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.

EMPFEHLUNGEN

Frühaufsteher oder Nachtschwärmer? Wir machen es immer so: hier findet du unsere brandheißen Empfehlungen für Frühstück oder Abendessen – und du genießt einfach.

- GETRANKE -

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
Chai Latte	4,40

Bio oder fair? Bei uns beides, denn wir verwenden ausschließlich fair gehandelten Kaffee der Marke Azul aus biologischem Anbau.

Kinder-Cappuccino 🛚	2,30
Heiße Schokolade 🛚	4,10
*extra Sahne	1,00
Diverse Teesorten auf Wunsch	3,90
Darjeeling, Kräuterharmonie, Pfefferminz, Früchte Grüner Tee, Rooibos-Vanille, Chai, Assam	,
Frische Minze, Ingwer	4,30

FRUCHTSÄFTE

Saft Orange, Maracuja, Cranberry, Apfel (natu Rhabarber, Ananas	(0,21) _ 3,60 irtrüb),
Schorle	(0,41) _ 4,70
Orange, Maracuja, Cranberry, Apfel (natu Rhabarber, Ananas	rtrüb),

LIMONADEN

Zitronen-Limonade	5,70
Zitronen, Läuterzucker, Sprudelwasser	
Limetten-Holunder-Limonade	5,70
Limetten, Holundersirup, Minze, Sprudelwass	ser .
Raspberry-Limonade	6,70
Himbeerpüree, Limettensaft, Läuterzucker, Sprudelwasser	
Mango-Maracuja-Limonade	6,60
Mango, Maracuja, Gurke, Zitrone, Läuterzuck Sprudelwasser	er und

Exotic-Fruit-Limonade 6,80Mix aus verschiedenen Waldfrüchten, Zitronensaft,

6,80

Limettensaft und Sprudelwasser

frische Minzblätter und Zitronensaft

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

SOFTDRINKS

Pinneberger Wasser, Sprudel	(0,21)_	2,60
Pinneberger Wasser, still	(0,21) _	2,60
Pinneberger Wasser, Sprudel	(0,51) _	4,20
Pinneberger Wasser, still	(0,51) _	4,20
Coca Cola, Coca Cola zero 1,2, S	Sprite,	
Fanta, Mezzo Mix 1, 2, 10	(0,21) _	3,50
Coca Cola, Coca Cola zero 1,2, S	Sprite,	
Fanta, Mezzo Mix 1, 2, 10	(0,41) _	5,40
Orangina		3,40
Red Bull		4,50
Bitter Lemon 11, Tonic Water,		
Ginger Ale, Ginger Beer,		
Russian Wild Berry	_(0,21) _	3,90

BIER

vom Fass	(0,25 l)
Carlsberg Premium (5,0 % vol) A1	3,70
Carlsberg Premium alkohofrei 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}	(0,331) <u>4,60</u>
Alsterwasser A1	3,30
vom Fass	(0,41)
OPPOSTI Lager	5,20
OPPOSTI Lager Carlsberg Premium (5,0 % vol) A1	
-	5,20
Carlsberg Premium (5,0 % vol) A1	5,20 5,20
Carlsberg Premium (5,0 % vol) A1 Carlsberg Premium alkoholfrei	5,20 5,20 4,90
Carlsberg Premium (5,0 % vol) A1 Carlsberg Premium alkoholfrei Holsten Pils (4,8 % vol) A1	5,20 5,20 4,90 4,80
Carlsberg Premium (5,0 % vol) A1 Carlsberg Premium alkoholfrei Holsten Pils (4,8 % vol) A1 Alsterwasser A1	5,20 5,20 4,90 4,80 (0,51) _ 5,80
Carlsberg Premium (5,0 % vol) A1 Carlsberg Premium alkoholfrei Holsten Pils (4,8 % vol) A1 Alsterwasser A1 Duckstein (4,9 % vol) A1	5,20 5,20 4,90 4,80 (0,51) _ 5,80

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

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.

