

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.

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}	3,50
Espresso ¹²	1,90
Doppelter Espresso ¹²	3,60
Latte Macchiato ^{6, 12}	4,20
Chai Latte	4,20

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

Kinder-Cappuccino ⁶	2,10
Heiße Schokolade ⁶	4,10
Diverse Teesorten auf Wunsch	3,80
Darjeeling, Kräuterharmonie, Pfefferminz, Früchte, Grüner Tee, Rooibos-Vanille, Chai, Assam	
Frische Minze, Ingwer	4,10

FRUCHTSÄFTE

Saft	(0,2 l)	3,30
Orange, Maracuja, Cranberry, Apfel (naturtrüb), Rhabarber, Ananas		
Schorle	(0,4 l)	4,40
Orange, Maracuja, Cranberry, Apfel (naturtrüb), Rhabarber, Ananas		

LIMONADEN

Zitronen-Limonade	5,10
Zitronen, Läuterzucker, Sprudelwasser	
Limetten-Holunder-Limonade	5,10
Limetten, Holundersirup, Minze, Sprudelwasser	
Raspberry-Limonade	5,90
Himbeerpüree, Limettensaft, Läuterzucker, Sprudelwasser	

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

SOFTDRINKS

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

BIER

vom Fass (0,25 l)	
Carlsberg Premium (5,0 % vol) ^{A1}	3,40
Carlsberg Premium alkoholfrei ^{A1}	3,40
Holsten Pils (4,8 % vol) ^{A1}	3,10
Duckstein (4,9 % vol) ^{A1}	3,50
Angelo Poretti (5,5 % vol) ^{A1}	3,80
Brooklyn Lager (5,2 % vol) ^{A1}	4,60
Grimbergen Blanche (6,0 % vol) ^{A1}	3,80
Alsterwasser ^{A1}	2,90
vom Fass (0,4 l)	
OPPOSTI Lager	4,90
Carlsberg Premium (5,0 % vol) ^{A1}	4,90
Carlsberg Premium alkoholfrei	4,90
Holsten Pils (4,8 % vol) ^{A1}	4,60
Alsterwasser ^{A1}	4,40
Duckstein (4,9 % vol) ^{A1} (0,5 l) –	5,50
Duckstein Weizen (5,3 % vol) ^{A1} (0,5 l) –	5,50
Flaschenbier	
Weizen alkoholfrei (0,5 l) –	5,40

AKTIONSBIER VOM FASS

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.

FUN FACT

APERITIF

OPPOSTI Spritz _____ **6,20**
Martini Fiero mit Tonic

Lillet Wild Berry _____ **6,90**
Lillet Blanc, Russian Wild Berry, Himbeere

Hugo ^L _____ **7,20**
Holunderblütensirup, Minze, Limettenspalte,
Spumante, Sodawasser

Aperol Spritz ^{1, L} _____ **7,20**
Aperol, Soda, Spumante, Orange

HIGHBALLS

Gin Basil Smash _____ **12,50**
Gin, Sour Mix, Läuterzucker, Basilikum

Dark & Windy _____ **8,90**
Rum, Limettensaft, Angostura, Ginger Beer

Moscow Mule _____ **8,50**
Vodka, Limettensaft, Angostura, Ginger Beer

LONGDRINKS

Cuba Libre _____ **8,50**
Rum, Lime Juice, Cola

Gin Tonic _____ **ab 8,90**
Bombay Sapphire (4 cl), Tonic

Vodka Red Bull _____ **ab 8,90**
42° Below (4 cl), Red Bull

Rum Cola _____ **ab 8,50**
Bacardi (4 cl), Cola

Whisky Cola _____ **ab 9,50**
Dewar's White Label (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 _____ **10,50**
Cachaca, Passoa Likör, Limette, Lime, Rohrzucker, Maracujanektar

Mojito _____ **10,50**
Rum, Limette, Lime, Minze, Soda, Läuterzucker

Long Island Ice Tea _____ **12,90**
Rum, Gin, Vodka, Tequila, Triple Sec, Zitrone, Lime, Coca Cola

Pina Colada _____ **11,20**
Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne

Planters Punch _____ **11,50**
Weißer Rum, brauner Rum, Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft, Läuterzucker, Grenadine

ALKOHOLFREI

Maranema _____ **7,90**
Limette, Lime Juice, Rohrzucker, Ginger Ale, Maracujasaft

Mojito Deluxe _____ **8,50**
Limetten, frische Minze, Lime Juice, Läuterzucker, Ginger Ale

Fruit Punch _____ **8,50**
Maracujanektar, Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine

DIGESTIF

Sambuca _____ (2 cl) _____ **3,50**

Jägermeister _____ (2 cl) _____ **3,20**

Ramazotti _____ (4 cl) _____ **4,20**

Averna _____ (4 cl) _____ **4,20**

Grappa _____ (2 cl) _____ **3,60**

Obstler: Williams Christ Birne (2 cl) _____ **3,10**

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

Abbazia Cuvée Prestige Extra Dry Spumante (0,1l) ^L _____ 4,40

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

Prickelndes auf Eis (0,2 l) ^L _____ 5,10

WEISSWEIN (0,2 L)

