

— BAR - RESTAURANT —

OPPOSTI

• EAT HOT, DRINK COOL •

Das OPPOSTI verbindet. Über alle Gegensätze und Mahlzeiten hinweg.

Ein gemütliches Frühstück mit der Familie.
Ein Mittagstisch mit Kollegen.
Ein Kaffeeeklatsch 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 10:00 - 13:00 Uhr

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 - lässt euch überraschen!

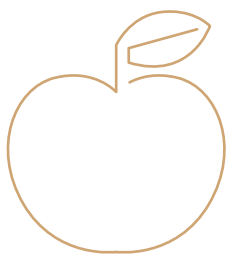
Mit verschiedenen Tellern und Schälchen servieren wir euch ein eigenes kleines Buffet am Tisch - OPPOSTI-Style eben.



Preis pro Person (inkl. eine Tasse Filter-Kaffee) _____ 18,90

Kinder bis 10 Jahren _____ 11,90

Wir empfehlen eine rechtzeitige Reservierung!



ESSEN IST EIN BEDÜRFNIS,
GENIESSEN IST EINE KUNST.



GETRÄNKE

LIMONADEN

Zitronen-Limonade _____ 6,40

Zitronen, Läuterzucker, Sprudelwasser

Limetten-Holunder-Limonade _____ 6,40

Limetten, Holundersirup, Minze, Sprudelwasser

Raspberry-Minz-Limonade **NEW NEW** _____ 6,99

Himbeerpüree, Limettensaft, Läuterzucker,
frische Minzblätter, Sprudelwasser

Mango-Maracuja-Limonade _____ 6,99

Mango, Maracuja, Gurke, Zitrone, Läuterzucker und
Sprudelwasser

Heidelbeer-Minz-Limonade _____ 6,99

Heidelbeeren, Grenadine, Läuterzucker, Zitronensaft,
frische Minzblätter und Sprudelwasser

Sunrise-Limonade **NEW NEW** _____ 6,99

Safran, Mango, Zitronensaft, Sprudelwasser

Alle unsere Limonaden sind natürlich haus-
gemacht und extrem lecker. Welche ist eure
Lieblingssorte?

WASSER sprudel oder still

Stader Wasser _____ (0,2l) _____ 2,90

Stader Wasser _____ (0,5l) _____ 4,80

Flasche Wasser St.Michaelis _____ (0,75l) _____ 8,30

SOFTDRINKS

Coca Cola, Coca Cola zero ^{1, 2}

Sprite, Fanta, Mezzo Mix ^{1, 2, 10} _____ (0,2l) _____ 3,70

Coca Cola, Coca Cola zero ^{1, 2}

Sprite, Fanta, Mezzo Mix ^{1, 2, 10} _____ (0,4l) _____ 6,10

Orangina _____ (0,2l) _____ 3,40

Red Bull _____ (0,25l) _____ 4,50

Bitter Lemon ¹¹, Tonic Water,

Ginger Ale, Ginger Beer,

Russian Wild Berry _____ (0,2l) _____ 3,90

FRUCHTSÄFTE

Saft _____ (0,2l) _____ 3,70

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

Schorle _____ (0,4l) _____ 5,99

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

HEISSGETRÄNKE

Café Crema (Tasse) ¹² _____ 3,10

Cappuccino ^{6, 12} _____ 3,90

Espresso ¹² _____ 2,30

Doppelter Espresso ¹² _____ 4,10

Espresso Macchiato ^{6, 12} _____ 2,50

Latte Macchiato ^{6, 12} _____ 4,80

Chai Latte _____ 4,60

* Aufpreis für Hafermilch _____ 0,50

Bio oder fair? Bei uns beides, denn wir ver-
wenden ausschließlich fair gehandelten Kaffee
der Marke Costa aus biologischem Anbau.

Kinder-Cappuccino ⁶ _____ 2,40

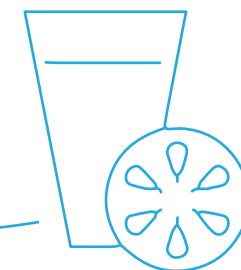
Heiße Schokolade* ⁶ _____ 4,30

* extra Sahne _____ 1,00

JUST T Diverse  Teesorten _____ 3,90

Darjeeling, Kräuterharmonie, Pfefferminz, Früchte, Grüner
Tee, Rooibos-Vanille, Assam, Earl Grey, Kurkuma-Ingwer

FrISChe Minze, Ingwer _____ 4,40



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.

