

— 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 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

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, Crossaint, Butter, Marmelade, Käse, Frischkäse, Aufschnitt, Tomate/Mozzarella, Guacamole und Rührei.

Preis pro Person _____ 13,50

Nach Lust und Laune:

Tasse Filterkaffee _____ 1,60

Antipasti-Gemüse-Schälchen _____ 2,50

in der Frühstückszeit

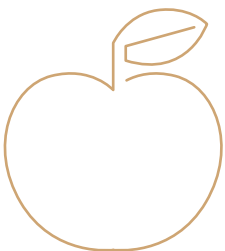
Lachs-Schälchen _____ 2,90



Kinder bis 10 Jahren _____ 11,90

Brötchen, Butter, Nutella, Marmelade, Käseaufschnitt

Wir empfehlen eine rechtzeitige Reservierung!



ESSEN IST EIN BEDÜRFNIS,
GENIESSEN IST EINE KUNST.



GETRÄNKE

HEISSGETRÄNKE

Café Crema (Tasse) ¹² _____	3,10
Cappuccino ^{6, 12} _____	3,80
Espresso ¹² _____	2,20
Doppelter Espresso ¹² _____	3,90
Latte Macchiato ^{6, 12} _____	4,80
Chai Latte _____	4,60

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

Kinder-Cappuccino ⁶ _____	2,40
Heiße Schokolade* ⁶ _____	4,20
* extra Sahne _____	1,00

Diverse Teesorten auf Wunsch _____	3,90
Darjeeling, Kräuterharmonie, Pfefferminz, Früchte, Grüner Tee, Rooibos-Vanille, Chai, Assam	

Frische Minze, Ingwer _____	4,40
-----------------------------	------

SOFTDRINKS

Kaltenkirchener Wasser (Sprudel 0,2l) _____	2,90
Kaltenkirchener Wasser (still 0,2l) _____	2,90
Kaltenkirchener Wasser (Sprudel 0,5l) _____	4,60
Kaltenkirchener Wasser, (still 0,5l) _____	4,60
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) _____	5,80
Orangina _____	3,40
Red Bull _____	4,50
Bitter Lemon ¹¹ , Tonic Water, Ginger Ale, Ginger Beer, Russian Wild Berry _____	3,90

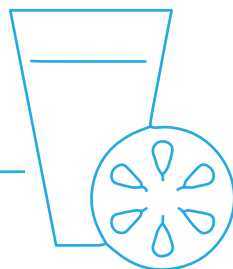
FRUCHTSÄFTE

Saft _____ (0,2l) _____	3,70
Orange, Maracuja, Cranberry, Apfel (naturtrüb), Rhabarber, Ananas	
Schorle _____ (0,4l) _____	4,90
Orange, Maracuja, Cranberry, Apfel (naturtrüb), Rhabarber, Ananas	

LIMONADEN

Zitronen-Limonade _____	6,20
Zitronen, Läuterzucker, Sprudelwasser	
Limetten-Holunder-Limonade _____	6,40
Limetten, Holundersirup, Minze, Sprudelwasser	
Raspberry-Minz-Limonade NEW NEW _____	6,90
Himbeerpüree, Limettensaft, Läuterzucker, Sprudelwasser, Minze	
Mango-Maracuja-Limonade _____	6,90
Mango, Maracuja, Gurke, Zitrone, Läuterzucker und Sprudelwasser	
Blue-Sky-Limonade _____	6,80
Ananassaft, Zitronensaft, Sprite, Blue Curacao und Sodawasser	

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



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 alkoholfrei ^{A1} _____	3,80
Holsten Pils (4,8 % vol) ^{A1} _____	3,60
Duckstein (4,9 % vol) ^{A1} _____	3,90
Brooklyn Lager (5,2 % vol) ^{A1} _____	4,90
Alsterwasser ^{A1} _____	3,10

vom Fass _____ (0,4 l)

OPPOSTI Lager ^{A1} _____	5,40
Carlsberg Premium alkoholfrei ^{A1} _____	5,40
Holsten Pils (4,8 % vol) ^{A1} _____	5,10
Alsterwasser ^{A1} _____	4,90
Duckstein (4,9 % vol) (0,5 l) ^{A1} _____	5,90
Duckstein Weizen (5,3 % vol) ^{A1} _____ (0,5 l) –	5,90

