

— 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!

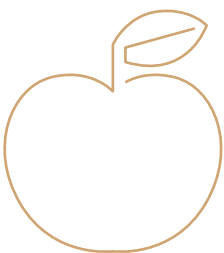
Mit verschiedenen Tellern und Schälchen servieren wir euch ein eigenes kleines Buffet am Tisch –OPPOSTI-Style eben.



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 _____ 6,20

Zitronen, Läuterzucker, Sprudelwasser

Limetten-Holunder-Limonade _____ 6,50

Limetten, Holundersirup, Minze, Sprudelwasser

Raspberry-Minz-Limonade **NEW NEW** _____ 6,70

Himbeerpüree, Limettensaft, Läuterzucker, frische Minzblätter, Sprudelwasser

Mango-Maracuja-Limonade _____ 6,80

Mango, Maracuja, Gurke, Zitrone, Läuterzucker und Sprudelwasser

Heidelbeer-Minz-Limonade _____ 6,90

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

Sunrise-Limonade **NEW NEW** _____ 6,90

Safran, Mango, Zitronensaft, Sprudelwasser

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

SOFTDRINKS

Schenefelder Wasser, sprudel _ (0,2l) _ 2,80

Schenefelder Wasser, still _____ (0,2l) _ 2,80

Schenefelder Wasser, sprudel _ (0,5l) _ 4,30

Schenefelder Wasser, still _____ (0,5l) _ 4,30

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

Fanta, Mezzo Mix ^{1,2,10} _____ (0,2l) _ 3,50

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

Fanta, Mezzo Mix ^{1,2,10} _____ (0,4l) _ 5,90

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

28 Black _____ (0,33l) _ 4,50

Bitter Lemon ¹¹, Tonic Water,

Ginger Ale, Ginger Beer,

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

FRUCHTSÄFTE

Saft _____ (0,2l) _ 3,60

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

Schorle _____ (0,4l) _ 5,20

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

HEISSGETRÄNKE

Café Crema (Tasse) ¹² _____ 3,00

Cappuccino ^{6,12} _____ 3,80

Espresso ¹² _____ 2,20

Doppelter Espresso ¹² _____ 3,90

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

Latte Macchiato ^{6,12} _____ 4,70

Chai Latte _____ 4,50

* Aufpreis für Hafermilch _____ 0,50

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

Kinder-Cappuccino ⁶ _____ 2,30

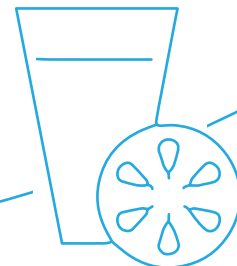
Heiße Schokolade* ⁶ _____ 4,30

* 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)

Carlsberg Premium (5,0 % vol) ^{A1}	3,70
Carlsberg Premium alkoholfrei ^{A1}	3,70
Carlsberg Unfiltered ^{A1}	3,80
Holsten Pils (4,8 % vol) ^{A1}	3,60
Duckstein (4,9 % vol) ^{A1}	3,90
Grimbergen Double ^{A1}	4,10
1664 Blanc ^{A1}	(0,33 l) – 4,60
Alsterwasser ^{A1}	3,40
Alsterwasser alkoholfrei ^{A1}	3,40

vom Fass _____ (0,4 l)

OPPOSTI LAGER ^{A1} NEW NEW	5,60
Carlsberg Premium (5,0 % vol) ^{A1}	5,20
Carlsberg Premium alkoholfrei ^{A1}	5,20
Carlsberg Unfiltered ^{A1}	5,30
Holsten Pils (4,8 % vol) ^{A1}	4,90
Duckstein (4,9 % vol) ^{A1}	(0,5 l) – 5,90
Duckstein Weizen (5,3 % vol) ^{A1}	(0,5 l) – 5,90
Grimbergen Double ^{A1}	(0,5 l) – 7,60
Alsterwasser ^{A1}	4,90
Alsterwasser alkoholfrei ^{A1}	4,90