GETRÄNKE

BIER

vom Fass (0,25 l)

Brooklyn Lager (5,2 % vol) ^{A1}	4,90
Carlsberg Premium (5,0 % vol) ^{A1}	3,80
Carlsberg Premium alkoholfrei ^{A1}	3,80
Carlsberg unfilterd Keller Bier (4,5 % vol) ^{A1}	3,80
Holsten Pils (4,9 % vol) ^{A1}	3,70
Duckstein (4,9 % vol) ^{A1}	4,20
Grimbergen Double (6,5 % vol) ^{A1}	4,30
Alsterwasser ^{A1}	3,50
Alsterwasser alkoholfrei ^{A1}	3,50

vom Fass (0,4 l)

OPPOSTI LAGER ^{A1} NEW NEW	5,50
Brooklyn Lager (5,2 % vol) ^{A1}	7,60
Carlsberg Premium (5,0 % vol) ^{A1}	5,40
Carlsberg Premium alkoholfrei ^{A1}	5,40
Carlsberg unfilterd Keller Bier (4,5 % vol) ^{A1}	5,40
Holsten Pils (4,9 % vol) ^{A1}	5,30
Duckstein (4,9 % vol) ^{A1}	(0,5 l) – 6,50
Duckstein Weizen (5,3 % vol) ^{A1}	(0,5 l) – 6,50
Grimbergen Double (6,5 % vol) ^{A1}	6,30
Alsterwasser ^{A1}	5,10
Alsterwasser alkoholfrei ^{A1}	5,10

Flaschenbier

Weizen alkoholfrei ^{A1}	(0,5 l) – 6,10
----------------------------------	----------------

Pitcher Bier ^{A1}	(1,5 l) – ab 18,90
Tower Bier ^{A1}	(3,0 l) – ab 37,50

APERITIF

Déjà-Vu Tonic Spritz **NEW NEW** 8,10

Oriental Deja-Vu, Tonic, Grapefruit (auch in Alkoholfrei)

Déjà-Vu Spice Root **NEW NEW** 8,10

Oriental Deja-Vu, Limettensaft, Ginger Beer, Orangenscheibe (auch in Alkoholfrei)

Déjà-Vu Berry **NEW NEW** 8,10

Oriental Deja-Vu, Russian Wild Berry, Himbeeren (auch in Alkoholfrei)

OPPOSTI Spritz 7,70

Martini Fiero, Tonic, Himbeeren

Lillet Wild Berry 8,60

Lillet Blanc, Russian Wild Berry, Himbeeren

Lillet Buck 8,60

Lillet Blanc, Mangosaft, Lime Juice, Minze

Hugo ^L 8,30

Holunderblütensirup, Spumante, Sodawasser, Minze, Limettenspalte

Aperol Spritz ^{1, L} 8,50

Aperol, Spumante, Sodawasser, Orangenscheibe

Sarti Spritz ^{1, L} 8,90

Sarti Rosa, Prosecco, Sodawasser, Limettenscheibe

Limoncello Spritz 8,50

Limoncello, Spumante, Sodawasser, Zitronenscheibe

GETRÄNKE

COCKTAILS mit Alkohol

OPPOSTI Split 12,60

Weißer Rum, Vanillesirup, Karamellsirup, Zitronensaft, Maracujanektar

Caipi de Passoa 12,60

Cachaça, Passoa Likör, Lime Juice, Rohrzucker, Maracujanektar

Mojito 12,60

Weißer Rum, Limette, Lime Juice, frische Minze, Soda, Rohrzucker

Long Island Ice Tea 13,99

Weißer Rum, Gin, Vodka, Tequila, Triple Sec, Limette, Coca Cola

Piña Colada 12,60

Weißer Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne

Planters Punch 12,99

Weißer Rum, brauner Rum, Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft, Angostura, Grenadine

