

Das OPPOSTI verbindet. Über alle Gegensätze und Mahlzeiten hinweg.

Ein gemütliches Frühstück mit der Familie.

Ein Mittagstisch mit Kollegen.

Ein Kaffeeklatsch mit der besten Freundin.

Ein entspannter Abend mit allen, die du kennst.

Was darf's denn sein?

Bei uns findest du all das und noch viel mehr. Wir lieben Italien und die italienische Gastlichkeit und so ist es nicht verwunderlich, dass ihr bei uns viele italienische Einflüsse findet. Aber auch andere Spezialitäten und Lieblingsgerichte haben einen festen Platz auf unserer Karte und warten darauf, von euch bestellt zu werden.

Wir wünschen euch viel Freude beim Ausprobieren.

FRÜHSTÜCK

Die wichtigste Mahlzeit am Tag für die einen. Ein geselliges Highlight für die anderen. Für uns definitiv der beste Start ins Wochenende!

Samstags, Sonntags und an Feiertagen von 9:30 - 13:00 Uhr

Eines für alle: Unser OPPOSTI-Frühstück

Wie immer vereinen wir auch hier alles, was eigentlich gegensätzlich ist und machen eine ganz runde Sache daraus. Unser Frühstück lässt keine Wünsche offen: Von süß bis herzhaft, vom klassischen Brötchen bis zu feinen Antipasti, von Rührei bis Marmelade ist alles dabei. Und noch viel mehr – lasst euch überraschen!

Mit verschiedenen Tellern und Schälchen servieren wir euch ein eigenes kleines Buffet am Tisch –OPPOSTI-Style eben.

Brötchen, Butter, Marmelade, Aufschnitt, Käse, Tomate/Mozzarella, Gemüseauswahl und Rührei.



Preis pro Person (inkl. eine Tasse Filterkaffee) 18,90

Kinder bis 10 Jahren 11,90

Brötchen, Butter, Nutella, Marmelade, Käsesaufschnitt

Wir empfehlen eine rechtzeitige Reservierung!

GETRÄNKE

Es ist wichtig, ausreichend zu trinken. Es ist aber auch wichtig, für Abwechslung im Leben zu sorgen. Warum also nicht beides kombinieren und einfach mal ein neues Getränk bestellen. Oder zwei – sicher ist sicher.

HEISSGETRÄNKE

Café Crema (Tasse)* 12 2,90

Cappuccino* 6, 12 3,70

Espresso 12 2,10

Doppelter Espresso 12 3,80

Latte Macchiato* 6, 12 4,60

Espresso Macchiato* 6, 12 2,40

Chai Latte 4,40

*Aufpreis für Hafermilch 0,50

Costa Coffee: Nur jede 20. Kaffeebohne ist gut genug um von Costa verwendet zu werden. Alle Produkte sind Rain Forrest Alliance Zertifiziert.

Geschmacksnoten: Toffee, Cocoa Nibs, Smooth and livefull Coffee. Dark Chocolate, Bisquity with a note of dark cherry.

Kinder-Cappuccino 6 2,30

Heiße Schokolade* 6 4,10

*extra Sahne 1,00

JUST T Diverse Teesorten 3,90

CAPTAIN EARL GREY	Schwarzer Hochland Tee Bergamotte
SUNRISE BREAKFAST	Schwarzer Hochland Assam Tee
CEYLON'S SECRET GARDEN	Schwarzer Hochland Uva Tee
CHINA GREEN JEWEL	Grüner Hochland Yunnan Tee
CHEEK TO CHEEK VANILLA	Rooibos Tee French Vanilla
BLUE SKY CHAMOMILE	Kräutertee Kamille Verbene
TURMERIC GINGER TREASURE	Gewürztee Kurkuma Ingwer
UNFORGETTABLE MOROCCAN MINT	Kräutertee Minze
NORDIC BLUEBERRY	Früchtetee Waldbeeren

