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 10:00 – 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, Käsesufschnitt

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 [G, 12] ____ 3,70

Espresso [12] ____ 2,10

Doppelter Espresso [12] ____ 3,80

Latte Macchiato [G, 12] ____ 4,60

Chai Latte ____ 4,50

Espresso Macchiato [G, 12] ____ 2,40

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 [G] ____ 2,30

Heiße Schokolade [G] ____ 4,20

extra Sahne ____ 1,00

JUST T Diverse BIO -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

THE 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

Saft ____ (0,2 l) ____ 3,60
Orange, Maracuja, Cranberry, Apfel (naturtrüb), Rhabarber, Ananas, Mango

Schorle ____ (0,4 l) ____ 4,80
Orange, Maracuja, Cranberry, Apfel (naturtrüb), Rhabarber, Ananas, Mango

LIMONADEN

Zitronen-Limonade ____ 6,10
Zitronen, Läuterzucker, Sprudelwasser

Limetten-Holunder-Limonade ____ 6,10
Limetten, Holundersirup, Minze, Sprudelwasser

Raspberry-Limonade ____ 6,70
Himbeerpüree, Limettensaft, Läuterzucker, Sprudelwasser

Mango-Maracuja-Limonade ____ 6,70
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, Zitronensaft, frische Minzblätter und Sprudelwasser

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

SOFTDRINKS

Stader Wasser, Sprudel/still ____ (0,2 l) ____ 2,60

Stader Wasser, Sprudel/still ____ (0,5 l) ____ 4,50

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) ____ 5,90

Orangina ____ 3,40

Red Bull ____ 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 Pilsener (4,8 % vol) A1		3,50
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	(0,33 l)	4,60
Alsterwasser A1		3,40

vom Fass (0,4 l)

OPPOSTI Lager		5,30
Carlsberg Premium (5,0 % vol) A1		5,20
Carlsberg Premium alkoholfrei A1		5,20
Holsten Pilsener (4,8 % vol) A1		5,00
Alsterwasser A1		4,90
Duckstein (4,9 % vol) (0,5 l) A1		5,80
Duckstein Weizen (5,3 % vol) A1	(0,5 l)	5,80

AKTIONSBIER VOM FASS

Fragt uns! (0,4 l)

Flaschenbier

Weizen alkoholfrei	(0,5 l)	5,80
Somersby	(0,33 l)	4,30

APERITIF

OPPOSTI Spritz 7,20
Martini Fiero mit Tonic, Himbeeren

Lillet Wild Berry 7,90
Lillet Blanc, Russian Wild Berry, Himbeeren

Hugo L 7,90
Holunderblütensirup, Limettenspalte, Spumante, Sodawasser, Minze

Aperol Spritz 1, L 7,90
Aperol, Soda, Spumante, Orangenscheibe

Deja-Vu Berry 7,90
Oriental Deja-Vu, Russian Wild Berry, Himbeeren

Cranberry Spritz 1, L (alkoholfrei) 7,50
Martini Vibrante, Tonic und Cranberrysaft

LONGDRINKS

Cuba Libre 8,90
Rum, Cola, Limetten

Gin Tonic ab 9,90
Friedrichs (4 cl), Tonic

Gin Tonic (alkoholfrei) 10,50
Tanqueray 0.0 %, Tonic

Vodka Red Bull ab 10,50
Three Sixty (4 cl), Red Bull

Rum Cola ab 9,90
Bacardi (4 cl), Cola

Whisky Cola ab 9,40
Ballantine's (4 cl), Cola

Korn Cola 7,50
Ballantine's (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!

HIGHBALLS

Gin Basil Smash 13,50
Gin, Sweet Sour Mix, Basilikum

Dark & Windy 9,90
Rum, Sweet Sour Mix, Ginger Beer, Angostura

Moscow Mule 9,90
Vodka, Lime Juice, Ginger Beer, Angostura

Whisky Sour 11,90
Whisky, Sweet Sour Mix, Angostura

Lynchberg 11,90
Jack Daniels, Sweet Sour Mix, Sprite

Virgin Gin Basil Smash (alkoholfrei) 13,50
Tanqueray 0.0%, Sweet Sour Mix, Basilikum

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

COCKTAILS

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

OPPOSTI Split 12,50
weißer Rum, Vanillesirup, Karamellsirup Zitronensaft, Maracujanektar

Caipi de Passoa 12,50
Cachaca, Limette, Lime Juice, Rohrzucker, Maracujanektar, Passoa Likör