Sex on the Beach 12,99

Vodka, Pfirsichlikör, Grenadine, Cranberrysaft, Orangensaft, Zitronensaft

Mai Tai 13,99

Weißer Rum, brauner Rum, Triple Sec, Mandelsirup, Ananassaft

Tequila Sunrise 12,60

Tequila, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine

Swimming Pool 12,99

Vodka, Blue Curacao, Kokossirup, Ananassaft, Sahne

Espresso Martini 12,50

Vodka, Kaffeeликör, Sweet Sour, Espresso

Cosmopolitan 12,50

Vodka, Triple Sec, Cranberry, Zitronensaft

Blue Berry Mojito 13,99

Weißer Rum, Limette, frische Minze, Rohrzucker, Lime Juice, Soda, Blaubeere

COCKTAILS ohne Alkohol

Maranema 9,90

Limette, Lime Juice, brauner Rohrzucker, Ginger Ale, Maracujasaft

Mojito Deluxe 9,90

Limetten, frische Minze, brauner Rohrzucker, Lime Juice, Ginger Ale

Fruit Punch 9,90

Maracujanektar, Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine

Opposti Dream 9,90

Vanillesirup, Sahne, Mangonektar und Maracujasaft

Virgin Colada 9,90

Kokossirup, Sahne, Ananassaft

Virgin Split 9,90

Vanillesirup, Karamellsirup, Maracujasaft, Zitronensaft

Virgin Blue Berry Mojito 10,90

Limetten, Lime Juice, frische Minze, Rohrzucker, Blaubeeren

HIGHBALLS

Gin Basil Smash 12,50

Gin, Sweet Sour Mix, Basilikum

Whisky Sour 11,90

Whisky, Sweet Sour Mix, Angostura

Lynchberg 11,90

Jack Daniels, Sweet Sour Mix, Sprite

Dark & Windy 10,90

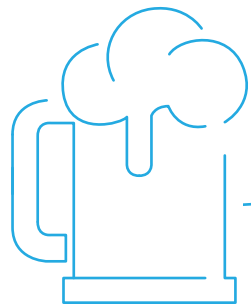
Rum, Limettensaft, Angostura, Ginger Beer

Moscow Mule 10,90

Vodka, Limettensaft, Angostura, Ginger Beer

Virgin Gin Basil Smash (alkoholfrei) 11,50

Knut Hansen 0.0 alkoholfrei, Sweet Sour Mix, Basilikum



FUN FACT

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.

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



GETRÄNKE

LONGDRINKS

Gin _____ (4 cl) _ ab 6,40

Knut Hansen
Hendrick's
Malfy Rosa Pink Grapefruit
Malfy Con Limone
Malfy Con Arancia Blood Orange
Roku
Tanqueray No. Ten
Knut Hansen 0.0 (alkoholfrei)
Friedrichs Bartenders Choice

Whiskey _____ (4 cl) _ ab 7,20

Bourbon:

Gentleman Jack
Bullet
Jack Daniel's

Single Malt:

Laphroaig 10 J
Glenfiddich 12 J

Blended/Scotch:

Johnnie Walker Black Label
Jameson
Tullamore Dew

Vodka _____ (4 cl) _ ab 6,20

Belvedere
Absolut Wassermelone
Absolut
Three Sixty

Rum _____ (4 cl) _ ab 6,60

Don Papa
Botucal
Havana Club 7 J
Havana Club 3 J
Bacardi Carta Blanca

Cuba Libre _____ 9,50

WÄHLE DEINEN FILLER!



LONGDRINKS

Spirituosen _____ (4 cl)

Hennessy VS _____ 6,90
Southern Comfort _____ 5,50
Licor 43 _____ 5,10
Campari _____ 4,50
Ramazotti _____ 4,50
Averna _____ 4,50
Baileys _____ 4,50
Frangelico _____ 4,50
Pernod _____ 4,50
Amaretto _____ 3,90
Martini Bianco _____ 4,00
Martini Fiero _____ 4,00
Korn Strothmann _____ 3,50

Spirituosen _____ (2 cl)

Grappa _____ 3,80
Osborne _____ 3,40
Sambuca _____ 3,70
Jägermeister _____ 3,70
Obstler: Williams Christ Birne _____ 3,50
Helbing Kümmel _____ 3,50
Kahlua _____ 3,00
Fernet Branca _____ 3,50
Hausgemachte Saure _____ 2,50

Tequila _____ (2 cl)

Cazcabel Blanco _____ 3,80
Cazcabel Gold _____ 3,80
Cazcabel Coffee _____ 3,80

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

Flaschen nur auf Anfrage!