Just T: Genieße eine Tasse feinsten Bio-Tees und schütze dabei unseren Planeten

Frische Minze, Ingwer 4,30

FRUCHTSÄFTE

Soft (0,2l) 3,60

Orange, Maracuja, Cranberry, Apfel (naturtrüb), Rhabarber, Ananas

Schorle (0,4l) 4,70

Orange, Maracuja, Cranberry, Apfel (naturtrüb), Rhabarber, Ananas

LIMONADEN

Zitronen-Limonade 5,70

Zitronen, Läuterzucker, Sprudelwasser

Limetten-Holunder-Limonade 5,70

Limetten, Holundersirup, Minze, Sprudelwasser

Raspberry-Limonade 6,70

Himbeerpüree, Limettensaft, Läuterzucker, Sprudelwasser

Mango-Maracuja-Limonade 6,60

Mango, Maracuja, Gurke, Zitrone, Läuterzucker und Sprudelwasser

Exotic-Fruit-Limonade 6,80

Mix aus verschiedenen Waldfrüchten, Zitronensaft, Limettensaft und Sprudelwasser

Heidelbeer-Minz-Limonade 6,80

Heidelbeeren, Grenadine, Läuterzucker, frische Minzblätter und Zitronensaft

Alle unsere Limonaden sind natürlich hausgemacht und extrem lecker. Welche ist eure Lieblingssorte?

SOFTDRINKS

Schenefelder Wasser, Sprudel (0,2 l)	2,60
Schenefelder Wasser, still (0,2 l)	2,60
Schenefelder Wasser, Sprudel (0,5 l)	4,20
Schenefelder Wasser, still (0,5 l)	4,20
Coca Cola, Coca Cola zero ^{1,2} , Sprite, Fanta, Mezzo Mix ^{1,2,10} (0,2 l)	3,50
Coca Cola, Coca Cola zero ^{1,2} , Sprite, Fanta, Mezzo Mix ^{1,2,10} (0,4 l)	5,40
Orangina	3,40
28 Black	4,50
Bitter Lemon ¹¹ , Tonic Water, Ginger Ale, Ginger Beer, Russian Wild Berry (0,2 l)	3,90

BIER

vom Fass	(0,25 l)
Carlsberg Premium (5,0 % vol) ^{A1}	3,70
Carlsberg Premium alkoholfrei ^{A1}	3,70
Holsten Pils (4,8 % vol) ^{A1}	3,40
Duckstein (4,9 % vol) ^{A1}	3,90
Angelo Poretti (5,5 % vol) ^{A1}	3,90
Brooklyn Lager (5,2 % vol) ^{A1}	4,90
1664 Blanc ^{A1} (0,3 l)	4,60
Alsterwasser ^{A1}	3,30
vom Fass	(0,4 l)
OPPOSTI Lager	5,20
Carlsberg Premium (5,0 % vol) ^{A1}	5,20
Carlsberg Premium alkoholfrei	5,20
Holsten Pils (4,8 % vol) ^{A1}	4,90
Alsterwasser ^{A1}	4,80
Duckstein (4,9 % vol) ^{A1} (0,5 l)	5,80
Duckstein Weizen (5,3 % vol) ^{A1} (0,5 l)	5,80

Flaschenbier	
Weizen alkoholfrei (0,5 l)	5,80

AKTIONSBIER VOM FASS

Fragt uns!	(0,25 l) und (0,4 l)
------------	----------------------

APERITIF

OPPOSTI Spritz	6,90
Martini Fiero mit Tonic	
Lillet Wild Berry	7,60
Lillet Blanc, Russian Wild Berry, Himbeere	
Hugo ^L	7,90
Holunderblütensirup, Minze, Limettenspalte, Spumante, Sodawasser	
Aperol Spritz ^{1,L}	7,60
Aperol, Soda, Spumante, Orange	
Deja-Vu ^{1,11,L}	7,90
Oriental Deja-Vu, Russian Wild Berry und Himbeeren	

HIGHBALLS

Cuba Libre	9,90
Rum, Lime Juice, Cola	
Gin Basil Smash	13,50
Gin, Sour Mix, Läuterzucker, Basilikum	
Dark & Windy	9,90
Rum, Limettensaft, Angostura, Ginger Beer	
Moscow Mule	9,60
Vodka, Limettensaft, Angostura, Ginger Beer	
Virgin Gin Basil Smash (alkoholfrei)	13,50
Gin, Sour Mix, Läuterzucker, Basilikum	

LONGDRINKS

Gin Tonic	ab 10,50
Bombay Sapphire (4 cl), Tonic	
Vodka 28 Black Energy	ab 10,50
Three Sixty (4 cl), 28 Black Energy	
Rum Cola	ab 9,90
Bacardi (4 cl), Cola	
Whisky Cola	ab 9,80
Jack Daniels (4 cl), Cola	

Ihr möchtet einen anderen Longdrink oder eine andere Variante? Lasst euch von unserem Personal beraten. Die Auswahl ist groß und der Abend ist lang!