Flaschenbier

Weizen alkoholfrei _____ (0,5 l) –	5,90
------------------------------------	------

AKTIONSBIER VOM FASS

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

APERITIF

OPPOSTI Spritz _____ 7,50

Martini fiero mit Tonic

Lillet Wild Berry _____ 8,50

Lillet Blanc, Russian Wild Berry, Himbeere

Hugo ^L _____ 8,30

Holunderblütensirup, Minze, Limettenspalte, Spumante, Sodawasser

Aperol Spritz ^{1.L} _____ 8,50

Aperol, Soda, Spumante, Orange

Sarti Spritz ^{1.L} _____ 8,90

Sarti Rosa, Prosecco, Sodawasser und Limettenscheibe

DIGESTIF

Sambuca _____ (2 cl) – 3,80

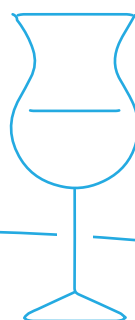
Jägermeister _____ (2 cl) – 3,70

Ramazotti _____ (4 cl) – 4,60

Averna _____ (4 cl) – 4,60

Grappa _____ (2 cl) – 3,90

Obstler: Williams Christ Birne (2 cl) – 3,70



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

Whisky Sour _____ 11,90

Whisky, Limette, Läuterzucker, Orange, Eiweiß

Caipi de Passoa _____ 11,40

Cachaca, Passoa Likör, Limette, Lime Juice, Rohrzucker, Maracujanektar

Mojito _____ 12,40

Rum, Limette, Lime Juice, Minze, Soda, Läuterzucker

Long Island Ice Tea _____ 14,40

Rum, Gin, Vodka, Tequila, Triple Sec, Zitrone, Lime Juice, Coca Cola

Piña Colada _____ 12,40

Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne

Planters Punch _____ 12,90

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

Sex on the Beach _____ 12,90

Vodka, Pfirsichlikör, Zitronensaft, Orangensaft, Cranberrysaft und Grenadine

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

HIGHBALLS

Gin Basil Smash _____ 13,90

Gin, Sour Mix, Läuterzucker, Basilikum

Dark & Windy _____ 10,50

Rum, Limettensaft, Angostura, Ginger Beer

Moscow Mule _____ 10,20

Vodka, Limettensaft, Angostura, Ginger Beer

Cuba Libre _____ 11,90

Limetten, Lime Juice, Rum, Coca Cola

ALKOHOLFREI

Maranema _____ 9,80

Limette, Lime Juice, Rohrzucker, Ginger Ale, Maracujasaft

Mojito Deluxe _____ 10,40

Limetten, Minze, Lime Juice, Läuterzucker, Ginger Ale

Fruit Punch _____ 10,40

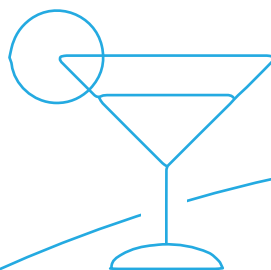
Maracujanektar, Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine

Virgin Raspberry Mojito _____ 10,90

Limetten, Lime Juice, Minze, Läuterzucker, Himbeeren und Russian Wild Berry

Ipanema _____ 9,50

Limette, Lime Juice, Rohrzucker, Ginger Ale



GETRÄNKE

LONGDRINKS

Gin Tonic _____ ab 10,90

Bombay Sapphire 4 cl

Bulldog 4 cl

Gin Sul 4 cl

Hendrick's 4 cl

Roku Gin 4 cl

Tanqueray 4 cl

Tanqueray No. Ten 4 cl

Vodka Red Bull _____ ab 10,90

42 Below 4 cl

Absolut Vodka 4 cl

Grey Goose 4 cl

Three Sixty 4 cl

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



GETRÄNKE

Rum Cola _____ ab 10,30

Bacardi Carta Blanca 4 cl

Bacardi Carta Oro 4 cl

Bacardi 4 Years 4 cl

Havana Club 4 cl

Havana Club 8 Years 4 cl

Meyers's Rum 4 cl

Whisky Cola _____ ab 10,90

Ballantines 4 cl

Jack Daniel's 4 cl

Jameson 4 cl

Johnnie Walker Black Label 4 cl

Tullamore Dew 4 cl

WÄHLE DEINEN FILLER!