Coca Cola (0,2l)

Russian Wild Berry (0,2l)

Schweppes Tonic Water (0,2l)

Schweppes Bitter Lemon (0,2l)

Schweppes Ginger Ale (0,2l)

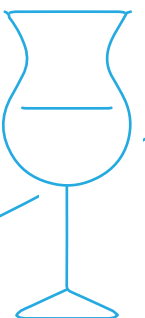
Schweppes Ginger Beer (0,2l)

Diverse Säfte (0,2l)

Red Bull ENERGY DRINK (0,25l)

Red Bull SUGARFREE (0,25l)

Red Bull WHITE EDITION (0,25l)



WEINE

SPUMANTE (0,1L)

La Ronca Prosecco DOC Spumante L 4,90

Eine sensationell feine Perlage bringt den hervorragenden guten Geschmack in allen Ecken des Gaumens.

WEISSWEIN (0,2L)

Weingut Abril, Vogtsburg QBA Grauer Burgunder trocken L 6,90

Ein kräftiger Wein mit erdigen Aromen von Eukalyptus, Fynbos, Maulbeere, schwarze Johannisbeere und anderen schwarzen Früchten. Der Wein enthält außerdem zarte Noten von Vanille und Mokka. (Baden/Kaiserstuhl, Deutschland)

La Ronca Chardonnay IGT L 6,70

Strohgelbe Farbe mit Goldreflexen, intensives fruchtiges Bukett, harmonischer einladender Geschmack (Italien).

La Ronca Pinot Grigio DOC L 6,70

Typischer italienischer Pinot Grigio mit viel Frucht und Spaß im Glas! (Italien)

La Musina Lugana DOC L 7,50

Lugana erlebt in den letzten Jahren mehr als eine Renaissance. Das ist nicht verwunderlich, trifft doch der Wein mit frisch-fruchtigem Aroma, spritziger Fruchtsäure und einer charaktervollen, mineralischen und leicht cremigen Textur gerade den Zeitgeist. (Italien)

Bacchus Kabinett lieblich L 6,60

Dieser Bacchus besticht durch seinen feinen Apfelduft. Unterstützt werden seine intensiven Fruchtaromen durch eine dezente Restsüße. (Wiesbachtal, Deutschland)

Weinschorle (0,2l) L 5,80

ROSÉWEIN (0,2L)

Bardolino Chiaretto DOC trocken L 6,80

Harmonisch, frischer Wein, leicht würzig mit Aromen frischer roter Früchte. (Italien)

ROTWEIN (0,2L)

La Ronca Merlot Veneto IGT L 6,20

Helles Rubinrot, fruchtiges Bukett mit leichten Kräuternoten, eleganter und samtiger Geschmack. (Italien)

Montepulciano D'Abruzzo Valle D'Oro DOP L 6,70

Intensives Bouquet mit Erinnerungen an reife, rote Beeren und Kirschen mit feinen Nuancen von Wiesenkräutern und Veilchen nebst feinen Würz- und Lakritz- Noten, insgesamt sehr weich. (Italien)

Primitivo Di Manduria Uno DOC L 7,10

Rubinrot mit veilchenblauen Reflexen, Duft reifer Früchte und gewürzten Noten, balancierter und delikater Wein. (Italien)

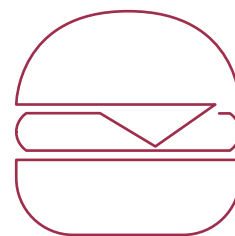
Bodega Septima Malbec L 6,90

Tiefrote Farbe, in der Nase kandierte Früchte, reife Pflaumen und Brombeeren, am Gaumen Noten von Vanille und etwas Lakritz, sehr weich und opulent mit langem Finish. Ein Wein zum Genießen. (Argentinien)

Dornfelder QBA lieblich L 6,60

Dunkle Farbe, ausgeprägtes Sauerkirscharoma, ein körperreicher Dornfelder mit einer eleganten Restsüße. (Wiesbachtal, Deutschland)

Flaschenweine oder Karaffe (0,5l) auf Anfrage



DAS LEBEN IST ZU KURZ FÜR
SCHLECHTES ESSEN.



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.

