

VORSPEISEN

Kürbiscremesuppe Kürbiskernöl Kürbiskerne	12,00 €
Rapunzelsalat Feiner Feldsalat Speck-Croutons oder Gewürznüsse	14,00 €
Gebratene Jacobsmuscheln & Kürbis Texturen	28,00 €
Thunfisch Tataki Ponzu Rettich Avocado Bete Sesam	22,00 €
Tatar vom Auerochsen Handgeschnitten Eigelbcreme Trüffel Senfsaat	22,00 €
Gambas „pikant“ Olivenöl Knoblauch Chili	20,00 €

HAUPTSPESIEN

Hausgemachte Pasta Büffelmilch-Ricotta Ravioli Spinat Tomatenbutter Confierte Kirschtomaten Weißer Tomatenschaum	30,00 €
Cordonbleu von der Maishähnchenbrust Bergkäse Prosciutto cotto Amalfi Zitronen Schaum Lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat	36,00 €
Gebratene Kalbsfilet Bandnudeln Pfifferlinge in Rahm Bimi	44,00 €
Zweierlei vom Eifel Reh Gebratenes Rückenfilet & Rehpfeffer Schwarzwurzelcreme Schwarzwurzel- gemüse Rote Bete	48,00 €
Lotte und Gambas Gebraten in Olivenöl Knoblauch Mediterrane Kräuter Pikante Spaghetti Salat	40,00 €
Zanderfilet auf der Haut gebraten Champagnerkraut Nussbutter- Kartoffelpüree Traube	44,00 €

Bei Unverträglichkeiten & Allergien sprechen Sie uns bitte an.
Wir beraten Sie gerne. Preise enthalten die gesetzliche MwSt.

UNSERE MENÜS

Bitte haben Sie Verständnis, das wir
unsere Menüs aufgrund des Ablaufs
nur tischweise servieren.

Letzte Annahme jeweils 13.30 Uhr | 19.30 Uhr

SCHON PROBIERT?

4-GANG SURPRISE-MENÜ

Unser Menü für Genuß-Entdecker: Unerwartete
Kombinationen, überraschende Nuancen und
die besondere Handschrift unserer Küche
laden ein, Neues zu entdecken.

Surprise-Menü 79,00 € p.P.

Vegetarisches Surprise-Menü 79,00 € p.P.

UNSER KLASSIKER

HOPMANN'S OLIVE-MENÜ

Thunfisch Tataki
Ponzu | Rettich | Avocado | Bete | Sesam

Gebratene Jacobsmuscheln
& Kürbis Texturen

Zanderfilet auf der Haut gebraten
Champagnerkraut | Traube

Zweierlei vom Eifel Reh
Gebratenes Rückenfilet & Rehpfeffer
Schwarzwurzelcreme | Schwarzwurzel-
gemüse | Rote Bete

Pistazien Creme Brûlée
Olivenöl Eis

Süßer Abschluss
Kleine Patisserie | Espresso oder Kaffee

6 Gänge 108,00 € p.P.

Ohne Jacobsmuschel 98,00 € p.P.

AUSTRALISCHES FLEISCH BLACK ANGUS RIND

Rumpsteak
250g 32,00 € | 350g 42,00 € | 450g 52,00 €

Filetsteak
200g 40,00 € | 300g 52,00 €

Saucen je 3,50 €
Gewürzbutter | Pfefferrahmsauce
BBQ-Jus | Sauce Béarnaise

Beilagen je 6,00 €
Belgische Pommes frites & Trüffelmayonnaise
Pflücksalat mit Hausdressing
Getrüffelt Kartoffelpüree

Beilagen je 9,50 €
Genuss Pommes mit Trüffel & Parmesan
Gebratene Pfifferlinge

DESSERT

„Café gourmand“ 12,00 €
Kaffee-Spezialität | Kleine Patisserie

Eine Kugel hausgemachtes Sorbet 11,00 €
aufgegossen mit Sekt oder mit
„Wudka“ aus dem Kaiserstuhl

Auswahl unserer Sorbets pro Kugel 4,50 €
Cremeeis

„Dame Blanche“ 13,00 €
Hausgemachtes Vanille-Cremeeis
mit heißer Schokoladensauce

Pistazien Creme Brûlée 15,00 €
Olivenöl Eis

Pumpkin Pie 15,00 €
Kürbis-Creme-Eis | Crumble

KLEINE KÄSE-AUSWAHL

Auswahl von Rohmilchkäse 15,00 €
3 Stücke

Dazu servieren wir

Früchtebrot | Hausgemachter Feigensenf