APERITIF

OPPOSTI Spritz	6,90	Cocktails für alle! Entde
Martini Fiero mit Tonic		Crew die Klassiker neu überraschen.
Lillet Wild Berry	7,60	aberraserien
Lillet Blanc, Russian Wild Berry, Himbeere		Whisky Sour
Hugo ^L	7,90	Whisky, Limette, Rohrzuck
Holunderblütensirup, Minze, Limettenspalte,		Caipi de Passoa
Spumante, Sodawasser		Cachaca, Passoa Likör, Lin
Aperol Spritz 1	7,60	Maracujanektar
Aperol, Soda, Spumante, Orange		Mojito
		Rum, Limette, Lime, Minze
HIGHBALLS		Long Island Ice Tea
		Rum, Gin, Vodka, Tequila, Trij
Gin Basil Smash	13,50	
Gin, Sour Mix, Läuterzucker, Basilikum		Pina Colada
Dark & Windy	9,90	Rum, Kokossirup, Ananass
Rum, Limettensaft, Angostura, Ginger Beer		Planters Punch
Moscow Mule	9 60	Weißer Rum, brauner Rum
Vodka, Limettensaft, Angostura, Ginger Beer	•	Ananassaft, Läuterzucker,
, , , , , ,		Sex on the Beach _
LONGDRINKS		Vodka, Pfirsischlikör, Zitror
LONGBRINKS		Cranberrysaft und Grenad
Cuba Libre	8,90	VIKUHULI
Rum, Lime Juice, Cola		ALKOHOLI
Gin Tonic	ab 9,90	Maranema
Bombay Sapphire (4 cl), Tonic	,	Limette, Lime Juice, Rohrz
Vodka Red Bull	ab 9,90	Mojito Deluxe
42° Below (4 cl), Red Bull		Limetten, Minze, Lime Jui
Rum Cola	nh g an	Fruit Punch
Bacardi (4 cl), Cola	טרור מם -	Maracujanektar, Orangens
		Zitronensaft, Grenadine

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

ab 9,80

Whisky Cola

Dewar's White Label (4 cl), Cola

COCKTAILS

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

11,50

12,50

9,90

Whisky, Limette, Rohrzucker, Orange, Eiweiß	
Cachaca, Passoa Likör, Limette, Lime, Rohrzucke Maracujanektar	10,90 r,
Mojito	11,60
Long Island Ice Tea Rum, Gin, Vodka, Tequila, Triple Sec, Zitrone, Lime, Co	
Pina Colada	11,90
Planters Punch Weißer Rum, brauner Rum, Zitronensaft, Orange Ananassaft, Läuterzucker, Grenadine	. 12,60 nsaft,

Vodka, Pfirsischlikör, Zitronensaft, Orangensaft, Cranberrysaft und Grenadine

ALKOHOLFREI

8,90 Maranema . Limette, Lime Juice, Rohrzucker, Ginger Ale, Maracujasaft 8.90 Mojito Deluxe

Limetten, Minze, Lime Juice, Läuterzucker, Ginger Ale

Maracujanektar, Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine

Virgin Blue Berry Mojito 10,50 Limetten, Lime, Minze, Läuterzucker, Blaubeeren

DIGESTIF

Sambuca	(2 cl) _	3,70
Jägermeister	(2 cl) _	3,50
Ramazzotti	(4 cl) _	4,50
Averna	(4 cl) _	4,50
Grappa	(2 cl) _	3,80
Obstler: Williams Christ Birne	(5 cl)	3.50



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

mante (0,11) - 4,60
Elegant, weich, harmonisch & fruchtig - weich im Abgang.

Prickelndes auf Eis (0,21) - 5,90

Abbazia Cuvée Prestige Extra Dry Spu-

WEISSWEIN (0.21)

Winzer eG Herrenberg – Hönigsäckel Grauer Burgunder trocken – 6,10

Feiner Duft von Citrus, Banane & Birne. Weicher, cremiger Burgunder mit wenig Säure (Deutschland, Pfalz).

Cavazza Chardonnay IGT trocken L __ 6,70

Saftiges Bouquet mit feinem Apfelaroma. Am Gaumen elegant, frisch & saftig (Italien).

Cavazza Pinot Grigio IGT trocken L __ 6,50

Wunderbar schmelzig, süffig & ausgewogen. Angenehm fruchtig & elegant mit einem schönen Nachhall (Italien).

