignons, Schinken und Sahne ^{1, 3, 4, 7, L}	14,00 €
54	Puritaner	an Zucchini, Knoblauch, Basilikum-Pesto und Sahne ^{1, 2, 4, L, P}	13,00 €
55	Carbonara	an Speck, Eigelb, Sahne und Muskat ^{1, 3, 4, L}	13,00 €
56	Starlight Express	an Schnecken, Kräutern, Sahne und Knoblauch ^{1, 4, L, Z}	14,50 €



Extras

Brotkorb^A – 4 Scheiben.....1,00 €

Dessert

Gemischtes Eis mit Sahne - drei Kugeln^L 6,20 €

Eine Kugel Eis^L.....1,80 €

Unsere Eissorten:

Haselnuss^N, Vanille, Erdbeere, Schokolade^K, Walnuss^O, Amarenakirsch

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne^L.....7,50 €

Warmer Apfelstrudel an Vanilleeis und Sahne^{A, L}.....6,20 €

Tiramisu^{A, H, L, M}

• klein.....4,30 €

• groß.....7,70 €

Mousse au Chocolat^L.....7,20 €

Extra Sahne^L.....0,80 €

Dessertplatte für zwei oder mehr Personen ... von allem etwas und mehr ...

.....Pro Person 11,00 €



Getränkekarte

Heiße Getränke

Tasse Kaffee.....	2,00 €
Espresso.....	klein 2,00 €.....groß 3,60 €
Milchkaffee ^L	3,20 €
Cappuccino ^L	2,60 €
Tee: Schwarz, Grün, Kräuter, Pfefferminz, Hagebutte, Kamille.....	2,00 €
Tee mit Rum (2cl).....	4,00 €

Biere

Radeberger Pils vom Fass ^C	0,30 l 3,10 €.....0,5 l 4,80 €
Schöfferhofer Hefeweizen vom Fass ^{A, C}	0,30 l 3,10 €.....0,5 l 4,80 €
Schöfferhofer Kristallweizen ^{A, C}	0,5 l 4,40 €
Krušovice Schwarzbier vom Fass ^C	0,30 l 3,10 €.....0,5 l 4,80 €
Clausthaler alkoholfrei ^C	0,33 l 3,10 €
Schöfferhofer Hefeweizen alkoholfrei ^{A, C}	0,5 l 4,40 €

Grappa

Grappa di Prosecco Andrea da Ponte (2 cl).....	4,00 €
Grappa Roner d`oro (2 cl).....	3,50 €

Liköre

Amaretto Disaronno ^M (2 cl).....	2,20 €
Bailey's Irish Cream ^{1, 9, L} (4 cl).....	3,80 €
Batida de Coco (4 cl).....	3,50 €

Spaghetti Oper

Im Neuen Geheimrat

Aperitifs

Hausaperitifs:

Prosecco mit Crème de Cassis, Aperol oder Pêcher Mignon ^x	0,1 l	4,90 €
Martini Vermouth bianco oder rosso ^x	5 cl	3,10 €
Campari pur ¹	4 cl	3,10 €
Campari mit Soda ¹	4 cl	3,80 €
Campari mit Orangensaft ¹	4 cl	4,50 €
Pernod ¹ ,	2 cl	3,50 €
Sherry		
Very dry Manzanilla ^x oder medium dry Amontillado ^x	5 cl	3,50 €
Prosecco Spumante brut Zonin ^x	0,1 l	4,00 €