Mojito 12,50
weißer Rum, Limette, Lime Juice, frische Minze, Soda, Rohrzucker

Long Island Ice Tea 13,90
weißer Rum, Gin, Vodka, Tequila, Triple Sec, Limette, Coca Cola

Pina Colada 12,50
weißer Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne

Planters Punch 12,90
weißer Rum, brauner Rum, Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft, Angostura, Grenadine

Sex on the Beach 12,90
Wodka, Pfirsichlikör, Grenadine, Cranberrysaft Orangensaft, Zitronensaft

Mai Tai 13,90
weißer Rum, brauner Rum, Triple Sec, Mandelsirup, Ananassaft

Tequila Sunrise 12,50
Tequila, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine

Swimming Pool 12,90
Vodka, Blue Curacao, Kokossirup, Ananassaft, Sahne

Espresso Martini 12,50
Vodka, Kaffeelikör, Sweet Sour, Espresso

Cosmopolitan 12,50
Vodka, Triple Sec, Cranberry, Zitronensaft

Blue Berry Mojito 13,90
weißer Rum, Limette, frische Minze, Rohrzucker, Lime Juice, Soda, Blaubeeren

ALKOHOLFREI

Maranema 9,50
Limette, Lime Juice, brauner Rohrzucker, Ginger Ale, Maracujasaft

Mojito Deluxe 9,50
Limetten, frische Minze, Lime Juice, brauner Rohrzucker, Ginger Ale

Fruit Punch 9,50
Maracujanektar, Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine

Opposti Dream 9,50
Vanillesirup, Sahne, Mangonektar und Maracujasaft

Virgin Colada 9,50
Kokossirup, Sahne, Ananassaft

Virgin Split 9,50
Vanillesirup, Karamellsirup, Maracujasaft, Zitronesaft

Virgin Blue Berry Mojito 10,50
Limetten, Lime Juice, frische Minze, Rohrzucker, Blaubeeren

DIGESTIF

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

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

LA RONCA PROSECCO DOC SPUMANTE (0,1 l) L ____ 4,60

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

Prickelndes auf Eis (0,2 l) ____ 5,90

WEISSWEIN (0,2 L)

WEINGUT ABRIL, VOGTSBURG QBA
Grauer Burgunder trocken L ____ 6,50

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 ____ 6,50

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

LA RONCA PINOT GRIGIO DOC ____ 6,60

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

LA MUSINA LUGANA DOC ____ 7,30

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).

Weinschorle L ____ 5,50

ROSÉWEIN (0,2 L)

BARDOLINO CHIARETTO DOC TROCKEN ____ 6,60

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

ROTWEIN (0,2 L)

LA RONCA MERLOT VENETO IGT ____ 6,10

Helles Rubinrot, fruchtiges Bukett mit leichten Kra?uternoten; eleganter und samtiger Geschmack. (Italien).

MONTEPULCIANO D´ABRUZZO VALLE D´ORO DOP ____ 6,40

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 ____ 6,80

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

BODEGA SEPTIMA MALBEC ____ 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.

lieblichen Rot- und Weißwein ____ auf Anfrage

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 A1, G, 2, J — **14,50**
mit Focaccia fritta, Ofen-Tomaten, Rucola, Olivenöl, Walnüsse und Balsamico-Glace. Im Inneren der Burrata erwartet dich ein herrlich cremiger Kern.

Avocado vom Grill H, 2, J — **11,50**
eine halbe Avocado mit Tomaten Basilikum Pesto Füllung, Tiroler Speck und Salatbouquet.

Bruschetta A1, H, G — **8,90**
Tomatensalsa mit Basilikum Pesto, Parmesansplittern und Balsamico-Glace auf Focaccia fritta und Rucola.

Garnelen Pfanne B — **17,50**
Garnelen in Knoblauch-Rosmarin-Thymian-Chiliöl gebraten, mit Kirschtomaten, roter Paprika und Oliven

Antipasti G, J, 2 — **14,50**
geschmorte Paprika mit Ricotta-Käse, marinierten Auberginen und Zucchini, dazu Salatbuquet. 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 H,G,2,A1,9,1 — **18,50**
mit einer besonderen Auswahl der beliebtesten Vorspeisen: Käseauswahl, italienischer Landschinken, Oliven, Basilikum Pesto und vieles mehr.
Von allem und für jeden etwas!