COCKTAILS

Cocktails für alle! Entdeckt mit unserer Bar Crew die Klassiker neu oder lasst euch speziell überraschen.

Whisky Sour	11,50
Whisky, Limette, Rohrzucker, Orange, Eiweiß	
Caipi de Passoa	10,90
Cachaca, Passoa Likör, Limette, Lime, Rohrzucker, Maracujanektar	
Mojito	11,60
Rum, Limette, Lime, Minze, Soda, Läuterzucker	
Long Island Ice Tea	13,90
Rum, Gin, Vodka, Tequila, Triple Sec, Zitrone, Lime, Coca Cola	
Pina Colada	11,90
Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne	
Planters Punch	12,90
Weißer Rum, brauner Rum, Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft, Läuterzucker, Grenadine	
Sex on the Beach	12,50
Vodka, Pfirsichlikör, Zitronensaft, Orangensaft, Cranberrysaft und Grenadine	

ALKOHOLFREI

Maranema	9,50
Limette, Lime Juice, Rohrzucker, Ginger Ale, Maracujasaft	
Mojito Deluxe	9,50
Limetten, Minze, Lime Juice, Läuterzucker, Ginger Ale	
Fruit Punch	9,90
Maracujanektar, Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine	
Virgin Blue Berry Mojito	10,50
Limetten, Lime, Minze, Läuterzucker, Blaubeeren	

DIGESTIF

Sambuca, Jägermeister, Fernet Branca, Helbing Kümmel ^(2 cl)	3,70
Ramazzotti, Avera, Frangelico ^(4 cl)	4,50
Hennessy VS ^(4 cl)	6,90
Grappa ^(2 cl)	3,80
Obstler: Williams Christ Birne ^(2 cl)	3,50

Ein amerikanischer Archäologe hat herausgefunden, dass Pyramidenbauer im alten Ägypten pro Tag rund vier Liter Bier tranken (es war gesünder als das schmutzige Nilwasser) und somit regelmäßig betrunken arbeiteten.

FUN FACT

WEINE

Ein guter Wein unterstreicht den Geschmack des Essens und macht es zu einem runden Ganzen. Aber auch einfach so schmecken unsere Weine ziemlich gut und wir empfehlen dringend eine Kostprobe.

SPUMANTE

Mionetto Vivo (0,1l) ^L _____ **4,60**

Elegant, weich, harmonisch & fruchtig - weich im Abgang.

Prickelndes auf Eis (0,2l) ^L _____ **5,90**

WEISSWEIN (0,2L)

Wachtenburg Grauburgunder QbA ^L _____ **6,10**

Aromen von gelben Früchten wie Birne, Quitte und Apfel. Kraftvolle saftige Fülle im Nachhall.

Villa Mura Chardonnay ^L _____ **6,70**

Strohgelbe Farbe in der Optik. Vielseitige Duft-Komposition aus floralen und fruchtigen Aromen von gelben Früchten. Herrlich delikat und unkompliziert am Gaumen

Villa Mura Pinot Grigio ^L _____ **6,50**

Lebendige Frische und saftige Aromatik nach Birnen und Quitte frischen Kräutern und Zitrusfrüchten. Ausgewogen mit fruchtbetonten Nachhall.

Pratello Lugana DOC weiß ^L _____ **7,30**

Der Duft von weißen Blüten, Zitrusfrüchten und reifen Birnen überzeugt in der Nase. Am Gaumen vollmundig-fruchtig, mit perfekter Säurebalance und mineralischem Schmelz.