Winzer eG Herrenberg - Hönigsäckel Grauer Burgunder trocken ^L _____ 5,20

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

Cavazza Chardonnay IGT trocken ^L ___ 6,20

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

Cavazza Pinot Grigio IGT trocken ^L ___ 5,80

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

Casello Bondoni Lugana ^L _____ 6,70

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

Weinschorle ^L _____ 4,90

ROSÉWEIN (0,2 L)

Villabella Bardolino Chiaretto DOC trocken ^L _____ 6,10

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

ROTWEIN (0,2 L)

Cavazza Merlot IGT trocken ^L _____ 5,50

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

Epicuro Montepulciano DOC trocken ^L _____ 5,80

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

Cantina Danese Primitivo IGT trocken ^L _____ 6,30

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

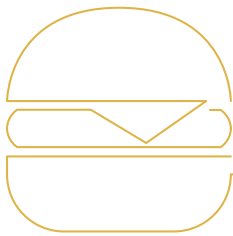
Los Toneles Flor del Inca Malbec ^L ___ 6,50

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



DAS LEBEN IST ZU KURZ FÜR
SCHLECHTES ESSEN.



VORSPEISEN

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

Burrata _____ 12,50

mit Focaccia frita, Ofen-Tomaten, Rucola, Olivenöl und Balsamico-Glace. ^{A, G, L} **Im Inneren der Burrata erwartet dich ein herrlich cremiger Kern.**

Avocado vom Grill _____ 9,20

Eine halbe Avocado mit Oliven-Tapenade, Tiroler Speck und Salatbouquet. ^{A1, D, I, 2, 9}

Bruschetta _____ 7,20

Tomatensalsa mit Oliven-Tapenade, Parmesan-splittern und Balsamico-Glace auf Focaccia frita und Rucola. ^{A1, G, D}

Garnelen Pfanne _____ 15,40

Garnelen in Knoblauch-Rosmarin-Thymian-Chiliöl gebraten, mit Cherrytomaten, roter Paprika und Oliven ^{H, 2, L}

Antipasti _____ 12,40

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 _____ 15,90

mit einer besonderen Auswahl der beliebtesten Vorspeisen: Käseauswahl, italienischer Landschinken, Oliven, Oliven-Pestotomaten und vieles mehr. ^{C, D, 9, 2, A1, M}

Von allem und für jeden etwas!

Käseplatte _____ 12,50

Entscheide dich nicht, sondern probiere alles: Auswahl bester italienischer Käsesorten. **Der perfekte Mix aus mild und würzig.**

SALATE

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

Insalata Mista _____ 7,90

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

Caesar Salat alla Casa _____ 9,90

Babyleaf, Lollo Rosso, Kirschtomaten, Croutons, Parmesansplitter ^{A, G, J, C, 2}

Insalata Tonno _____ 12,50

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

Power Salat _____ 13,50

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

auf Wunsch mit:

Hähnchen 3,90 Garnelen 4,20 Rinderfilet 5,90

Zu jedem Salat servieren wir hausgemachtes Brot aus unserem Steinofen und ihr habt die Wahl zwischen zwei leckeren hausgemachten Dressings: Italian Dressing^{J, 9}, American Caesar Dressing^{C, 9, J, G}.

Bauernsalat _____ 11,50

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

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 _____ 10,50

mit dem perfekten Tomaten-Sugo, Knoblauch und Tomaten-Concassée. Angenehm pikant. ^{A1,1} **Einfach und auf den Punkt. Nichts hinzuzufügen.**

Spaghetti alla bolognese _____ 11,90

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

Tagliolini mit frischem Lachs _____ 14,90

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

Tagliolini di barbabietole (pikant) _____ 14,90

Rote-Bete-Ragout mit schwarzen Oliven und frischem Hirtenkäse mit Tomaten-Concassée mit Minze, Chili und Basilikum. ^{A1, I, G, 2, L} **Dieses aufregende Gericht zaubert nicht nur Farbe auf den Teller, sondern auch Freude in dein Herz. So gut ist es.**

Spaghetti aglio e olio _____ 11,50

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

auf Wunsch mit Garnelen _____ 4,20

Spaghetti Pesto _____ 12,50

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

Spaghetti Carbonara _____ 12,90

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

Lasagne alla bolognese _____ 11,90

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

Penne speciale _____ 13,90

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

Tagliolini mit Rinderfiletstreifen _____ 18,90

mit Trüffel-Sahnesauce, Cherrytomaten und Lauchzwiebeln ^{G, I, 9}

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 _____ 10,50

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

Salami _____ 12,10

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

Thunfisch _____ 14,20

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

Ganz Natur _____ 14,50

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 _____ 14,90

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}

Bianca affumicata _____ 13,90

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!