Casello Bondoni Lugana L ______ 7,30

Verführerischer Duft von grünen Äpfeln, Zitrus, sowie leichte Kräuter- und Pfirsichnoten. Tolle Frische, die sich am Gaumen mit einer feinen mineralischen Art paart.

Weinschorle 5,50

ROSEWEIN (0,2L)

Villabella Bardolino Chiaretto DOC trocken ^L

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

6.60

6,40

6,80

ROTWEIN (0,2L)

Cavazza Merlot IGT trocken 5,90

Fruchtige Nase mit Duftnoten von kleinen roten Beeren & Gewürzen. Der Geschmack ist weich & gut strukturiert (Italien).

Epicuro Montepulciano DOC trocken L

Sehr weich & aromatisch. Er besitzt ein feinduftiges, aromatisches Bouquet roter Früchte, sowie einen würzigen Charakter (Italien).

Cantina Danese Primitivo IGT trocken L

Würzige Noten roter Früchte, viel Körper, samtig warm mit weichen Tanninen (Italien).

Los Toneles Flor del Inca Malbec _ __ 6,90

Ein tiefdunkler Malbec mit vollmundigen Aromen von reifen, schwarzen Kirschen. Feine Anklänge von Vanille. Sehr mild und weich.

Alle Weine enthalten Sulfite.

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!

14,50 Burrata

mit Focaccia fritta, Ofen-Tomaten, Rucola, Olivenöl, Walnüsse und Balsamico-Glace, A1, G, 2, J

11,30 Avocado vom Grill

Eine halbe Avocado mit Tomaten-Basilikum-Pestofüllung, Tiroler Speck und Salatbouauet, H, 2, J

Bruschetta 8.50

Tomatensalsa mit Basilikum-Peste. Parmesansplittern und Balsamico-Glace auf Focaccia fritta und Rucola. A1, H, G

Garnelen Pfanne 17.50

Garnelen in Knoblauch-Rosmarin-Thymian-Chiliöl gebraten, mit Kirschtomaten, roter Paprika und Oliven B

14.50 Antipasti

Geschmorte Paprika mit Ricotta-Käse, marinierten Auberginen und Zucchini, dazu Salatbuguet, 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.2.A1,9,1 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 ^{C, 2, L}

Insalata Tonno 15.40

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

Power Salat 15.50

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

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,9}, American Caesar^{C, 9, J, 6}, 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.

-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 lanasam einaekocht. 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, L, 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 aut ist es.

Spaghetti aglio e olio 13,50

mit gebratenen Artischocken, Tomatenconcassée, Knoblauch, Petersilie und Chili, Al, C, I, F, J, I 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

Spaahetti Pesto ___

14.90

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

Spaahetti Carbonara

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, G, L, I, J, F Wir lieben Lasagne!

Penne speziale 15.90

mit Tomaten-Sahne-Sauce, Hähnchenstreifen Cherrytomaten, Lauchzwiebeln, Paprika und Champignons. A1, G, L, I, J, F Unser Küchenchef hat dieses spezielle Spezialaericht 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,!

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

Risotto-Quattro formaggi mit Rinderfiletstreifen

20.90€

Risotto mit vier verschiedenen Käsesorten verfeinert. Kirschtomaten und Lauchzwiebeln Al. G. I

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.