Alkoholfreie Getränke

Selters Mineralwasser, medium oder still.....	0,25 l	2,20 €	0,75 l	5,50 €
San Pellegrino Mineralwasser.....	0,25 l	2,20 €	0,75 l	5,50 €
Coca Cola ^{1, 9} , Coca Cola light ^{1, 9, 11, 12} , Fanta ^{1, 3} , Sprite, Spezi				
.....	0,20 l	2,00 €	0,40 l	3,60 €
Schweppes Tonic ¹⁰ , Bitter Lemon ^{3, 10} , Ginger Ale ¹	0,20 l	2,20 €	0,40 l	4,00 €
Orangina – gelb oder rot.....	0,25 l	2,80 €		
Red Bull Energy Drink ^{1, 14, 9}	0,25 l	3,50 €		
Orangensaft.....	0,20 l	2,20 €	0,40 l	4,00 €
Apfelsaft.....	0,20 l	2,00 €	0,40 l	3,80 €
Granini Bananen– oder Kirsch-Nektar.....	0,20 l	2,20 €		
Granini Johannisbeer-Nektar.....	0,20 l	2,20 €		
Saft-Schorle.....	0,20 l	1,90 €	0,40 l	3,60 €
Nektar-Schorle.....			0,40 l	3,60 €

Spaghetti Oper

Im Neuen Geheimrat

Edelbrände

Nussbaumer Elsässer Obstbrand Williams oder Mirabelle.....	2 cl	3,50 €
Vallendar Haselnuss-, Waldhimbeer- oder Orangengeist.....	2 cl	4,50 €

Weinbrand, Brandy & Cognac

Asbach Uralt.....	2 cl	2,20 €
Osborne Veterano.....	2 cl	2,20 €
Metaxa 7 Sterne ¹	2 cl	3,00 €
Remy Martin VSOP.....	2 cl	3,80 €
Hennessy Fine de Cognac.....	2 cl	3,80 €

Kräuter & Bitterschnäpse

Underberg.....	2 cl	2,20 €
Jägermeister.....	2 cl	2,20 €
Fernet Branca.....	2 cl	2,20 €
Branca Menta.....	2 cl	2,20 €
Averna Amaro.....	4 cl	3,80 €
Ramazzotti Amaro.....	4 cl	3,80 €

Whiskey & Whisky

Chivas Regal Scotch ¹	4 cl	4,90 €
The Macallan 12 years old Malt Whisky.....	2 cl	4,90 €
Jim Beam black 8 years old Bourbon Whisky.....	4 cl	4,50 €
Jack Daniel's Tennessee Whisky.....	4 cl	4,50 €

Spaghetti Oper

Im Neuen Geheimrat

Spirituosen

Malteserkreuz Aquavit.....2 cl 2,20 €

Ouzo 12 - Limoncello.....2 cl 2,20 €

Sambuca Molinari.....2 cl 2,50 €

Vodka Absolut.....2 cl 2,20 €

Beefeater London Dry Gin.....2 cl 2,50 €

Sauza Tequila blanco oder gold¹.....2 cl 2,50 €

Longdrinks (4 cl Spirituosen)

Gin Tonic mit Beefeater Gin¹⁰.....5,60 €

Vodka Lemon mit Vodka Absolut^{10, 3}.....5,40 €

Vodka & Orange Juice mit Vodka Absolut.....5,40 €

Red Bull mit Vodka Absolut^{1, 14, 9}.....6,50 €

Bacardi Rum mit Coca Cola^{1, 9}.....5,40 €

Havana Club Rum mit Coca Cola^{1, 9}.....5,40 €

Asbach Uralt mit Coca Cola^{1, 9}.....5,40 €

Jack Daniel's Whisky mit Coca Cola^{1, 9}.....5,50 €

Spaghetti Oper

Im Neuen Geheimrat

Prosecco , Sekt & Champagner

Prosecco Spumante Zonin brut „Special Cuvée" ^x	Glas 0,1 l.....	4,00 €
Prosecco Spumante Zonin brut „Special Cuvée" ^x	Flasche 0,75 l.....	26,50 €
Sekt “Schloß Wachenheim” Grün Cabinet ^x	Flasche 0,75 l.....	17,90 €
Champagne de Saint Gall brut Premier Cru ^x	Flasche 0,75 l.....	49,00 €
Möet & Chandon brut ^x	Piccolo 0,2 l.....	30,00 €
Möet & Chandon brut ^x	Flasche 0,75 l.....	90,00 €