Käseplatte A1, G, J, H — **15,50**
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 2, L — **9,90**
Lollo Rosso, Babyleaf, Kirschtomaten, mariniertes Gemüse (Kürbis, Zwiebeln, Rote Bete und Karotten).
Durch fein mariniertes Gemüse erhält er den Twist!

Bauernsalat C, 2, L — **13,50**
Babyleaf, Lollo Rosso, Gurken, Kirschtomaten, Hirtenkäse, marinierte Zwiebeln, Paprika und Oliven

Caesar Salat alla Casa A1, G — **11,90**
Babyleaf, Lollo Rosso, Kirschtomaten, Croutons, Parmesansplitter

Insalata Tonno C, G, D, 2, L — **15,40**
Babyleaf, Lollo Rosso, Thunfisch, Oliven, Kirschtomaten, marinierte Zwiebeln, Gurken, Hirtenkäse und gekochtes Ei

Power Salat L, 2, A1, G — **15,90**
Getreidemix mit Lollo Rosso, Babyleaf, Süßkartoffel, mariniertem Gemüse und Hirtenkäse

Ziegenkäse Salat G,H, 2, L — **15,90**
Babyleaf, Lollo Rosso, Kirschtomaten, marinierte Zwiebeln und Rotebete, gegrillte Ziegenkäse, Birnenscheiben und Walnüsse

Salate auf Wunsch mit extra ...
Hähnchen 5,10 Garnelen 6,50 Rinderfilet 6,90

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, 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 A1, C, I, F, J (pikant) — **11,90**
mit dem perfekten Tomaten-Sugo, Knoblauch und Tomaten-Concassée.
Einfach und auf den Punkt. Nichts hinzuzufügen.

Spaghetti alla bolognese A1, G, C, I, J, F — **14,50**
aus 100 % reinem Rindfleisch und über fünf Stunden langsam eingekocht. In der Ruhe liegt die Kraft. Also in Ruhe einkochen lassen und dann kräftig zulangen.

Tagliolini mit frischem Lachs A1,G,D,I,C,F,J — **17,90**
mit rosa Pfeffer und Dill in Sahnesauce mit Tomaten-Concassée mit Lauchzwiebeln und Orangen-Petersilie-Gremolata.

Tagliolini di barbabietole A1,I,G,C,F,J (pikant) — **16,90**
Rote-Bete-Ragout mit schwarzen Oliven und frischem Hirtenkäse mit Tomaten-Concassée mit Minze, Chili und Basilikum. Dieses aufregende Gericht zaubert nicht nur Farbe auf den Teller, sondern auch Freude in dein Herz. So gut ist es.

Spaghetti aglio e olio A1, I, C, F, J — **13,50**
mit gebratenen Artischocken, Tomatenconcassée, Knoblauch, Petersilie und Chili. Ein Klassiker mit Stil und feinstem Knoblauch, bei dem wir selten nein sagen.

auf Wunsch mit Garnelen — 6,50
Hähnchen — 5,10
Rinderfilet — 6,90
Burrata — 4,90

Spaghetti Pesto A1, C, I, F, J, G, H — **15,40**
mit grünem Pesto, Parmesansplittern und Rucola.
Das volle Aroma der frischen Zutaten, konzentriert in unserem hausgemachten Pesto, kommt hier direkt auf euren Teller.

Spaghetti Carbonara A1, G, C, I, 9, 2, F, J — **14,90**
in Sahnesauce mit Eigelb, Schnittlauch und Pancetta (Schwein). Ein Gericht, dem die Band Spliff sogar ein eigenes Lied widmete, muss auf unsere Karte. Lecker!

Lasagne alla bolognese A1, C, I, G, J, F — **14,90**
mit Rinderhackfleisch, Tomatensauce, Béchamelsauce, Mozzarella und Grana Padano.
Wir lieben Lasagne!

Penne speziale A1, G, C, I, J, F — **16,90**
mit Tomaten-Sahne-Sauce, Hähnchenstreifen Kirschtomaten, Lauchzwiebeln, Paprika und Champignons. Unser Küchenchef hat dieses spezielle Spezialgericht einfach für euch auf die Karte genommen – einfach und einfach gut!

Tagliolini mit Rinderfiletstreifen A1,C,H,J,F,E,G,I — **21,90**
mit Trüffel-Sahnesauce, Kirschtomaten und Lauchzwiebeln

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 A1, G — **11,90**
die Königin aller Pizzen – Tomatensauce, Basilikum und Mozzarella

Salami A1, G, 2, 1, I, 9 — **13,90**
Tomatensauce und Mozzarella Immer noch die beliebteste Pizza! Mild und würzig oder doch lieber feurig-scharf? Du entscheidest.