Weinschorle ^L _____ **5,50**

ROSÉWEIN (0,2L)

Villabella Bardolino Chiaretto DOC trocken ^L _____ **6,60**

Ausgeprägtes Aroma von reifen Himbeeren & saftigen Johannisbeeren. Zarte Frucht & milde Säure am Gaumen (Italien).

ROTWEIN (0,2L)

Villa Mura Merlot ^L _____ **5,90**

Purpurrot in der Farbe, üppige Fruchtnoten. Pflaumen, Kirschen und Brombeeren. Weiche Tannine und frische Fruchtsäure am Gaumen.

Bodegas Salentein Malbec ^L _____ **6,90**

Tiefdunkle, fast schwarzviolette Farbe. Opulentes Bukett von Blaubeeren und schwarzen Johannisbeeren. Sanfte Tannine am Gaumen.

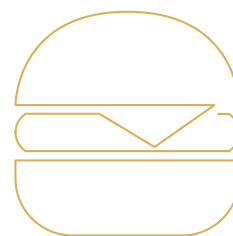
Fontamara Montepulciano ^L _____ **6,40**

Leuchtendes Rubinrot, ansprechende Nase mit dezentem Sauerkirscharoma und Waldfrüchten. Weich und harmonisch im Mund.

Feudo Monaci Primitivo ^L _____ **6,80**

Der Terre Avare Primitivo IGT begeistert mit einem sensationellen Duft und vollmundigen Geschmack. Eine perfekte Wahl für Liebhaber süffiger Rotweine.

Alle Weine enthalten Sulfite.



DAS LEBEN IST ZU KURZ FÜR
SCHLECHTES ESSEN.



Ihr möchtet doch lieber gleich eine Flasche Wein? Gar kein Problem!
Fragt einfach bei unserem Personal nach der Auswahl - da findet sich ganz sicher etwas Passendes.

FLASCHENWEINE

VORSPEISEN

Davor oder dazu? Vorspeisen, die immer gehen. Nicht nur davor, sondern gerne auch mal dazu. Oder zusammen. Aber Vorsicht: Noch nicht sattessen!

Burrata 14,50

mit Focaccia frita, Ofen-Tomaten, Rucola, Olivenöl, Walnüsse und Balsamico-Glace, ^{A1, G, 2, J}

Avocado vom Grill 11,30

Eine halbe Avocado mit Tomaten-Basilikum-Pesto Füllung, Tiroler Speck und Salatbouquet, ^{A1, H, 2, J}

Bruschetta 8,50

Tomatensalsa mit Basilikum Pesto, Parmesansplittern und Balsamico-Glace auf Focaccia frita und Rucola. ^{A1, G, D, H}

Garnelen Pfanne 17,50

Garnelen in Knoblauch-Rosmarin-Thymian-Chiliöl gebraten, mit Kirschtomaten, roter Paprika u. Oliven ^{H, 2, L, B}

Antipasti 14,50

Geschmorte Paprika mit Ricotta-Käse, marinierten Auberginen und Zucchini, dazu Salatbouquet, ^{G, J, 2, L}

Bereits der Duft lässt einen an die Landschaften Italiens denken, an sanfte Hügel, frische Kräuter und einen Abend mit Familie und Freunden auf der Terrasse ...

Vorspeisenplatte 18,50

mit einer besonderen Auswahl der beliebtesten Vorspeisen: Käseauswahl, italienischer Landschinken, Oliven, Basilikum-Pestotomaten und vieles mehr. ^{H, G, A1, 2, 9, 1}
Von allem und für jeden etwas!

Käseplatte 15,40

Entscheide dich nicht, sondern probiere alles: Auswahl bester italienischer Käsesorten. ^{A1, G, J, H}

SALATE

Unsere Salate geben dir den ultimativen Frischekick: superknackig, in allen Farben des Gartens und darüber hinaus!

Insalata Mista 9,90

Lollo Rosso, Babyleaf, Kirschtomaten, mariniertes Gemüse (Kürbis, Zwiebeln, Rote Bete und Karotten). ^{2, L}
Durch fein mariniertes Gemüse erhält er den Twist!