Flaschenbier

Weizen alkoholfrei ^{A1}	(0,5 l) – 5,80
Brooklyn Lager ^{A1}	(0,33 l) – 5,80
Somersby ^{A1}	(0,33 l) – 4,30

AKTIONSBIER VOM FASS

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

APERITIF

OPPOSTI Spritz _____ 7,20

Martini Fiero, Tonic, Himbeeren

Aperol Spritz ^{1, L} _____ 7,60

Aperol, Spumante, Sodawasser, Orangenscheibe

Lillet Wild Berry _____ 7,60

Lillet Blanc, Russian Wild Berry, Himbeeren

Lillet Buck _____ 7,60

Lillet Blanc, Mangosaft, Lime Juice, Minze

Déjà-Vu Spice Root _____ 7,90

Oriental Déjà-Vu, Limettensaft, Ginger Beer, Orangenscheibe

Déjà-Vu Berry _____ 7,90

Oriental Déjà-Vu, Russian Wild Berry, Himbeeren

Hugo ^L _____ 7,90

Holunderblütensirup, Spumante, Sodawasser, Minze, Limettenspalte

Limoncello Spritz _____ 7,90

Limoncello, Spumante, Sodawasser, Zitronenscheibe

Rosato Spritz _____ 7,90

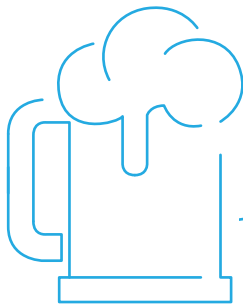
Ramazzotti Aperitivo Rosato, Spumante, Sodawasser, Himbeeren

Sarti Spritz ^{1, L} _____ 8,50

Sarti Rosa, Prosecco, Sodawasser, Limettenscheibe

Virgin Déjà-Vu Berry (alkoholfrei) _____ 7,90

Oriental Déjà-Vu alkoholfrei, Russian Wild Berry, Himbeeren



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.

GETRÄNKE

COCKTAILS

Caipirina _____ 10,90

Cachaça, Lime Juice, Rohrzucker, Soda

Caipi de Passoa _____ 10,90

Cachaça, Passoa Likör, Lime Juice, Rohrzucker, Maracujanektar

Mojito _____ 11,90

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

Piña Colada _____ 11,90

Weißer Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne

OPPOSTI Split _____ 12,50

Weißer Rum, Vanillesirup, Karamellsirup, Zitronensaft, Maracujanektar

Sex on the Beach _____ 12,50

vodka, Pfirsichlikör, Grenadine, Cranberrysaft, Orangensaft, Zitronensaft

Planters Punch _____ 12,90

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

Espresso Martini _____ 13,50

Vodka, Kaffeelikör, Sweet Sour, Espresso

Long Island Ice Tea _____ 13,90

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

Blue Berry Mojito _____ 13,90

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

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

ALKOHOLFREI

Maranema _____ 9,50

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

Mojito Deluxe _____ 9,90

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

Fruit Punch _____ 9,90

Maracujanektar, Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine

Virgin Colada _____ 9,90

Kokossirup, Sahne, Ananassaft

Virgin Blue Berry Mojito _____ 10,50

Limetten, Lime Juice, frische Minze, Rohrzucker, Blaubeeren

Virgin Raspberry Mojito _____ 10,90

Limetten, Lime Juice, frische Minze, Rohrzucker, Himberren, Russian Wild Berry

HIGHBALLS

Dark & Windy _____ 9,90

Rum, Limettensaft, Angostura, Ginger Beer

Moscow Mule _____ 9,90

Vodka, Limettensaft, Angostura, Ginger Beer

Cuba Libre _____ 11,90

Limetten, Havana Club 3 J, Coca Cola

Whisky Sour _____ 11,90

Whisky, Sweet Sour Mix, Angostura

Lynchburg _____ 11,90

Jack Daniels, Sweet Sour Mix, Sprite

Gin Basil Smash _____ 13,50

Gin, Sweet Sour Mix, Basilikum

Virgin Gin Basil Smash (alkoholfrei) _____ 13,50

Tanqueray 0.0%, Sweet Sour Mix, Basilikum



GETRÄNKE

LONGDRINKS

Gin 4 cl _____ ab 6,60

Gin Mare
Hendrick's
Malfy Con Limone
Roku
Gin Sul
Tanqueray
Tanqueray 0,0 (alkoholfrei)
Tanqueray No. Ten
Rutte
Friedrichs
Bulldog
Bombay