Coca Cola

Russian Wild Berry

Schweppes Tonic Water

Schweppes Bitter Lemon

Orangensaft

Red Bull

WEINE

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

SPUMANTE

Il Bardo Cesello - Vino Frizzante

Bianco 0,1l ^L _____ **4,90**

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

Prickelndes auf Eis 0,2l ^L _____ **6,30**

WEISSWEIN

Winzer eG Herrenberg - Hönigsäckel

Grauer Burgunder trocken ^L

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

0,2l _____ **6,50** 0,5l _____ **15,40**

Cavazza Chardonnay IGT trocken ^L

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

0,2l _____ **7,10** 0,5l _____ **16,90**

Cavazza Pinot Grigio IGT trocken ^L

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

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

Centofilari Lugana DOC ^L

Klar und strohgelb mit grünlichen Reflexen. Reiches
und komplexes Bouquet mit Noten von Zitrusfrüchten,
weißen Blüten und einem Hauch von Mandeln.

0,2l _____ **7,70** 0,5l _____ **18,50**

Weinschorle ^L

0,2l _____ **5,90** 0,5l _____ **13,90**

ROSÉWEIN

Villabella Bardolino Chiaretto DOC trocken ^L

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

0,2l _____ **7,10** 0,5l _____ **16,90**

ROTWEIN

Cavazza Merlot IGT trocken ^L

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

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

Epicuro Montepulciano DOC trocken ^L

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

0,2l _____ **7,30** 0,5l _____ **17,50**

Cantina Danese Primitivo IGT trocken ^L

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

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

Los Toneles Flor del Inca Malbec ^L

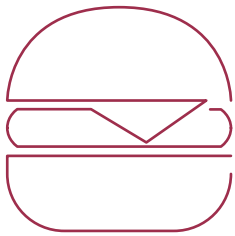
Ein tiefdunkler Malbec mit vollmundigen Aromen von
reifen, schwarzen Kirschen. Feine Anklänge von Vanille.
Sehr mild und weich.

0,2l _____ **7,10** 0,5l _____ **16,90**

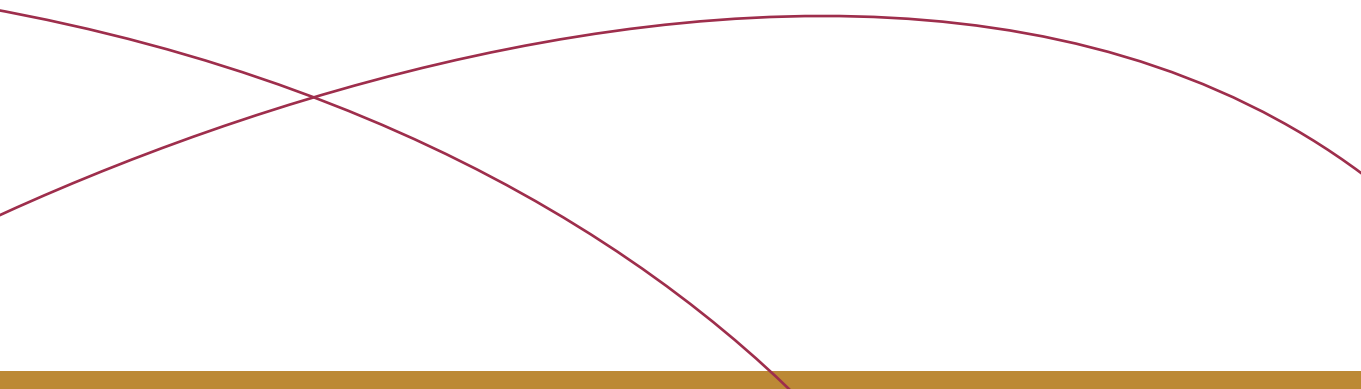
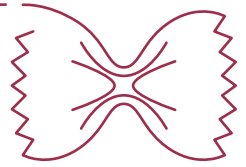
Alle Weine enthalten Sulfite.