• PIZZA •

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

La Margherita 11,90	Salsiccia16,90
die Königin aller Pizzen – Tomatensauce, Basilikum und Mozzarella ^{A1, G}	ohne Tomatensauce, dafür mit Crème fraîche, Mozzarella, pikanter Salsiccia, Kirschtomaten, Rucola, und Grana Padano ^{A1, G, 9, 2}
Salami 13,90	
Tomatensauce und Mozzarella A1, G, 2, 1, 1, 9 Immer noch die	Vegetarisch15,50
beliebteste Pizza! Mild und würzig oder doch lieber feurig-scharf? Du entscheidest.	Tomatensauce, saisonales Gemüse, Rucola, Artischocken und Mozzarella ^{AI, G}
Thunfisch 16,50	Burrata 18,50
Tomatensauce, säuerlich eingelegte rote Zwiebeln, Kapern, schwarze Oliven, Olivenöl und Mozzarella ^{A1, G, D} Psst: Der Trick sind die Zwiebeln!	Tomatensauce, Mozzarella, Ofentomaten, Basilikum und Olivenöl ^{Al.G.2.9} Cremige Burrata trifft knusprige Pizza – unwiderstehlich!
Ganz Natur 16,90	Hawaii 13,90
ohne Tomatensauce, dafür mit luftgetrocknetem italienischem Bergschinken, Rucola, Kirschtomaten, Olivenöl, frischer schwarzer Pfeffer, Grana Padano und	Tomatensauce, Mozzarella, Schinken (Pute), und Ananas ^{Al. 2, 9, B}
Mozzarella ^{A1, 6, 9, 2} Man sieht förmlich die italienische	Capricciosa15,10
Bergwelt vor sich, die Heimat des köstlichen Schinkens, der diese Pizza vollendet.	Tomatensauce, Mozzarella, Schinken (Pute), Artischocken, Oliven und Champignons Al.G.9
Bianca 17,50	Diavolo 15,90
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}	Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Peperoni und Paprika ^{Al. G. 2, 9} Nicht nur der Teufel liebt diese pikante Pizzavariante!
Bianca affumicata 15,90	Gamberoni18,50
ohne Tomatensauce, dafür mit Crème fraîche, Mozzarella, Grana Padano, Birne, marinierten roten	Tomatensauce, Mozzarella, Garnelen, Cherrytomaten, Oliven und Rucola ^{Al. G. B}
Zwiebeln, Walnüssen und Honig Al, G, M, 2, L Wenn fruchtige	Nutella 12,50
Süße auf herzhaft-rauchiges Aroma trifft, dann muss es Liebe sein!	Nutella und Mandelsplitter ^{AI, G, H}
Pizzabrot (New New) 8,90	OPPOSTI-Bruschetta-Focaccia (New New) _ 14,50
frischgebackenes Pizzabrot mit wahlweise 2 Dips A1	Tomaten-Basilikum-Pesto, Rucola, Balsamico Creme

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.

und Grana Padano A1, G, L, H

BURGER

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

12.50 Champignon-Burger 15.90 hausgemachter Beef Patty mit irischem Hausgemachter Beef Patty mit irischem Cheddar, Lolo Cheddar, marinierten roten Zwiebeln, Lollo Rosso, Rosso, marinierten roten Zwiebeln, Champignons, Tomaten, Gewürzaurken, Hausmavonnaise Tomaten, Haussauce und Sweet-Spicy-Mayo A1, C, G, L, 1 und Haussauce, A1, C, G, J, L, I, 2, 7, 8, 9, I, F Italian Burger Das Fleisch für unsere Burger Patties kommt vom hausgemachter Beef Patty mit marinierten roten regionalen Schlachter. Und: Alle unsere Burger gibt es auch "naked", New York trifft Italien: Das Beste aus zwei Welten also ohne Brot, dafür aber auf Salat mit lecker verschmolzen in diesem Burger mariniertem Gemüse der Saison. Avocado Burger 13.80

Sweet-Spicy-Mayonnaise, Hähnchenbrustfilet, Lollo Rosso, Cheddarkäse, Pancetta (Schwein), Jalapenos, Peperonata, rote Zwiebeln und Parmesan-Mayonnaise.

Vegetarischer Burger 13,90

Pilzen, Chili-Orangen-Kompott, Mozzarella, Rucola, Peperonata, marinierte Aubergine, Zucchini und Haussauce, A1, G, D, I, 1, 8, F

Cheeseburger.

14,10

Zwiebeln, getrockneten Tomaten, Rucola, Mozzarella, Parmesan-Mayonnaise und Haussauce. A1, C, D, F, G, L, D, I, 2, 6, 8, F

hausgemachter Beef Patty mit irischem Cheddar, Lollo Rosso, Tomaten, hausgemachter Guacamole und Safran-Mayonnaise. A1, C, D, I, G, 9 Ein üppiger, unfassbar guter Burger für alle Avocado-Liebhaber und solche, die es werden wollen.