Vodka 4 cl _____ ab 6,10

Belvedere
Grey Goose
Absolut
Absolut ELYX
Absolut 100
Three Sixty
Three Sixty Black
Cîroc

Rum 4 cl _____ ab 5,80

Zacapa
Pampero Blanco
Pampero Special
Havana Club 3 J
Havana Club 7 J
Bacardi Carta Blanca
Bacardi Carta Oro
Bacardi 4 J
Bacardi 8 J
Bacardi 10 J

Whiskey 4 cl _____ ab 6,30

Bourbon:

Gentleman Jack
Bulleit
Jack Daniel's
Jack Apple
Jack Fire
JackHomey

Single Malt:

Talisker 10 J
Glenfiddich 15 J
Glen Moray 12 J
Ardbeg 10 J

Blended/Scotch/Irish:

Johnnie Walker Black Label
Ballantines
Jameson
Slane

WÄHLE DEINEN FILLER!



GETRÄNKE

Spirituosen	4 cl
Hennessy VS	6,90
Southern Comfort	6,50
Licor 43	6,50
Campari	4,90
Baileys	4,70
Kahlua	4,70
Ramazotti	4,50
Averna	4,50
Frangelico	4,50
Amaretto	4,50
Martini Bianco	4,00
Martini Fiero	4,00
Oldesloer Weizenkorn	3,50

Spirituosen	2 cl
Grappa	3,80
Osborne	3,80
Sambuca	3,70
Jägermeister	3,70
Helbing Kümmel	3,70
Fernet Branca	3,70
Obstler: Williams Christ Birne	3,50
Obstler: Himbergeist	3,50
Pernod	3,50
Hausgemachte Saure	3,10

Tequila 2 cl	2 cl
Patron XO CAFE	4,40
Patron Silver	4,20
Patron Reposado	4,20
Espolòn	3,50
Cazadores Blanco	3,30
Cazadores Reposado	3,30

Coca Cola (0,2l)

Russian Wild Berry (0,2l)

Schweppes Tonic Water (0,2l)

Schweppes Bitter Lemon (0,2l)

Schweppes Ginger Ale (0,2l)

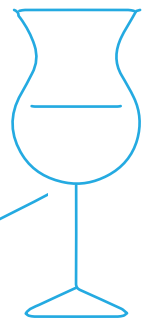
Schweppes Ginger Beer (0,2l)

Diverse Säfte (0,2l)

28 Black (0,33l)

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!



WEINE

Glas (0,2l) oder Karaffe (0,5l)

SPUMANTE

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

Elegant, harmonisch&fruchtig und weich im Abgang.

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

WEISSWEIN

Wachtenburg Grauburgunder QbA ^L

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

0,2 l _____ **6,10** 0,5 l _____ **14,50**

Villa Mura Chardonnay ^L

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

0,2 l _____ **6,70** 0,5 l _____ **15,90**

Villa Mura Pinot Grigio ^L

Lebendige Frische und saftige Aromatik nach Birne und Quitte frischen Kräutern und Zitrusfrüchten. Ausgewogen mit fruchtbetontem Nachhall.