VORSPEISEN

Burrata _____ 15,50

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

Avocado vom Grill **NEW STYLE** _____ 12,50

Eine halbe Avocado mit getrüffelter Champignon-Zwiebel-Auberginen-Tatar-Füllung, Feta und Honig, dazu Salatbouquet ^{A1, H, 2, J}

Bruschetta _____ 9,50

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

OPPOSTI Bruschetta **NEW NEW** _____ 13,50

auf Rucola, verfeinert mit Parmesansplittern und Balsamico-Glace

- **Stracciatella** (das cremige Innere der Burrata), Ofentomaten, Balsamico-Glace und Basilikum

- **Tomatensalsa mit Basilikum Pesto**, Parmesansplittern und Balsamico-Glace

- **mit getrüffelem Gemüse-Tartar**, Hirtenkäse, Honig und Minze ^{A1, G, H, 2}

Garnelenpfanne _____ 17,90

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

Rindercarpaccio **NEW NEW** _____ 15,90

Rindercarpaccio mit Rucola, Ofentomaten, Parmesansplittern, Trüffel-Mayonaise sowie Granatapfelkernen

Antipasti **NEW STYLE** _____ 15,70

Geschmorte Paprika mit Hirtenkäse, Creme Fraiche, marinierten Auberginen und Zucchini, dazu Salatbouquet

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 _____ 19,90

mit einer besonderen Auswahl der beliebtesten Vorspeisen: Käseauswahl, italienischer Landschinken, Oliven, Basilikum-Pestotomaten und vieles mehr

Von allem und für jeden etwas!

Käseplatte _____ 17,50

Entscheide dich nicht, sondern probiere alles: Auswahl bester italienischer Käsesorten

Pizzabrot _____ 9,90

frischgebackenes Pizzabrot mit wahlweise 2 Dips ^{A1}

Mit extra Pizzakäse _____ + 2,50

Alle unsere Dips

Ketchup, Mayonaise, Haussauce, BBQ-Sauce, Trüffelmayonaise, Parmesanmayonaise, Aioli, Guacamole, Smash-Sauce, Sweet Spicy Mayonaise, Sour Cream, Hausmayonaise

SALATE

Insalata Mista _____ 10,50

Lollo Rosso, Babyleaf, Kirschtomaten, mariniertes Gemüse (Kürbis, Zwiebeln, Rotkohl und Karotten) ^{2, L}

Durch fein mariniertes Gemüse erhält er den Twist!

Insalata Tonno _____ 15,90

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

Bauernsalat _____ 14,90

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

OPPOSTI Caprese **NEW NEW** _____ 14,90

Kirschtomaten, Mozzarella-Kugeln, Rucola, marinierte rote Zwiebeln, Balsamico-Glace und Pinienkerne ^{G, H, 2, 9}

Caesar Salat alla Casa _____ 13,40

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

Power Salat _____ 16,40

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

Ziegenkäse Salat _____ 16,70

Babyleaf, Lollo Rosso, Kirschtomaten, marinierte Zwiebeln, Rotkohl, Kürbis, 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^{1,9}, American Caesar^{C, 9, J, G}, Zitronen-Minze

Alle Salate auf Wunsch mit:

Garnelen _____	6,90
Hähnchenbruststreifen  _____	5,90
Burrata _____	4,90
Rinderfiletstreifen _____	7,10

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



Unser Hähnchenfleisch ist halal.

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

PASTA

Penne all'arrabbiata _____ 12,10

mit dem perfekten Tomaten-Sugo, Knoblauch und Tomaten-Concassée. angenehm pikant ^{A1, C, I, F, J}

Einfach und auf den Punkt. Nichts hinzuzufügen.

Spaghetti aglio e olio _____ 14,30

mit gebratenen Artischocken, Tomatenconcassée, Knoblauch, Petersilie und Chili ^{A1, I, C, F, J}

Ein Klassiker mit Stil und feinstem Knoblauch, bei dem wir selten nein sagen.

Tagliolini Trüffel _____ 16,90

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

Empfehlung für Feinschmecker:
probiere dazu Rinderfiletstreifen

Spaghetti Pesto _____ 16,50

mit Basilikum-Pesto, Parmesansplittern und Rucola ^{A1, G, H}

Das volle Aroma der frischen Zutaten, konzentriert in unserem hausgemachten Pesto, kommt hier direkt auf euren Teller.

Penne Cheese **NEW NEW** _____ 15,70

in einer Gorgonzola-Sahne-Sauce, Parmesan, Kirschtomaten und Rosmarin ^{A1, G, F, J, C, 9}

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

PASTA

Spaghetti Carbonara _____ 15,50

in Sahnesauce mit Eigelb, Schnittlauch und Speckwürfeln (Schwein) ^{A1, G, 2, 9}

Ein Gericht, dem die Band Spliff sogar ein eigenes Lied widmete, muss auf unsere Karte. Lecker!

Penne speciale _____ 17,20

mit Tomaten-Sahne-Sauce, Hähnchenstreifen, Kirschtomaten, Lauchzwiebeln, Paprika, Zwiebeln 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 frischem Lachs _____ 18,90

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

Spaghetti alla bolognese _____ 15,90

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 di barbabietole _____ 17,50

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.