Chicken Burger (pikant) _

14.10

hausgemachter Chiasamen-Süßkartoffel-Patty mit

hausgemachter Beef Patty mit irischem Cheddar. marinierten roten Zwiebeln, Lollo Rosso, gebratenem Pancetta (Schwein), Jalapenos, BBO-Sauce und Haus-Souce. A1, D, F, G, L, I, 2, 9, I, 8, C Probieren! Alleine schon wegen der hausgemachten BBQ-Sauce nach Spezialrezept

Chili Burger, scharf

BBQ-Burger (pikant)

13.80

hausgemachter Beef Patty, irischer Cheddar, pikante Salsiccia (italienische Wurstspezialität), Peperoni Salami, Jalapenos, Pilze, Lollo Rosso, Chilisauce und Haussauce, A1, D, F, 1, 9, G, I, C, 8, 2 Scharfes Teil: Pikante Salsiccia und feurige Jalapenos in the mix!

Ziegenkäse Burger

13,10

14.10

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

auf Wunsch mit Beef Patty _

BEILAGEN & SAUCEN

Gebratene Champignons mit Zwiebeln und Cheddar G,1,L,

4,90

gemischter Beilagensalat^{2,L,J} 4,70 extra Patty 5 4,70 extra Hähnchenbrust 4.70

Süßkartoffelpommes 1,9,A1 4,90 Mac & Cheese (Orecchiette mit

Käse-Chili-Sauce) 6, 1, C, F, J 5.10

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

Hausmayonnaise C, 2, 7, 8, 9, Chilisauce A.D.F.1, BBO-Sauce, Haussauce A.F.I.D Parmesan-Mayonnaise C, L, 2,

Sweet-Spicy-Mayonnaise 6,2 ie 1,50

Guacamole, 2, L, 9 Trüffel-Mayonnaise C, L, 2, E, H

ie 2.00

Ketchup, Mayonnaise © (zu den Pommes gibt es den

ersten Dip gratis) **je 1,20**

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) ^{Al. C. G. J. 1, 2, 9, L}

Bresato ______ 20,90

Geschmortes Rindfleisch in einem Rotweinjus mit Kartoffelpüree und Salatbeilage ^{1,7,8,1,2}

Das Fleisch unserer Spezialitäten kommt vom regionalen Schlachter.

Rumpsteak (240 g) ______ 25,90

Antipasti-Gemüse, Salatbeilage, Pommes und Kräuterbutter J. 1, 2, 9, 6, 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 ^(I, 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. S. I. D}

Fischaericht.

Wechselndes Fischgericht: immer super frisch, je nachdem was anbeißt. Unser Personal verrät euch gerne den Fang des Tages. Al. D. 2, L. 6, 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 ⁶ _____ 5,50

Tartufo di Pizzo (New New) ______ 7,90

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

Gemischtes Eis

(Schoko, Vanille, Erdbeer und Sahne) ⁶ ______**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 Farbstoff 2 **Antioxidationsmittel** 3 Geschmacksverstärker 4 gewachst geschwärzt 6 geschwefelt Phosphat Süssungsmittel 8 q Konservierungsstoff Phenylalaninquelle 10 11 chininhaltiq koffeinhaltig 12

Aller	gene
A1	glutenhaltiges Getreide, Weizen
A2	glutenhaltiges Getreide, Roggen
В	Krebstiere
С	Ei
D	Fisch
Е	Erdnüsse
F	Soja
G	Milch, Laktose
Н	Schalenfrüchte, Pinienkerne, Walnüsse,
	Haselnüsse
I	Sellerie
J	Senf
K	Sesamsamen
L	Schwefeloxid und Sulfite
М	Lupinen
Ν	Weichtiere

PINNEBERG

Bismarckstraße 8a 25421 Pinnebera Tel. 04101 - 378865

SCHENEFELD

22869 Schenefeld Tel. 040 - 532 67 212

ELMSHORN

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

Altonaer Chaussee 61

STADE

Am Schwingedeich 3A 21680 Stade Tel. 04141 - 412886

@pinnebergopposti @oppostielmshorn @oppostistade







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.