Salsiccia _____ 14,50

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

Vegetarisch _____ 13,20

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

Burrata _____ 16,20

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

Hawaii _____ 11,90

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

Prosciutto e Funghi _____ 11,90

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

Diavolo _____ 13,90

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

Gamberoni _____ 15,90

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

Nutella _____ 10,90

Nutella und Mandelsplitter ^{A1, G, H}

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

BURGER

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

Cheeseburger _____ 10,90

hausgemachter Beef Patty mit irischem Cheddar, marinierten roten Zwiebeln, Lollo Rosso, Tomaten, Gewürzgerken, 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) _____ 11,90

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, 8, C} **Probieren! Alleine schon wegen der hausgemachten BBQ-Sauce nach Spezialrezept**

Chili Burger, scharf _____ 11,50

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

Ziegenkäse Burger _____ 10,50

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

auf Wunsch mit Beef Patty _____ + 3,90

Champignon-Burger _____ 13,90

Hausgemachter Beef Patty mit irischem Cheddar, Lollo Rosso, marinierten roten Zwiebeln, Champignons, Tomaten, Haussauce und Sweet-Spicy-Mayo ^{A1, C, G, L, 1}

Italian Burger _____ 11,90

hausgemachter Beef Patty mit marinierten roten Zwiebeln, getrockneten Tomaten, Rucola, Mozzarella, Parmesan-Mayonnaise und Haussauce. ^{A1, C, D, F, G, L, 0, 1, 2, 5, 8, F}

New York trifft Italien: Das Beste aus zwei Welten verschmolzen in diesem Burger

Avocado Burger _____ 11,50

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) _____ 11,90

Sweet-Spicy-Mayonnaise, Hähnchenbrustfilet, Lollo Rosso, Cheddar, Pancetta (Schwein), Jalapenos, Peperonata, rote Zwiebeln und Parmesan-Mayonnaise. ^{A1, D, F, C, 1, 2, G, 9, L}

Vegetarischer Burger _____ 12,50

hausgemachter Chiasamen-Süßkartoffel-Patty mit Pilzen, Chili-Orangen-Kompott, Mozzarella, Rucola, Peperonata, marinierte Aubergine, Zucchini und Haussauce. ^{A1, G, D, I, 1, 8, F}

BEILAGEN & SAUCEN

Gebratene Champignons
mit Zwiebeln und Cheddar ^{G, 1}
4,20

gemischter Beilagensalat 4,00
extra Patty 3,90
extra Hähnchenbrust 3,90

Süßkartoffelpommes ¹ 4,40
Mac & Cheese (Orecchiette mit
Käse-Chili-Sauce) ^{G, 1} 4,60

Pommes ^{C, I, 1, 2, 9} 3,70
Coleslaw ^{I, C, 2, L} 3,60

Hausmayonnaise ^{C, 2, 7, 8, 9},
Chilisaucen ^{A, D, F, 1},
BBQ-Sauce, Haussauce ^{A, F, 1}
Parmesan-Mayonnaise ^{C, L, 2},
Sweet-Spicy-Mayonnaise ^{C, 2}
je 1,40

Guacamole,
Trüffel-Mayonnaise ^{C, L, 2}
je 1,90

Ketchup, Mayonnaise
(zu den Pommes gibt es den
ersten Dip gratis) je 1,00

SPECIALS

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

Schnitzel Wiener Art _____ 14,40

mit Pommes, Preiselbeeren, Gurkensalat und Beilagensalat (wahlweise Hähnchen oder Schwein)

A1, C, G, J, 1, 2, 9, L

Rumpsteak (240 g) _____ 21,90

Antipasti-Gemüse, Beilagensalat, Pommes und Kräuterbutter

J, 1, 2, 9, G, L *1

Bresato _____ 17,90

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

*1 Auf Wunsch gebratene Champignon mit Zwiebeln und Cheddar _____ +4,20

Fischgericht _____

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

Das Fleisch unserer Spezialitäten kommt vom regionalen Schlachter.

Beef Tenderloin _____ 28,90

Rinderfilet (200g) auf einen Bett aus Trüffel-Auberginen-Pürree, Gemüseratatouille mit grünen Bohnen, Granatapfelsauce und Granatapfelkernen ^{G, 1, J, 9}

DESSERT

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

Schokoladenmalheur _____ 6,20

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, dazu Vanilleeis ^G

Eis

Gemischtes Eis (Schoko, Vanille, Erdbeer und Sahne) ^G _____ 5,10

hausgemachte Tiramisu ^{2, 12, G, C, H, A1} _____ 5,50

Schokolade ^G _____ 2,10

hausgemachte Pana Cotta ^G _____ 4,90

Vanille ^G _____ 2,10

Erdbeer ^G _____ 2,10

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. 04121 - 437525

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.