0,2 l _____ **6,50** 0,5 l _____ **15,50**

Pratello Lugana DOC weiß ^L

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

0,2 l _____ **8,60** 0,5 l _____ **19,50**

Weinschorle 0,2 l ^L _____ **5,50**

ROSÉWEIN

Villabella Bardolino Chiaretto DOC trocken ^L

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

0,2 l _____ **8,60** 0,5 l _____ **19,50**

ROTWEIN

Villa Mura Merlot ^L

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

0,2 l _____ **6,10** 0,5 l _____ **14,50**

Fontamara Montepulciano ^L

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

0,2 l _____ **6,50** 0,5 l _____ **15,50**

Feudo Monaci Primitivo ^L

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

0,2 l _____ **6,90** 0,5 l _____ **16,50**

Bodegas Salentein Malbec ^L

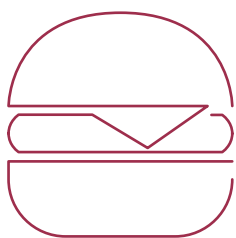
Tiefdunkle, fast schwarzviolette Farbe. Opulentes Bukett von Blaubeeren und schwarzen Johannisbeeren. Sanfte Tannine am Gaumen.

0,2 l _____ **9,90** 0,5 l _____ **22,50**

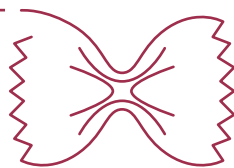
Flaschenweine auf Anfrage



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.



DAS LEBEN IST ZU KURZ FÜR
SCHLECHTES ESSEN.



VORSPEISEN

Burrata _____ 14,50

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

Avocado vom Grill **NEW STYLE** _____ 11,90

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

Bruschetta **NEW STYLE** _____ 8,90

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

OPPOSTI Bruschetta **NEW NEW** _____ 12,90

- Stracciatella (das cremige Innere der Burrata), Ofentomaten, Balsamico-Glace und Basilikum
- hausgemachte Guacamole, Tomatenwürfel und Speckwürfel
- mit getrüffelem Gemüse-Tartar, Hirtenkäse, Honig und Minze ^{A1, G, H, Z}
- auf Rucola, verfeinert mit Parmesansplittern und Balsamico-Glace

Garnelenpfanne _____ 17,80

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

Pizzabrot _____ 9,50

frischgebackenes Pizzabrot mit wahlweise 2 Dips ^{A1}

Antipasti _____ 14,90

Geschmorte Paprika mit Ricotta-Käse, 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 _____ 18,90

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

Von allem und für jeden etwas!

Käseplatte _____ 16,50

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



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

SALATE

Insalata Mista _____ 9,90

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

Durch fein mariniertes Gemüse erhält er den Twist!

Insalata Tonno _____ 15,40

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

Bauernsalat _____ 13,50

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

OPPOSTI Caprese **NEW NEW** _____ 14,50

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

Caesar Salat alla Casa _____ 12,50

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

Power Salat _____ 15,70

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

Ziegenkäse Salat _____ 15,80

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

Zu jedem Salat servieren wir euch auf Wunsch hausgemachtes Steinofen-Brot.

Ihr habt die Wahl zwischen 3 hausgemachten Dressings: Italian ^{J, 9}, American Caesar ^{C, 9, J, G}, Zitronen-Minze

Alle Salate auf Wunsch mit:

Burrata _____ 4,90

Hähnchenbruststreifen _____ 5,10

Garnelen _____ 6,50

Rinderfiletstreifen _____ 6,90

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

PASTA

Penne all'arrabbiata _____ 10,90

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

Einfach und auf den Punkt. Nichts hinzuzufügen.

Spaghetti aglio e olio _____ 13,50

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.

Spaghetti Pesto _____ 15,40

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.

Tagliolini Trüffel _____ 15,90

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

Penne Cheese **NEW NEW** _____ 14,50

in einer Gorgonzola-Sahne-Sauce, Parmesan, Ofentomaten und Rosmarin A1, G, F, J, C, 9

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

NEW NEW: RISOTTO

Risotto Basilikum-Pesto _____ 15,10

Risotto mit Basilikum-Pesto Sauce, Kirschtomaten, Parmesan G, H, I

Alle Gerichte auf Wunsch mit:



PASTA

Spaghetti Carbonara _____ 14,90

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

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

Penne speciale _____ 16,90

mit Tomaten-Sahne-Sauce, Hähnchenstreifen, Cherrytomaten, Lauchzwiebeln, Paprika und Champignons ^{A1, G, C, I, J, F}

Unser Küchenchef hat dieses spezielle Spezialgericht einfach für euch auf die Karte genommen – einfach und einfach gut!

