

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 €
Oliveöl Knoblauch Chili	

Gebratene Jacobsmuscheln	28,00 €
& Kürbis Texturen	

HAUPTSPESIEN

Kürbis-Risotto	30,00 €
Geschmorter Chicorée geröstete Haselnüsse	

Lotte und Gambas	40,00 €
Gebraten in Oliveöl 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 Granatapfel- sauce 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, dass 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

HOPMANN'S 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
Weißer 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 Getrübtes Kartoffelpüree

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

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 €
Creemeeis	

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

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

Lebkuchen Creme Brulee	15,00 €
Schokoladensorbet Crumble	

KLEINE KÄSE-AUSWAHL

Auswahl von Rohmilchkäse	15,00 €
3 Stücke	

Dazu servieren wir
Früchtebrot | Hausgemachter Feigensenf