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 _____ 15,40

mit Focaccia frita, Ofen-Tomaten, Rucola, Olivenöl, Walnüssen und Balsamico-Glace ^{A,1, G, 2, J}

Avocado vom Grill **NEW STYLE** _____ 12,40

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

Bruschetta **NEW STYLE** _____ 9,50

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

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

- Stracciatella (das cremige Innere der Burrata), Ofentomaten, Balsamico-Glace und Basilikum
- hausgemachte Guacamole, Tomatenwürfel und Speckwürfel
- mit getrüffeltem Gemüse-Tartar, Hirtenkäse, Honig und Minze ^{A1, G, H, 2}

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

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

SUPPE

Tomatensuppe _____ 7,90

Croutons, Basilikum ^{A1, I, 2}

Garnelenpfanne _____ 18,60

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

Pizzabrot **NEW NEW** _____ 9,90

frischgebackenes Pizzabrot mit wahlweise 2 Dips ^{A1}

Antipasti **NEW STYLE** _____ 15,60

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 (grande) _____ 19,90

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

Von allem und für jeden etwas!

Vorspeisenplatte (piccolo) _____ 16,90

mit saisonalem gegrilltem Gemüse, Auswahl an Käsesorten, Oliven, Basilikum-Pesto-Tomaten, Peperoni Salami

Rindercarpaccio **NEW NEW** _____ 15,90

Rindercarpaccio mit Rucola, Ofentomaten, Parmesansplittern, Trüffel-Mayo sowie je nach Saison Granatapfelkerne oder Beerenfrüchte ^{9, C, G}



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 _____ 10,90

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

Durch fein mariniertes Gemüse erhält er den Twist!

Caesar Salat alla Casa _____ 13,40

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

Auf Wunsch mit Garnelen _____ 5,50

Hähnchenbruststreifen _____ 5,10

Huftsteakstreifen (160 g) _____ 6,50

Bauernsalat _____ 14,30

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

Auf Wunsch mit Thunfisch _____ + 2,80

Auf Wunsch mit Lachs _____ + 4,90

Power Salat _____ 16,40

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

Ziegenkäse Salat **NEW NEW** _____ 16,50

Babyleaf, Lollo Rosso, Kirschtomaten, marinierte Zwiebeln und Rote Bete, gegrillter Ziegenkäse, Birnenscheiben und Walnüsse ^{G, H, 2, L}

Auf Wunsch mit Garnelen _____ 5,50

Hähnchenbruststreifen _____ 5,10

Huftsteakstreifen (160 g) _____ 6,50

Zu jedem Salat servieren wir hausgemachtes Steinofen-Brot. Und Ihr habt die Wahl zwischen 3 hausgemachten Dressings: Italian ^{J, 9}, American Caesar ^{G, 9, J, G}, Zitronen-Minze

OPPOSTI Bowl **NEW NEW** _____ 16,80

Getreidemix, gebratener Lachs, Avocado, Edamame, Gurken, marinierte rote Zwiebeln, Babyleaf, geröstete Pinienkerne, geröstetes Brot, dazu Honig-Senf-Mayo ^{A1, G, C, J, I, 2}

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



Unser Hähnchenfleisch ist helal.

PASTA

Penne all'arrabbiata _____ 11,50

mit dem perfekten Tomaten-Sugo, Knoblauch und Tomaten-Concassée, pikant ^{A1, G, 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.

Orecchiette-Avocado-Pomodoro _____ 16,90

Guacamole, Knoblauch, Kirschtomaten, marinierte rote Zwiebeln, Rucola Bouquet und Pinienkerne, vegan ^{A1, F, J, I, 2, H, 9}

Spaghetti Pesto _____ 16,20

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 _____ 16,90

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

Penne Cheese **NEW NEW** _____ 15,40

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

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

Auf Wunsch wahlweise mit:

Garnelen _____ 5,50

Hähnchenbruststreifen _____ 5,10

Huftsteakstreifen (160 g) _____ 6,50



Unser Hähnchenfleisch ist helal.

PASTA

Spaghetti Carbonara _____ 15,50

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

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

Penne speciale _____ 15,60

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 _____ 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 _____ 15,40

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.