Tagliolini mit frischem Lachs _____ 17,90

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 _____ 14,80

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 (pikant) _____ 16,90

Rote-Bete-Ragout mit schwarzen Oliven und frischem Hirtenkäse mit Tomaten-Concassée mit Minze, Chili und Basilikum ^{A1, I, G, C, F, J}

Dieses aufregende Gericht zaubert nicht nur Farbe auf den Teller, sondern auch Freude in dein Herz. So gut ist es.

Lasagne alla Bolognese _____ 15,50

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

Wir lieben Lasagne!

Burrata _____ 4,90

Hähnchenbruststreifen _____ 5,10

Garnelen _____ 6,50

Rinderfiletstreifen _____ 6,90



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

PIZZA

La Margherita _____ 11,90

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

Salami _____ 13,90

Tomatensauce und Mozzarella ^{A1, G, 2}

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

Thunfisch _____ 16,50

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

Psst: Der Trick sind die Zwiebeln!

Ganz Natur _____ 16,90

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

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

Bianca _____ 17,50

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

Bianca affumicata _____ 15,90

ohne Tomatensauce, dafür mit Crème fraîche, Mozzarella, 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 _____ 15,50

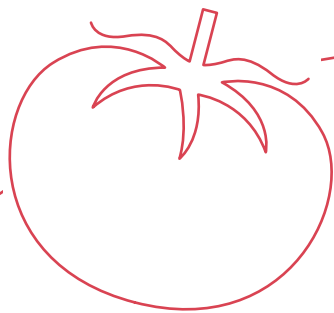
Tomatensauce, saisonales Gemüse, Rucola, Artischocken und Mozzarella ^{A1, G}

Pizza Mortadella **NEW NEW** _____ 18,90

Tomatensauce, Stracciatella (das cremige Innere der Burrata), Mortadella, Pistaziengranulat, Mozzarella und Trüffelöl ^{A1, G, 2, 9}

Pizza Quattro Formaggi **NEW NEW** _____ 16,50

mit Creme Frache, Gorgonzola, Mozzarella, Hirtenkäse und Parmesen ^{A1, G, 9}



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

PIZZA

Burrata _____ 18,90

Tomatensauce, Mozzarella, Ofentomaten, Basilikum und Olivenöl ^{A1, G}

**Cremige Burrata trifft knusprige
Pizza - unwiderstehlich!**

Hawaii _____ 14,30

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

Capricciosa _____ 15,10

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

Diavolo _____ 15,90

Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Peperoni und Paprika ^{A1, 2, 9, G}

**Nicht nur der Teufel liebt diese pikante
Pizzavariante!**

Gamberoni _____ 18,90

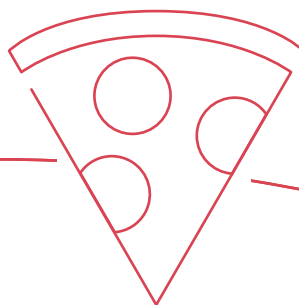
Tomatensauce, Mozzarella, Garnelen, Cherrytomaten, Oliven und Rucola ^{A1, G}

OPPOSTI Bruschetta-Focaccia _____ 14,50

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

Nutella _____ 12,50

Nutella und Mandelsplitter ^{A1, G, H}



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

BBQ-Burger (pikant) _____ 14,30

hausgemachter Beef Patty mit irischem Cheddar, marinierten roten Zwiebeln, Lollo Rosso, gebratenem Pancetta (Schwein), Jalapenos, BBQ-Sauce und Haus-sauce A1, D, F, G, L, I, 2, 9, I, 8, C

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

Ziegenkäse Burger _____ 13,90

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

Auf Wunsch mit Beef Patty _____ + 4,90

Champignon-Burger _____ 15,90

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

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

Italian Burger _____ 14,30

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.