Lasagne alla Bolognese _____ 16,90

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

Wir lieben Lasagne!

Alle Pastagerichte auf Wunsch mit:

Garnelen _____ 6,90

Hähnchenbruststreifen  _____ 5,90

Burrata _____ 4,90

Rinderfiletstreifen _____ 7,10



Unser Hähnchenfleisch ist halal.

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

PIZZA

La Margherita _____ 12,30

Die Königin aller Pizzen – Tomatensauce, Basilikum und Fior di Latte ^{A1, G}

Salami _____ 14,40

Tomatensauce und Fior di Latte ^{A1, G, 2}

Immer noch die beliebteste Pizza!
Mild und würzig oder doch lieber feurig-scharf?
Du entscheidest.

Thunfisch _____ 16,90

Tomatensauce, säuerlich eingelegte rote Zwiebeln, Kapern, schwarze Oliven, Olivenöl und Fior di Latte ^{A1, G}

Psst: Der Trick sind die Zwiebeln!

Ganz Natur _____ 17,80

ohne Tomatensauce, dafür mit luftgetrocknetem italienischem Bergschinken, Rucola, Kirschtomaten, Olivenöl, frischer schwarzer Pfeffer, Grana Padano und Mozzarella ^{A1, 9, G}

Man sieht förmlich die italienische Bergwelt vor sich, die Heimat des köstlichen Schinkens, der diese Pizza vollendet.

Bianca _____ 18,40

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

Bianca affumicata _____ 16,80

ohne Tomatensauce, dafür mit Crème fraîche, Fior di Latte, Grana Padano, Birne, marinierten roten Zwiebeln, Walnüssen und Honig ^{A1, G}

Wenn fruchtige Süße auf herzhaft-rauchiges Aroma trifft, dann muss es Liebe sein!

Vegetarisch _____ 16,40

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

Pizza Mortadella **NEW NEW** _____ 19,50

Tomatensauce, Straciatella (das cremige Innere der Burrata), Mortadella, Pistaziengranulat, Fior di Latte und Trüffelöl ^{A1, G, 2, 9}

Pizza Quattro Formaggi **NEW NEW** ____ 17,20

mit Creme Frache, Gorgonzola, Fior di Latte, Hirtenkäse und Parmesen ^{A1, G, 9}

PIZZA

Burrata _____ 19,10

Tomatensauce, Fior di Latte, Ofentomaten, Basilikum und Olivenöl ^{A1, G}

Cremige Burrata trifft knusprige Pizza – unwiderstehlich!

Hawaii _____ 14,60

Tomatensauce, Fior di Latte, Schinken und Ananas ^{A1, 2, 9, G}

Capricciosa _____ 15,90

Tomatensauce, Fior di Latte, Schinken (Pute), Artischocken, Oliven und Champignons ^{A1, G, 9}

Diavolo _____ 16,50

Tomatensauce, Fior di Latte, scharfe Salami, Peperoni und Paprika ^{A1, 2, 9, G}

Nicht nur der Teufel liebt diese pikante Pizzavariante!

Pizza Barbecue **NEW NEW** _____ 18,50

BBQ-Sauce, Fior di Latte, Hähnchenbrustfilet, karamelierte Zwiebeln und Cherrytomaten

Gamberoni _____ 19,80

Tomatensauce, Fior di Latte, Garnelen, Cherrytomaten, Oliven und Rucola ^{A1, G}

OPPOSTI Bruschetta-Focaccia _____ 15,40

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

Prosciutto e Funghi _____ 14,60

Tomatensauce, Fior di Latte, Schinken (Pute) und Champignons ^{A1, G, 2, 9}

Nutella _____ 12,50

Nutella und Mandelsplitter ^{A1, G, H}

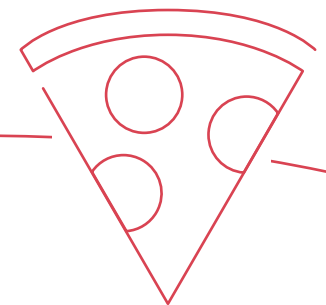
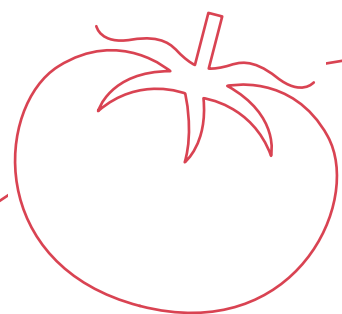
Pizzabrot _____ 9,90

frischgebackenes Pizzabrot mit wahlweise 2 Dips ^{A1}

Mit extra Pizzakäse _____ + 2,50

Alle unsere Dips

Ketchup, Mayonaise, Haussauce, BBQ-Sauce, Trüffelmayonaise, Parmesanmayonaise, Aioli, Guacamole, Smash-Sauce, Sweet Spicy Mayonaise, Sour Cream, Hausmayonaise