Caesar Salat alla Casa 11,90

Babyleaf, Lollo Rosso, Kirschtomaten, Croutons, Parmesansplitter ^{A1, G}

auf Wunsch mit:
Hähnchen 4,70 Garnelen 5,10 Rinderfilet 6,70

Bauernsalat 13,50

Babyleaf, Lollo Rosso, Gurken, Kirschtomaten, Hirtenkäse, marinierte Zwiebeln, Paprika und Oliven ^{G, 2, L}

Insalata Tonno 15,40

Babyleaf, Lollo Rosso, Thunfisch, Oliven, Kirschtomaten, marinierte Zwiebeln, Gurken, Hirtenkäse und gekochtes Ei ^{G, G, D, 2, L}

Power Salat 15,50

Getreidemix mit Lollo Rosso, Babyleaf, Süßkartoffel, mariniertem Gemüse und Hirtenkäse ^{L, 2, A1, G}

Ziegenkäse Salat (New New) 15,50

Babyleaf, Lollo Rosso, Kirschtomaten, marinierte Zwiebeln und Rotebete, gegrillte Ziegenkäse, Birnenscheiben und Walnüsse ^{G, H, 2, L}

Zu jedem Salat servieren wir hausgemachtes Steinofen-Brot. Und Ihr habt die Wahl zwischen 3 hausgemachten Dressings:
Italian^{J, B}, American Caesar^{G, 9, J, G}, Zitronen-Minze.

Weltweit soll es übrigens mehr als 10.000 verschiedene Tomatensorten geben, darunter solche mit interessanten Namen wie Grünes Zebra, Japanisches Birnchen, Bloody Butcher oder Abraham Lincoln.

FUN FACT

PASTA

Die perfekte Pastaform? Eine Glaubensfrage. Immer möglich: Tauschen. Kurz überlegen und lange genießen.

Penne all'arrabbiata 11,90

mit dem perfekten Tomaten-Sugo, Knoblauch und Tomaten-Concassée. Angenehm pikant. ^{A1, C, I, F, J}
Einfach und auf den Punkt. Nichts hinzuzufügen.

Spaghetti alla bolognese 14,50

aus 100 % reinem Rindfleisch und über fünf Stunden langsam eingekocht. ^{A1, G, C, I, J, F} In der Ruhe liegt die Kraft. Also in Ruhe einkochen lassen und dann kräftig zulangen.

Tagliolini mit frischem Lachs 17,50

mit rosa Pfeffer und Dill in Sahnesauce mit Tomaten-Concassée mit Lauchzwiebeln und Orangen-Petersilie-Gremolata. ^{A1, G, D, I, C, F, J}

Tagliolini di barbabietole (pikant) 16,90

Rote-Bete-Ragout mit schwarzen Oliven und frischem Hirtenkäse mit Tomaten-Concassée mit Minze, Chili und Basilikum. ^{A1, I, G, C, F, J} Dieses aufregende Gericht zaubert nicht nur Farbe auf den Teller, sondern auch Freude in dein Herz. So gut ist es.

Spaghetti aglio e olio 13,50

mit gebratenen Artischocken, Tomatenconcassée, Knoblauch, Petersilie und Chili. ^{A1, I, G, F, J} Ein Klassiker mit Stil und feinstem Knoblauch, bei dem wir selten nein sagen.

auf Wunsch mit Garnelen 5,10
Hähnchen 4,70
Rinderfilet 6,70

NEW NEW:

Risotto-Quattro formaggi mit Rinderfiletstreifen 20,90€

Risotto mit vier verschiedenen Käsesorten verfeinert, Kirschtomaten und Lauchzwiebeln ^{A1, G, I}

Spaghetti Pesto 15,40

mit grünem Pesto, Parmesansplittern und Rucola. ^{A1, C, I, F, J, G, H} Das volle Aroma der frischen Zutaten, konzentriert in unserem hausgemachten Pesto, kommt hier direkt auf euren Teller.

Spaghetti Carbonara 14,90

in Sahnesauce mit Eigelb, Schnittlauch und Pancetta (Schwein). ^{A1, G, C, I, 9, 2, F, J} Ein Gericht, dem die Band Spliff sogar ein eigenes Lied widmete, muss auf unsere Karte. Lecker!