Avocado Burger _____ 14,30

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) _____ 14,50

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

A1, D, F, C, 1, 2, G, 9, L

Vegetarischer Burger _____ 13,90

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

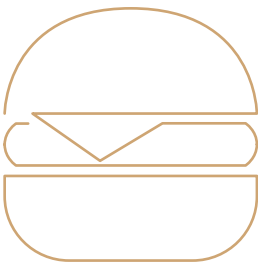
Smash Cheeseburger _____ 10,50

Brioche-Bun mit hausgemachtem Smash Patty, irischem Cheddar, Gewürzgurken, Tomaten, Röstzwiebeln, Haussauce und Hausmayonnaise A1, G, C, J, L, F, I, 1, 2, 7, 8, 9

Sweet Spicy Smash Burger _____ 14,90

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

Bitte wähle



deine Beilagen!

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

SPECIALS

Grillteller _____ 28,90

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

Bresato _____ 21,50

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

Schnitzel Wiener Art _____ 15,50

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

Spareribs (ca 450 g) NEW NEW _____ 17,90

Wir servieren Ihnen unsere Original Opposti Ribs mit einem Dip (BBQ-Sauce), dazu Coleslaw ^{C, J, L, 9, I, D}

Rumpsteak (240 g) _____ 22,50

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

NEW NEW: UNSERE SANDWICHES

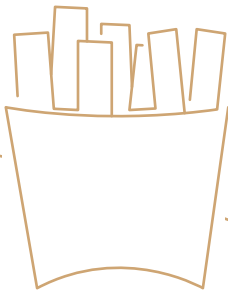
Philly Cheese Steak Sandwich _____ 15,90

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

Scallop Sandwich _____ 14,90

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

Bitte wähle deine Beilagen!



BEILAGEN UND SAUCEN

**Gebratene Champignons
mit Zwiebeln und Cheddar ^{G, 1}**
4,90

gemischter Beilagensalat ^{2, L, J} **4,90**
extra Patty ^G **4,90**
extra Hähnchenbrust **5,10**

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

Pommes ^{A1, 9, 1} **4,10**
Coleslaw ^{I, C, 2, J, L} **4,30**
Baked Potato **5,90**
mit Sour Cream

Hausmayonnaise ^{C, 2, 7, 8, 9}
BBQ-Sauce, Haussauce ^{A, F, I, D}
Sweet-Spicy-Mayonnaise ^{C, 2}
je 1,60

Guacamole ^{2, L, 9}
Trüffel-Mayonnaise ^{C, L, 2, E, H}
Parmesan-Mayonnaise ^{C, L, 2}
Aioli, Sour Cream je 2,20
Ketchup, Mayonnaise ^C je 1,20

DESSERT

Schokoladenmalheur _____ 7,90

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, dazu Vanilleeis ^G

Hausgemachtes Tiramisu ^{2, 12, G, C, H, A1} _____ 6,90

Hausgemachte Pana Cotta ^G _____ 5,50

Portion Vanille Eis ^G _____ 2,50

„Zähle die Erinnerungen, nicht die Kalorien!“

Tartufo Classico _____ 7,60

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

Tartufo Cocco Nocciola _____ 7,80

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

Tartufo Limoncello _____ 7,80

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}

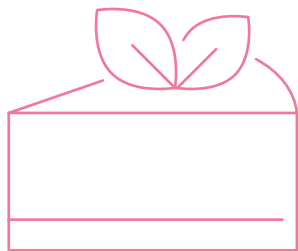
NEW NEW:

Chocolate Fondant Cake _____ 7,80

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

New York Cheesecake _____ 7,60

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

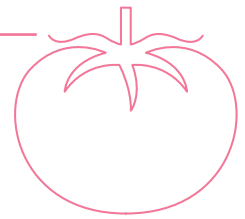


KUCHEN & TORTEN

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?



ESSEN IST EIN BEDÜRFNIS,
GENIESSEN IST EINE KUNST.



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

SCHENEFELD

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

ELMSHORN

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

STADE

Am Schwingedeich 3A
21680 Stade
Tel. 04141 - 412886

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.