Thunfisch A1, G, D — **16,50**
Tomatensauce, säuerlich eingelegte rote Zwiebeln, Kapern, schwarze Oliven, Olivenöl und Mozzarella
Psst: Der Trick sind die Zwiebeln!

Ganz Natur A1, G, 9, 2 — **16,90**
ohne Tomatensauce, dafür mit luftgetrocknetem italienischem Bergschinken, Rucola, Kirschtomaten, Olivenöl, frischer schwarzer Pfeffer, Grana Padano und Mozzarella Man sieht förmlich die italienische Bergwelt vor sich, die Heimat des köstlichen Schinkens, der diese Pizza vollendet.

Bianca A1, G, D, M — **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

Bianca affumicata A1, G, M, 2, L — **15,90**
ohne Tomatensauce, dafür mit Crème fraîche, Mozzarella, Grana Padano, Birne, marinierten roten Zwiebeln, Walnüssen und Honig
Wenn fruchtige Süße auf herzhaft-rauchiges Aroma trifft, dann muss es Liebe sein!

OPPOSTI-Bruschetta-Focaccia A1, G, H — **14,50**
Tomaten-Basilikum-Pesto, Rucola, Balsamico Creme und Grana Padano

Salsiccia A1, G, 9, 2 — **16,90**
ohne Tomatensauce, dafür mit Crème fraîche, Mozzarella, pikanter Salsiccia (italienische Wurstspezialität vom Schwein), Kirschtomaten, Rucola, und Grana Padano

Vegetarisch A1, G — **15,50**
Tomatensauce, saisonales Gemüse, Rucola, Artischocken und Mozzarella

Burrata A1, G, 2, 9 — **18,50**
Tomatensauce, Mozzarella, Ofentomaten, Basilikum und Olivenöl Cremige Burrata trifft knusprige Pizza – unwiderstehlich!

Prosciutto e Funghi A1, G, 2, 9 — **13,90**
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken (Pute) und Champignons

Hawaii A1, 2, 9, G — **13,90**
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken (Pute), und Ananas

Capricciosa A1, G, 9, 2 — **15,10**
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken (Pute), Artischocken, Oliven und Champignons

Diavolo A1, G, 2, 9 (pikant) — **15,90**
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Peperoni und Paprika Nicht nur der Teufel liebt diese pikante Pizzavariante!

Gamberoni A1, G, B — **18,90**
Tomatensauce, Mozzarella, Garnelen, Kirschtomaten, Oliven und Rucola

Nutella — **12,50**
Nutella und Mandelsplitter A1, G, H

Pizzabrot A1 — **8,90**
frischgebackenes Pizzabrot mit wahlweise 2 Dips

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 A1, C, G, J, L, I, 2, 7, 8, 9, I, F — **12,50**
hausgemachter Beef Patty mit irischem Cheddar, marinierten roten Zwiebeln, Lollo Rosso, Tomaten, Gewürzgurken, Hausmayonnaise und Haussauce.

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 A1, D, F, G, L, I, 2, 9, I, 8, C (pikant) — **14,10**
hausgemachter Beef Patty mit irischem Cheddar, marinierten roten Zwiebeln, Lollo Rosso, gebratenem Pancetta (Schwein), Jalapenos, BBQ-Sauce und Haussauce. Probieren! Alleine schon wegen der hausgemachten BBQ-Sauce nach Spezialrezept

Chili Burger, scharf A1, D, F, 1, 9, G, I, C, 8, 2 — **14,50**
hausgemachter Beef Patty, irischer Cheddar, pikante Salsiccia (italienische Wurstspezialität vom Schwein), Peperoni Salami, Jalapenos, Pilze, Lollo Rosso, Chilisauce und Haussauce. Scharfes Teil: Pikante Salsiccia und feurige Jalapenos in the mix!

