

VORSPEISEN

Maronenschaumsuppe	12,00 €
geröstete Maronen + Gänse Praline	15,00 €
Rapunzelsalat Feiner Feldsalat	
Mit Speck-CROUTONS	12,00 €
Mit Gewürznüssen	14,00 €
Mit gebratener frischer Gänseleber & Apfel-Chutney	16,00 €
Rote Bete Lachs	22,00 €
Glühweingel Honigkuchen Crumble	
Mandarine	
Tatar vom Auerochsen	22,00 €
Handgeschnitten Gebeiztes Eigelb	
Trüffelcreme Kräutersalat	
Gambas „pikant“	20,00 €
Olivenöl Knoblauch Chili	
Gebratene Jacobsmuscheln & Kürbis Texturen	28,00 €

HAUPTSPEISEN

Kürbis-Risotto	30,00 €
Geschmorter Chicorée geröstete Haselnüsse	
Lotte und Gambas	40,00 €
Gebraten in Olivenöl Knoblauch	
Mediterrane Kräuter Pikante Spaghetti	
Zanderfilet auf der Haut gebraten	44,00 €
Champagnerkraut Nussbutter-Kartoffelpüree Traube	
Sanft geschmorte Kalbsbäckchen	38,00 €
Kürbisrisotto Kräuterseitlinge	
Portweinjus	
Zweierlei vom Eifel Reh	48,00 €
Petersilienwurzelcreme Granatapfelsauce Rosenkohl Buchenpilze	

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 85,00 € p.P.

Vegetarisches Surprise-Menü 75,00 € p.P.

UNSER KLASSIKER

HOPMANNS OLIVE-MENÜ

Einstimmung

Rote Bete Lachs
Glühweingel | Honigkuchen Crumble
Mandarine

Gebratene Jacobsmuscheln & Kürbis Texturen

Zanderfilet auf der Haut gebraten
Champagnerkraut | Traube

Zweierlei vom Eifel Reh
Gebratenes Rückenfilet & Rehpfeffer
Petersilienwurzelcreme | Granatapfelsauce
Rosenkohl | Buchenpilze

Winterliche Panna Cotta
Weiße Schokolade | Kaffee | Gewürz-Pflaume

Süßer Abschluss
Kleine Patisserie | Espresso oder Kaffee

6 Gänge 108,00 € p.P.
Ohne Jacobsmuschel 98,00 € p.P.
Weinbegleitung 40,00 € p.P. | 34,00 € 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
Geträufeltes Kartoffelpüree

Beilagen je 9,50 €

Genuss Pommes mit Trüffel & Parmesan

DESSERT

„Café gourmand“

Kaffee-Spezialität | Kleine Patisserie 12,00 €

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

Auswahl unserer Sorbets pro Kugel 4,50 € Cremeeis

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

Winterliche Panna Cotta 15,00 €
Weiße Schokolade | Kaffee
Gewürz-Pflaume

Lebkuchen Creme Brûlée 15,00 €
Schokoladensorbet | Crumble

KLEINE KÄSE-AUSWAHL

Auswahl von Rohmilchkäse

15,00 € 3 Stücke

Dazu servieren wir

Früchtebrot | Hausgemachter Feigensenf