NEW NEW: RISOTTO

Risotto Basilikum-Pesto _____ 15,90

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

Wahlweise mit Garnelen _____ 5,50

Hähnchenbruststreifen _____ 5,10

Huftsteakstreifen (160 g) _____ 6,50



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

PIZZA

(NEWpolitanisch)

Margherita _____ 11,90

Die Königin aller Pizzen – Tomatensauce, Basilikum und Mozzarella dazu Pesto-Mayo ^{A1, G, C, H, 9}

Salami _____ 14,40

Tomatensauce und Mozzarella dazu Creamy-Garlic-Mayo ^{A1, G, C, 9}

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, Mozzarella und Sweet-Spicy-Mayo ^{A1, G, C, 9}

Psst: Der Trick sind die Zwiebeln!

Ganz Natur _____ 17,80

ohne Tomatensauce, dafür wahlweise mit luftgetrocknetem italienischem Bergschinken, Rucola, Kirschtomaten, Olivenöl, frischer schwarzer Pfeffer, Grana Padano, Mozzarella und Pesto-Majo ^{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, Mozzarella, Lauchzwiebeln und Honig-Senf-Mayo ^{A1, G, C, 9, J}

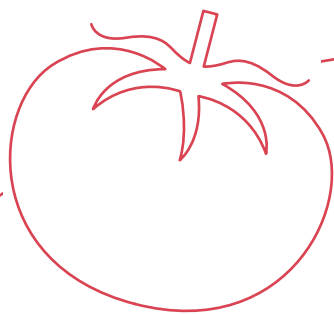
Bianca affumicata _____ 16,80

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 _____ 16,40

Tomatensauce, saisonales Gemüse, Rucola, Artischocken, Mozzarella und Creamy-Garlic-Mayo ^{A1, G, C}



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



Unser Hähnchenfleisch ist helal.

PIZZA

Burrata _____ 18,90

Tomatensauce, Mozzarella, Ofentomaten, Basilikum, Olivenöl und Pesto-Mayo ^{A1, G, C, 9, H}

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

Hawaii _____ 14,50

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ananas und Sweet-Spicy-Mayo ^{A1, G, C, 9, 2}

Capricciosa _____ 15,90

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken (Pute), Artischocken, Oliven, Champignons, Trüffel-Mayo und Sweet-Spicy-Mayo ^{A1, G, C, 9}

Diavolo _____ 16,50

Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Peperoni und Paprika, dazu Creamy-Garlic-Mayo ^{A1, G, C, 9, 2, J}

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

Gamberoni _____ 19,80

Tomatensauce, Mozzarella, Garnelen, Cherrytomaten, Oliven, Rucola und Creamy-Garlic-Mayo ^{A1, G, C}

OPPOSTI Bruschetta-Focaccia **NEW** _ 15,40

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

Nutella _____ 12,50

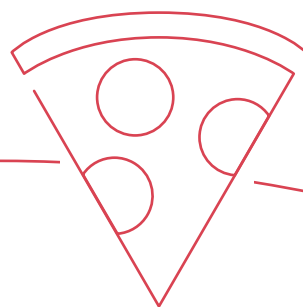
Nutella, saisonale Beeren und Pistachio ^{A1, G, H}

Barbecue **NEW NEW** _____ 17,90

Tomatensauce, Mozzarella, Kirschtomaten, Hähnchenbruststreifen, karamalisierte Zwiebeln und BBQ-Sauce ^{A1, G, F, D, 9, 2}

Pesto **NEW NEW** _____ 16,90

Basilikum-Pesto, Mozzarella, Hähnchenbruststreifen, Ofentomaten, Parmesan und Pesto-Mayo ^{A1, G, C, 9, 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 _____ 14,80

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 (das wir natürlich nicht verraten).

Ziegenkäse Burger _____ 14,30

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 _____ 16,80

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“, also ohne Brot, dafür aber auf Salat mit lecker mariniertem Gemüse der Saison.

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, O, I, 2, 6, 8, F}

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

Avocado Burger _____ 14,90

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 _____ 15,10

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 _____ 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: UNSERE SMASH BURGER

Smash Cheeseburger _____ 10,90

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}

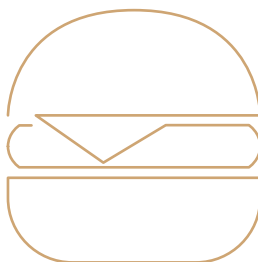
Smash Veggie-Burger **NEW NEW** _____ 12,90

Brioche-Bun mit hausgemachtem Plant-Based-Patty (Weizen), Rucola, Pilzen, irischem Cheddar, karamelierten Zwiebeln, Haussauce und Trüffel-Mayo ^{A1, F, I, G, 2, 9, 8}

Sweet Spicy Smash Burger _____ 15,40

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.



Unser Hähnchenfleisch ist helal.

SPECIALS

Grillteller _____ 27,90

mit Huftsteak, gegrilltem Hähnchenbrustfilet, Garnelen und Grillgemüse, dazu wahlweise BBQ-Sauce oder Sweet-Spicy-Mayonnaise, Salatbeilage und Kartoffelecken ^{I, 9, 3, J, B, 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}

Bresato **NEW STYLE** _____ 22,50

Geschmortes Rindfleisch in einem Rotweinjus, wahlweise mit Chamignon-Risotto oder Kartoffelpüree, Salatbeilage ^{I, 7, G, L, 2}

Schnitzel Wiener Art _____ 16,40

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

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

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

Huftsteak (250 g) **NEW NEW** _____ 21,50

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

NEW NEW: UNSERE SANDWICHES

Philly Cheese Steak Sandwich _____ 17,90

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 **NEW NEW** _____ 15,70

Mit paniertem Hähnchenbrustfilet, Gewürzgurken, Cole Slaw, 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} 5,10
Mac & Cheese (Orecchiette mit
Käse-Chili-Sauce) ^{G, A1, C, F, J} 5,20

Pommes ^{A1, 9, 1} 4,20
Coleslaw ^{I, C, 2, J, L} 4,50
Baked Potato
mit Sour Cream 5,90
Kartoffelpüree ^{G, 1} 5,90

Hausmayonnaise ^{C, 2, 7, 8, 9}
BBQ-Sauce, Haussauce ^{A, F, 1, D}
Parmesan-Mayonnaise ^{C, L, 2}
Sweet-Spicy-Mayonnaise ^{G, 2}
Honig-Senf-Mayo
Pesto-Mayo
Creamy-Garlic-Mayo je 1,60

Guacamole ^{2, L, 9}, Trüffel-
Mayonnaise ^{C, L, 2, E, H} je 2,10
Ketchup, Mayonnaise ^C
je 1,00



Unser Hähnchenfleisch ist helal.

DESSERT

Schokoladenmalheur _____ 7,80

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, dazu Vanilleeis ^G

Hausgemachtes Tiramisu ^{2, 12, G, C, H, A1} _ 7,50

Hausgemachte Pana Cotta ^G _____ 5,90

Hausgemachter Cheesecake

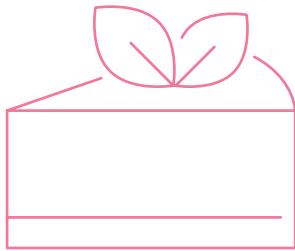
NEW NEW _____ 8,50

mit Lotuscreme und Lotusstreusel ^{A1, G, C, F, 9}

DESSERT DES TAGES

Wechselndes Dessert mit der einen oder anderen Überraschung.
Unser Personal verrät euch gern, was wir aktuell anbieten.

„Zähle die Erinnerungen, nicht die Kalorien!“
Genieße das süße Highlight des Tages mit einem guten Gewissen!



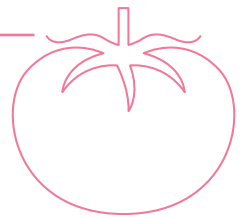
KUCHEN & TORTEN

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

Preise

Alle Preise sind in Euro angegeben. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

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

KALTENKIRCHEN

Schützenstraße 1
24568 Kaltenkirchen
Tel. 04191 - 9909860

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. 040 - 532 67 212

STADE

Am Schwingedeich 3A
21680 Stade
Tel. 04141 - 412886



@pinnebergopposti
@oppostielmshorn



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.