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

FUN FACT

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.

BURGER

alle Burger erhältlich auch mit Hähnchenbrustfilet oder hausgemachter Chiasamen-Süßkartoffeln-Patty

Cheeseburger 13,90

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}

BBQ-Burger 14,90

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}

Alle unsere Burger gibt es auch „**naked**“ (Aufpreis 1,50), also ohne Brot, dafür aber mit lecker mariniertem Gemüse der Saison.

Champignon-Burger 16,90

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

Italian Burger 14,90

hausgemachter Beef Patty mit marinierten roten Zwiebeln, getrockneten Tomaten, Rucola, Mozzarella, Parmesan-Mayonnaise und Haussauce ^{A1, C, D, F, G, L, D, I, 2, 6, 8, F}

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

Chicken Burger 15,50

Sweet-Spicy-Mayonnaise, Hähnchenbrustfilet, Lollo Rosso, Cheddarkäse, Pancetta (Schwein), Jalapenos, Peperonata, rote Zwiebeln und Parmesan-Mayonnaise ^{A1, D, F, C, 1, 2, 6, 9, L}

Probieren! Alleine schon wegen der hausgemachten BBQ-Sauce nach Spezialrezept (das wir natürlich nicht verraten).

Ziegenkäse Burger 14,60

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

Auf Wunsch mit Beef Patty + 5,10

Avocado Burger 14,90

hausgemachter Beef Patty mit irischem Cheddar, gegrillten Avocadoscheiben, 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.

Vegetarischer Burger 14,50

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

NEW NEW: UNSER SMASH BURGER

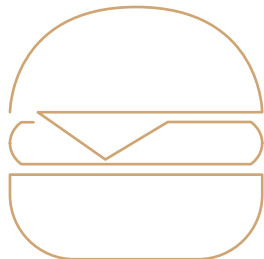
Sweet Spicy Smash Burger 15,50

Brioche-Bun mit 2 hausgemachten Smash Patties, irischem Cheddar, karamelisierten Zwiebeln, Jalapenos, marinierten roten Zwiebeln, Sweet-Spicy-Mayo und OPPOSTI Smash Sauce ^{A1, G, C, 2, 9}

Smash Veggie-Burger 15,50

Brioche-Bun mit 2 hausgemachten Plant-Based Patties, Rucola, Pilzen, irischem Cheddar, karamelisierten Zwiebeln, Haussauce und Trüffel-Mayo ^{A1, G, C, 2, 9}

Bitte wähle



deine Beilagen!

Das Fleisch unserer Burger und Specials kommt vom regionalen Schlachter. Von uns für euch ausgewählt.



Unser Hähnchenfleisch ist halal.

SPECIALS

Bresato 22,50

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

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}

Grillteller 25,90

mit Rumpsteak, gegrilltem Hähnchenbrustfilet, Garnelen und Grillgemüse dazu BBQ-Sauce, Sweet-Spicy-Mayonnaise, Salatbeilage, Kräuterbutter ^{I, 9, 3, J, 8, 2}

Schnitzel Wiener Art* 16,40

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

Rumpsteak (240 g)* 23,70

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

Spareribs (ca 450 g)* NEW NEW 18,90

Wir servieren Ihnen unsere Original Opposti Ribs mit Sweet-Spicy-Mayo, dazu Coleslaw ^{C, J, L, 9, I, D}

NEW NEW: UNSERE SANDWICHES

Philly Cheese Steak Sandwich 16,90

Mit Rindersteakstreifen, gebratenen Champignons, angeschwitzten Zwiebeln und Paprika, Mozzarella-Cheddar-Mix, Jalapeños, Sweet-Spicy-Mayo und Chili-Cheese-Sauce ^{A1, C, G, 9, K}

Crispy Chicken Sandwich 15,90

Mit paniertem Hähnchenbrustfilet, Gewürzgurken, Coleslaw, Jalapenos, Opposti-American-Sauce ^{A1, G, C, J, K, 2, 9}

Bitte wähle deine Beilagen!