Ziegenkäse Burger G, C, H, A1, 9 — **13,50**
Ziegenkäse und Avocado vom Grill, Rucola, Feigensenf, Trüffel-Mayonnaise, Feigen und Walnüsse

auf Wunsch mit Beef Patty — + 4,90

Champignon-Burger A1, C, G, L, 1 — **15,90**
hausgemachter Beef Patty mit irischem Cheddar, Lolo Rosso, marinierten roten Zwiebeln, Champignons, Tomaten, Haussauce und Sweet-Spicy-Mayo

Italian Burger A1, C, D, F, G, L, O, I, 2, 6, 8, F — **14,10**
hausgemachter Beef Patty mit marinierten roten Zwiebeln, getrockneten Tomaten, Rucola, Mozzarella, Parmesan-Mayonnaise und Haussauce.
New York trifft Italien: Das Beste aus zwei Welten verschmolzen in diesem Burger

Avocado Burger A1, C, D, I, G, 9 — **14,50**
hausgemachter Beef Patty mit irischem Cheddar, Lollo Rosso, Tomaten, hausgemachter Guacamole und Safran-Mayonnaise. Ein üppiger, unfassbar guter Burger für alle Avocado-Liebhaber und solche, die es werden wollen.

Chicken Burger A1, D, F, C, 1, 2, G, 9, L (pikant) — **14,50**
Sweet-Spicy-Mayonnaise, Hähnchenbrustfilet, Lollo Rosso, Cheddarkäse, Pancetta (Schwein), Jalapenos, Peperonata, rote Zwiebeln und Parmesan-Mayonnaise.

Vegetarischer Burger A1, G, D, I, 1, 8, F — **13,90**
hausgemachter Chiasamen-Süßkartoffel-Patty mit Pilzen, Chili-Orangen-Kompott, Mozzarella, Rucola, Peperonata, marinierte Aubergine, Zucchini und Haussauce.

BEILAGEN & SAUCEN

Gebratene Champignons mit Zwiebeln und Cheddar G,1 — 4,90

gemischter Beilagensalat 2,L,J — 4,70
extra Patty G — 4,90
extra Hähnchenbrust — 5,10

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

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

Ketchup, Mayonnaise C — je 1,20

Hausmayonnaise C, 2, 7, 8, 9, Chilisauce A, D, F, 1, BBQ-Sauce A,F,1,D, Haussauce A,F,1,D, Sweet-Spicy-Mayonnaise C, 2 — je 1,60

Aioli C, G, Guacamole 2, L, 9, Trüffel-Mayonnaise C, L, 2, E, H, Parmesan-Mayonnaise C, L, 2 — je 2,20

SPECIALS

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

Schnitzel Wiener Art A1, C, G, J, 1, 2, 9, L — **18,90**
mit Pommes, Preiselbeeren und Gurkensalat, Salatbeilage (wahlweise Hähnchen oder Schwein)

Bresato I, 7, G, L, 2 — **20,90**
Geschmortes Rindfleisch in einem Rotweinjus mit Kartoffelpüree und Salatbeilage

Das Fleisch unserer Spezialitäten kommt vom regionalen Schlachter.

Rumpsteak (240 g) J, 1, 2, 9, G, L — **25,90**
Antipasti-Gemüse, Salatbeilage, Pommes und Kräuterbutter *1

*1 Auf Wunsch gebratene Champignon mit Zwiebeln und Cheddar C, 1 — **+4,90**

Grillteller I, 9, 3, J, B, 2 — **28,90**
mit Rumpsteak, gegrilltem Hähnchenbrustfilet, Garnelen und Grillgemüse dazu BBQ-Sauce, Sweet-Spicy-Mayonaise, Salatbeilage und Kartoffelecken

Spareribs C, J, L, 9, I, D (ca 450 g) — **21,50**
wir servieren Ihnen unsere „Original Opposti Ribs“ mit BBQ-Sauce dazu Coleslaw und Pommes Frites

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

DESSERT

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

Schokoladenmalheur G — **7,20**
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, dazu Vanilleeis

hausgemachte Tiramisu 2, 12, G, C, H, A1 — **5,90**

hausgemachte Pana Cotta G — **5,50**

Tartufo di Pizzo G — **7,90**
ist eine italienische Eisspezialität, die den Trüfelpralinen nachempfunden ist und ihren Ursprungsort im kalabrischen Pizzo hat.

Gemischtes Eis G
(Schoko, Vanille, Erdbeer und Sahne) — **7,90**

Portion Eis G — **je 2,50**
Schokolade, Vanille, Erdbeer

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

ESSEN IST EIN BEDÜRFNIS,
GENIESSEN IST EINE KUNST.

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

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

STADE
Am Schwingedeich 3A
21680 Stade
Tel. 04141 - 412886

PINNEBERG
Bismarckstraße 8a
25421 Pinneberg
Tel. 04101 - 378 865

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

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

@oppostistade

www.stade.opposti.de

opposti_stade

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.