Weissweine im Ausschank - je 0,2 l

- Deutschland -

Riesling trocken, Heppenheimer Steinkopf ^x

QbA., Bergsträßer Winzer e.G., Heppenheim, Hessische Bergstraße

Trocken, fruchtig, knackige Säure, Riesling in Reinkultur.....5,00 €

Riesling halbtrocken, Heppenheimer Steinkopf ^x

QbA., Bergsträßer Winzer e.G., Heppenheim, Hessische Bergstraße

Feinherb, abgerundet durch eine milde Säure.....5,00 €

Weißer Burgunder trocken, Dürkheimer Schenkenböhl ^x

QbA., Vier Jahreszeiten Winzer e.G., Bad Dürkheim, Pfalz

Mundig, dezente Säure, volles Bouquet.....5,00 €

- Italien -

Pinot Grigio trocken „Le Anfore" ^x

IGT., Casa Vinicola Zonin, Gambellara, Italien

Delikat fruchtig, weich und elegant.....5,40 €

- USA -

Chardonnay trocken „Sycamore Canyon" ^x

Ernest & Julio Gallo, Modesto, Kalifornien

Charaktervoller, facettenreicher Wein, gut strukturiert.....5,80 €

Spaghetti Oper

Im Neuen Geheimrat

Roséweine im Ausschank - je 0,2 l

- Deutschland -

Portugieser Weißherbst mild Wachenheimer Mandelgarten^x

QbA., Winzer-genossenschaft Vier Jahreszeiten e.G., Bad Dürkheim

Süffig, fruchtig.....4,50 €

- Frankreich -

Grenache-Syrah-Cinsault Vin de Pays du Var, Provence^x

Trocken, frische Säurestruktur.....5,40 €

Wein-Mix-Getränke

Riesling-Schorle oder Weißherbst-Schorle^x0,2 l 2,80 €.....0,4 l 5,50 €

Cola-Weisswein oder Cola-Rotwein^{1, 9, x}0,2 l 3,00 €.....0,4 l 5,80 €

Spaghetti Oper

Im Neuen Geheimrat

Rotweine im Ausschank - je 0,2 L

- Deutschland -

Portugieser Rotwein mild, Dürkheimer Feuerberg ^x

QbA., Vier Jahreszeiten Winzer e.G., Bad Dürkheim, Pfalz

Frischer fruchtiger Rotwein, leicht gerbstoffbetont.....5,00 €

Dornfelder Rotwein trocken, Deidesheimer Hofstück, Rheinland-Pfalz^x5,00 €

- Italien -

Montepulciano d'Abruzzo trocken „Le Anfore“ ^x

DOC., Le Anfore, Abruzzo, Süditalien

Kräftig aber elegant.....5,40 €

Lambrusco Rosso Vino Frizzante mild^x

IGT, Emilia Romagna

Mit feinperlender Kohlensäure, lieblich und fruchtig.....5,00 €

- Spanien -

Tempranillo trocken „Artero“^x

DO, Vinedos y Bodegas Munoz, Noblejas, La Mancha, Spanien

Trocken und von tief dunkelroter Farbe.....5,00 €

Spaghetti Oper

Im Neuen Geheimrat

Flaschenweine Weiß - je 0,75 L

- Deutschland -

Riesling Spätlese edelsüß^x

„Heppenheimer Steinkopf-Terra Starkenburg“

Bergsträßer Winzer e.G., Heppenheim, Hessische Bergstraße

Fruchteigene Süße.....30,00 €

Riesling Spätlese^x

VDP-Prädikats-Weingut K.F. Groebe, Westhofner & Biebesheim

Feinherb, harmonische säure und typische Frucht.....32,00 €

Weißer Burgunder trocken „Bassermann Jordan“^x

QbA., Weingut Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan, Pfalz

Saftig und klar.....28,00 €

- Italien -

Pinot Grigio trocken „Vero Vitae Delle Venezie“^x

Gold-Gewinner der Berliner Weintrophy 2019

Frisch, aromatisch.....28,00 €

- Frankreich -

Sirius; Bordeaux Blanc AC, Semillon -Sauvignon Blanc^x

Maison Sichel, Bordeaux

Trocken mit exotischen Aromen, begleitet von einer feinen Holznote

Wein mit Strahlkraft und Fülle.....28,00 €



Flaschenweine Rosé - 0,75 L

- Frankreich -

Grenache-Syrah-Cinsault „Brise Marine“^x

Vin de Pays du Var, Estandon Vignerons, Brignoles-Var

Trocken, heller Roséton mit violetten Reflexen; frische, elegante Säurestruktur; leichter, filigraner, vollmundiger Wein mit Aromen von Himbeere, Pfeffer, mineralische Untertöne und ein leichter Anklang von Anis