BEILAGEN UND SAUCEN

Ketchup, Mayonnaise ^C je 1,20

Hausmayonnaise ^{C, 2, 7, 8, 9}

BBQ-Sauce, Haussauce ^{A, F, 1, D}

Sweet-Spicy-Mayonnaise ^{C, 2}

je 1,70

Guacamole ^{2, L, 9}

Trüffel-Mayonnaise ^{C, L, 2, E, H}

Parmesan-Mayonnaise ^{C, L, 2}

Aioli ^{C, G}, Sour Cream ^{C, J, G, 2, 8}

Smash Sauce ^{C, J, G, 2, 8} je 2,20

Pommes ^{A1, 9, 1} 4,20

Süßkartoffelpommes ^{1, 9, A1} 5,10

Kartoffelpüree ^G 5,50

Baked Potato mit Sour Cream 6,10

gemischter Beilagensalat ^{2, L, J} 4,90

Coleslaw ^{I, C, 2, J, L} 4,50

extra Hähnchenbrust ^{5,90}

extra Patty ^G 5,10

Gebratene Champignons-Zwiebeln-Cheddar ^{G, 1} 4,90

Mac & Cheese (Orecchiette mit Käse-Chili-Sauce) ^{G, A1, C, F, J} 5,20

DESSERT

Schokoladenmalheur _____ 7,80

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, dazu Vanilleeis und Sahne ^G

Hausgemachtes Tiramisu ^{2, 12, G, C, H, A1} _____ 6,50

Hausgemachte Pana Cotta ^G _____ 5,60

Gemischtes Eis _____ 7,90

Schoko, Vanille, Erdbeer und Sahne ^G

Portion Eis _____ je 2,50

Schoko, Vanille oder Erdbeer ^G

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

Tartufo Classico _____ 7,90

Halbgefrorener Eistrüffel aus Zabaione- und Schokoladencreme, bedeckt mit Kakao und kleinen kandierten Haselnussstückchen, serviert mit Sahne. ^{A, C, F, G, H}

Tartufo Cocco Nocciola _____ 7,90

Halbgefrorener Eistrüffel aus Kokosnusseis mit Haselnusssoße, bedeckt mit gehackten Haselnüssen und Kokosraspeln, serviert mit Sahne. ^{A, C, F, G, H}

Tartufo Limoncello _____ 7,90

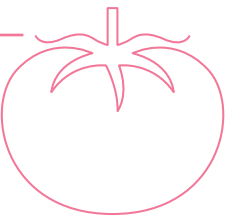
Halbgefrorener Eistrüffel aus Limonencreme, mit einem Kern aus Limonenlikör, bedeckt mit Limonenbaiserstückchen. serviert mit Sahne. ^{A, C, F, G, H}

Tartufo Cheesecake _____ 7,90

Halbgefrorener Eistrüffel aus Käsekuchen-Eis mit Erdbeer- und Himbeersauce, umhüllt von knusprigen Butterkeksstreuseln. ^{A, C, F, G, H}



ESSEN IST EIN BEDÜRFNIS,
GENIESSEN IST EINE KUNST.



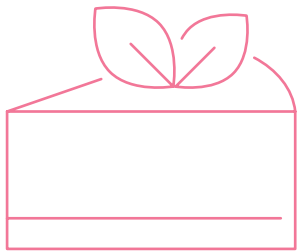
NEW NEW:

Chocolate Fondant Cake _____ 6,90

Ein Stück Torte aus Kakaobiskuitböden, gefüllt mit Schokoladencreme und Schokoladenstückchen, serviert mit Sahne. ^{A, C, F, G, 9}

New York Cheesecake _____ 6,90

Amerikanischer Käsekuchen, serviert mit Sahne. ^{A, C, G}



KUCHEN & TORTEN

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?

INFORMATIONEN

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

Schon genug?

Wir hoffen, es hat euch gefallen und freuen uns aufs nächste Mal.
Euer Team vom OPPOSTI

STADE

Am Schwingedeich 3A
21680 Stade
Tel. 04141 - 412886

ELMSHORN

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

SCHENEFELD

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

PINNEBERG

Bismarckstraße 8a
25421 Pinneberg
Tel. 04101 - 378865



www.opposti.de

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.