Lasagne alla bolognese 13,90

mit Rinderhackfleisch, Tomatensauce, Béchamelsauce, Mozzarella und Grana Padano. ^{A1, C, I, G, J, F} Wir lieben Lasagne!

Penne speciale 15,90

mit Tomaten-Sahne-Sauce, Hähnchenstreifen Cherrytomaten, Lauchzwiebeln, Paprika und Champignons. ^{A1, G, C, I, J, F} Unser Küchenchef hat dieses spezielle Spezialgericht einfach für euch auf die Karte genommen – einfach und einfach gut!

Tagliolini mit Rinderfiletstreifen 21,90

mit Trüffel-Sahnesauce, Kirschtomaten und Lauchzwiebeln ^{A1, C, H, J, F, E, G, I}

Selbstverständlich kannst du für jedes Gericht auch eine andere Pastasorte wählen.

Am 1. April 1957 zeigte der britische Fernsehsender BBC eine Dokumentation über eine vermeintliche Spaghetti-Ernte im Kanton Tessin in der Schweiz. Da im England der 1950er Jahre Spaghetti als exotische Delikatesse galten, die hauptsächlich in Dosen mit Tomatensauce erhältlich war, fielen viele Briten auf diesen Aprilscherz herein.

FUN FACT

PIZZA

Mit alles oder nichts? Hier können wir nicht weiterhelfen.
Alles lecker! Am besten nichts auslassen.

La Margherita 11,90

die Königin aller Pizzen – Tomatensauce, Basilikum und Mozzarella ^{A1, G}

Salami 13,90

Tomatensauce und Mozzarella ^{A1, G, 2, 1, I, 9} Immer noch die beliebteste Pizza! Mild und würzig oder doch lieber feurig-scharf? Du entscheidest.

Thunfisch 16,50

Tomatensauce, säuerlich eingelegte rote Zwiebeln, Kapern, schwarze Oliven, Olivenöl und Mozzarella ^{A1, G, D}
Psst: Der Trick sind die Zwiebeln!

Ganz Natur 16,90

ohne Tomatensauce, dafür mit luftgetrocknetem italienischem Bergschinken, Rucola, Kirschtomaten, Olivenöl, frischer schwarzer Pfeffer, Grana Padano und Mozzarella ^{A1, G, 9, 2} Man sieht förmlich die italienische Bergwelt vor sich, die Heimat des köstlichen Schinkens, der diese Pizza vollendet.

Bianca 17,50

Ein Geheimtipp aus Apulien: ohne Tomatensauce, dafür mit Crème fraîche, frischem Lachs, jungen Erbsen, Orangen-Petersilie-Gremolata, roten Pfefferkörnern, Kirschtomaten, Mozzarella und Lauchzwiebeln ^{A1, G, D, M}

Bianca affumicata 15,90

ohne Tomatensauce, dafür mit Crème fraîche, Mozzarella, Grana Padano, Birne, marinierten roten Zwiebeln, Walnüssen und Honig ^{A1, G, M, 2, L} Wenn fruchtige Süße auf herzhaft-rauchiges Aroma trifft, dann muss es Liebe sein!

Pizzabrot (New New) 8,90

frischgebackenes Pizzabrot mit wahlweise 2 Dips ^{A1}

Salsiccia 16,90

ohne Tomatensauce, dafür mit Crème fraîche, Mozzarella, pikanter Salsiccia, Kirschtomaten, Rucola, und Grana Padano ^{A1, G, 9, 2}

Vegetarisch 15,50

Tomatensauce, saisonales Gemüse, Rucola, Artischocken und Mozzarella ^{A1, G}

Burrata 18,50

Tomatensauce, Mozzarella, Ofentomaten, Basilikum und Olivenöl ^{A1, G, 2, 9} Cremige Burrata trifft knusprige Pizza – unwiderstehlich!

Hawaii 13,90

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken (Pute), und Ananas ^{A1, 2, 9, G}

Capricciosa 15,10

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken (Pute), Artischocken, Oliven und Champignons ^{A1, G, 9, 2}

Diavolo 15,90

Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Peperoni und Paprika ^{A1, G, 2, 9} Nicht nur der Teufel liebt diese pikante Pizzavariante!