Gebietstypischer, frecher Rosé aus Südfrankreich.....22,00 €

Flaschenweine Rot - 0,75 l

- Deutschland -

Dornfelder Rotwein trocken, Heinrich Gies, Rheinland-Pfalz^x

Saftig, vollmundig und samtig.....30,00 €

- Italien -

Chianti Classico trocken „Le Ellere“^x

DOCG., Castello d'Albola, Gianni Zonin Vineyards, Radda in Chianti.Toscana

Reizvolle fleischige Fülle.....33,00 €

Vino Mobile di Montepulciano trocken „Nottola“^x

DOCG., Azienda Agricola Nottola, Montepulciano, Toscana

Mit rassigem Charakter.....33,00 €

Nero D'Avola Sicilia trocken „Torre Solaria“^x

IGT., Feudo principi di Butera, Sizilien

Würzig.....22,00 €

- Spanien -

Tempranillo Crianza trocken „Fortius“^x

DO, Bodegas Valcarlos, Los Arcos, Navarra

Harmonisch und elegant.....22,00 €



Deklaration der verwendeten Zusatzstoffe

Gemäß Gesetzgebung sind wir verpflichtet, die von uns verwendeten Zusatzstoffe zu benennen.

Wir versichern unseren Gästen, bei der Zubereitung von Speisen und Getränken, keine Zusatzstoffe einzusetzen, soweit diese nicht schon im Ausgangsprodukt enthalten sind.

Die in der Karte verwendeten, hochgestellten Kennzahlen, finden Sie nachstehend aufgeschlüsselt:

- | | |
|--|---|
| ¹ enthält Farbstoff(en) | ⁸ enthält Milcheiweiß |
| ² enthält Konservierungsstoff(en) | ⁹ Koffeeinhaltig |
| ³ enthält Antioxidationsmittel | ¹⁰ Chininhaltig |
| ⁴ enthält Geschmacksverstärker(n) | ¹¹ enthält Süßungsmittel |
| ⁵ enthält Schwefeldioxid | ¹² enthält eine Phenylalaninquelle |
| ⁶ enthält Schwärzungsmittel | ¹³ gewachst |
| ⁷ enthält Phosphat | ¹⁴ enthält Taurin |

Beim Einkauf versuchen wir bereits die Zahl der Produkte, die Zusatzstoffe enthalten, so weit wie möglich auszugrenzen.

Zu unserer juristischen Absicherung erklären wir jedoch obligatorisch, dass alle unsere Produkte die oben genannten Zusatzstoffe enthalten.

Im Falle von Allergien oder anderen Unverträglichkeiten empfehlen wir Ihnen vorsorglich die vorherige Rücksprache mit unserem Personal.

Wir danken für Ihr Verständnis und wünschen Ihnen einen genussreichen Abend.

Ihr Spaghetti Oper-Team



Allergen-Dokumentation

A – Weizen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	N – Haselnüsse (Corylus avellana) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
B – Roggen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	O – Walnüsse (Uglans regia) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
C – Gerste sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	P – Kaschunüsse (Anacardium occidentale) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
D – Hafer sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Q – Pecannüsse (Carya illinoiesis [Wagenh.], K. Koch) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
E – Dinkel sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	R – Paranüsse (Bertholletia excelsa) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
F – Khorasan-Weizen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	S – Pistazien (Pistacia vera) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
G – Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	T – Macadamia- oder Queenslandnüsse (Macadamia ternifolia) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
H – Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	U – Sellerie sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
I – Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	V – Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
J – Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	W – Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
K – Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	X – Schwefeldioxid und Sulfite
L – Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	Y – Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
M – Mandeln (Amygdalus communis L.) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	Z – Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse