



Oben: Müslim Bababan und die Geschäftsführerin Felicitas Tosun sorgen dafür, dass auch die Preise für diese eigentümlichen Genüsse im Rahmen bleiben.
Rechts: Die winterliche Vormittags-sonne erhellt das Frühstück im OPERA.



Erklärung

Kabinettt hat sich „sachverständig“ gemacht und erklärt zwar nicht alle, aber doch etliche der dargebotenen Spezialitäten:

- 1 Spinat mit Schafskäse
- 2 Spinat mit Möhren und Reis
- 3 Spinat mit Joghurt und Knoblauch
- 4 Joghurt mit Möhren und Knoblauch
- 5 Zucchini mit Mandeln und Knoblauch
- 6 Joghurt mit Kräutern und Knoblauch
- 7 Kichererbsen mit Sesamöl
- 8 Weiße Bohnen-Paste
- 9 Möhrenpaste mit Kräutern und Knoblauch
- 10 Hühnerfleisch mit Walnüssen
- 11 Champignon-Salat
- 12 Geflügelsalat
- 13 Schafskäse mit Olivenpaste
- 14 Schafskäse mit Kräutern
- 15 Schafskäse mit Tomaten und Walnüssen – pikant!



- 16 Thunfischsalat
- 17 Fischrogen
- 18 Thunfischpastete
- 19 Gemüse-Eintopf
- 20 Lamm aus dem Backofen
- 21 Gedünsteter Fisch
- 22 Käse mit Paprika
- 23 Meeresfrüchte-Salat
- 24 Gedünstetes Gemüse (Ratatouille)
- 25 Geriebener Möhrensalat
- 26 Lamm-Hackbällchen
- 27 Geriebener Rettichsalat
- 28 Nudelsalat
- 29 Zucchini-Puffer
- 30 Eingelegte Zwiebeln
- 31 Überbackener Blumenkohl

- 32 Lamm-Hackbällchen
- 33 Panierte Champignons
- 34 Kalbsleber
- 35 Gebratene Zuchinischeiben mit Joghurt-Knoblauch-Sauce
- 36 Eingelegte Tomaten
- 37 Champignon-Salat
- 38 Gebratene Auberginen mit Tomaten-Knoblauch-Sauce

Über die Oliven geht der Blick auf das Vorspeisen-Buffer in Gänze.
Oben werden 3 Reihen im Detail vorgestellt.
Unten ist ein typisches sonntägliches Brunch-Buffer zu besichtigen.