Gamberoni 18,50

Tomatensauce, Mozzarella, Garnelen, Cherrytomaten, Oliven und Rucola ^{A1, G, B}

Nutella 12,50

Nutella und Mandelsplitter ^{A1, G, H}

OPPOSTI-Bruschetta-Focaccia (New New) 14,50

Tomaten-Basilikum-Pesto, Rucola, Balsamico Creme und Grana Padano ^{A1, G, H}

BURGER

Brioche oder Sauerteig? Hat beides Charme.
Lass deinen Hunger entscheiden!

Cheeseburger 12,50

hausgemachter Beef Patty mit irischem Cheddar, marinierten roten Zwiebeln, Lollo Rosso, Tomaten, Gewürzgurken, Hausmayonnaise und Haussauce. ^{A1, C, G, J, L, I, 2, 7, 8, 9, I, F}

Das Fleisch für unsere Burger Patties kommt vom regionalen Schlachter.

Und: Alle unsere Burger gibt es auch „naked“, also ohne Brot, dafür aber auf Salat mit lecker mariniertem Gemüse der Saison.

BBQ-Burger (pikant) 14,10

hausgemachter Beef Patty mit irischem Cheddar, marinierten roten Zwiebeln, Lollo Rosso, gebratenem Pancetta (Schwein), Jalapenos, BBQ-Sauce und Haussauce. ^{A1, D, F, G, L, I, 2, 9, I, B, C} Probieren! Alleine schon wegen der hausgemachten BBQ-Sauce nach Spezialrezept

Chili Burger, scharf 13,80

hausgemachter Beef Patty, irischer Cheddar, pikante Salsiccia (italienische Wurstspezialität), Peperoni Salami, Jalapenos, Pilze, Lollo Rosso, Chilisauce und Haussauce. ^{A1, D, F, I, 9, G, I, C, B, 2} Scharfes Teil: Pikante Salsiccia und feurige Jalapenos in the mix!

Ziegenkäse Burger 13,10

Ziegenkäse und Avocado vom Grill, Rucola, Feigensenf, Trüffel-Mayonnaise, Feigen und Walnüsse ^{G, C, H, A1, 9}

auf Wunsch mit Beef Patty + 4,70

BEILAGEN & SAUCEN

Gebratene Champignons mit Zwiebeln und Cheddar ^{G, I} 4,90

gemischter Beilagensalat ^{2, L, J} 4,70
extra Patty ^G 4,70
extra Hähnchenbrust 4,70

Süßkartoffelpommes ^{1, 9, A1} 4,90
Mac & Cheese (Orecchiette mit Käse-Chili-Sauce) ^{G, I, C, F, J} 5,10

Pommes ^{A1, 9, 1} 4,10
Coleslaw ^{I, C, 2, J, L} 4,30

Hausmayonnaise ^{C, 2, 7, 8, 9},
Chilisauce ^{A, D, F, 1},
BBQ-Sauce, Haussauce ^{A, F, 1, D}
Parmesan-Mayonnaise ^{C, L, 2},
Sweet-Spicy-Mayonnaise ^{G, 2}
je 1,50

Guacamole ^{2, L, 9},
Trüffel-Mayonnaise ^{C, L, 2, E, H}
je 2,00
Ketchup, Mayonnaise ^C
(zu den Pommes gibt es den ersten Dip gratis) je 1,20

Die beliebte Pizza Margherita wurde zu Ehren eines Besuchs von Königin Margherita Teresa Giovanni in Neapel kreiert. Restaurantbesitzer Don Raffaele Esposito hatte den Auftrag, ein besonderes Gericht zu diesem Anlass zu servieren und entwickelte eine Pizza mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum – in Anlehnung an die italienische Flagge.

FUN FACT

SPECIALS

Spezialitäten für die Region.
Von uns. Für euch ausgewählt.

Schnitzel Wiener Art 18,90

mit Pommes, Preiselbeeren und Gurkensalat,
Salatbeilage (wahlweise Hähnchen
oder Schwein) ^{A1, C, G, J, 1, 2, 9, L}

Bresato 20,90

Geschmortes Rindfleisch in einem Rotweinjus mit
Kartoffelpüree und Salatbeilage ^{1, 7, G, L, 2}

Das Fleisch unserer Spezialitäten kommt vom
regionalen Schlachter.

Rumpsteak (240 g) 25,90

Antipasti-Gemüse, Salatbeilage, Pommes
und Kräuterbutter ^{J, 1, 2, 9, G, L *1}

*1 Auf Wunsch gebratene Champignon
mit Zwiebeln und Cheddar ^{C, 1}

+4,90

Grillteller 28,90

mit Rumpsteak, gegrilltem Hähnchenbrustfilet,
Garnelen und Grillgemüse dazu BBQ-Sauce,
Sweet-Spicy-Mayonaise,
Salatbeilage und Kartoffelecken ^{1, 9, 3, J, B, 2}

Spareribs (ca 450 g) (New New) 21,40

wir servieren Ihnen unsere „Original Opposti Ribs“
mit 2 Dips (BBQ-Sauce und Sweet-Spicy-Mayonaise)
dazu Coleslaw und Pommes Frites ^{C, J, L, 9, 1, D}

Fischgericht

Wechselndes Fischgericht: immer super frisch, je nach-
dem was anbeißt. Unser Personal verrät euch gerne
den Fang des Tages. ^{A1, D, 2, L, G, J}

DESSERT

„Zähle die Erinnerungen, nicht die Kalorien!“ In diesem Sinne: Für noch
mehr tolle Erinnerungen frag' nach unseren wechselnden Desserts!

Schokoladenmalheur 7,20

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, dazu
Vanilleeis ^G

hausgemachte Tiramisu ^{2, 12, G, C, H, A1} 5,90

hausgemachte Pana Cotta ^G 5,50

Tartufo di Pizzo (New New) 7,90

ist eine italienische Eisspezialität, die den Trüffelpra-
linen nachempfunden ist und ihren Ursprungsort im
kalabrischen Pizzo hat.

Gemischtes Eis

(Schoko, Vanille, Erdbeer und Sahne) ^G 7,90

Portion Eis je 2,50

Schokolade ^G, Vanille ^G, Erdbeer ^G

In unserer Kuchenvitrine haben wir täglich frische Kuchen und Torten.
Mit viel Liebe und feinsten Zutaten gemacht - nur für euch. Also lasst es euch
schmecken und genießt in aller Ruhe, was unsere Backstube gezaubert hat.
Dazu vielleicht eine Tasse Kaffee?

KUCHEN & TORTEN

Schon genug?

Wir hoffen, es hat euch gefallen und freuen uns aufs nächste Mal.

Euer Team vom OPPOSTI



ESSEN IST EIN BEDÜRFNIS,
GENIESSEN IST EINE KUNST.



Zusatzstoffe

1	Farbstoff
2	Antioxidationsmittel
3	Geschmacksverstärker
4	gewachst
5	geschwärzt
6	geschwefelt
7	Phosphat
8	Süßungsmittel
9	Konservierungsstoff
10	Phenylalaninquelle
11	chininhaltig
12	koffeinhaltig

Allergene

A1	glutenhaltiges Getreide, Weizen
A2	glutenhaltiges Getreide, Roggen
B	Krebstiere
C	Ei
D	Fisch
E	Erdnüsse
F	Soja
G	Milch, Laktose
H	Schalenfrüchte, Pinienkerne, Walnüsse, Haselnüsse
I	Sellerie
J	Senf
K	Sesamsamen
L	Schwefeloxid und Sulfite
M	Lupinen
N	Weichtiere

PINNEBERG

Bismarckstraße 8a
25421 Pinneberg
Tel. 04101 - 378865

ELMSHORN

Kurt-Wagener-Straße 2
25337 Elmshorn
Tel. 04121 - 437525

SCHENEFELD

Altonaer Chaussee 61
22869 Schenefeld
Tel. 040 - 532 67 212

STADE

Am Schwingedeich 3A
21680 Stade
Tel. 04141 - 412886

@pinnebergopposti
@oppostielmshorn
@oppostistade



www.opposti.de



opposti_bar_restaurant

Für frische OPPOSTI-News folgt uns unbedingt auf Facebook und Instagram. Oder ihr schaut
ganz locker auf unserer Homepage vorbei. Code scannen und nichts mehr verpassen.