

## VORSPEISEN

<b>Bärlauch-Schaumsuppe</b>	12,00 €
+ Fischkonfekt & Dillcreme	15,00 €
<b>„Frühjahrs Bowl“</b>	16,00 €
Teriyaki Reis   Mizuna Salat   Pak Choi Mango   Avocado   Erdnuss   Sesam Ponzu-Dressing	
Upgrade: Riesengarnele im Knuspermantel	pro Stück 5,00 €
<b>Zweierlei vom Kohlrabi</b>	15,00 €
Geröstet & Eingelegt   Apfel Buttermilch   Haselnuss	
<b>Mild gebeiztes Saiblingsfilet</b>	22,00 €
Miso   Rettich   Gurke	
<b>Tatar vom Rinderfilet</b>	22,00 €
Handgeschnitten   Confiertes Eigelb Kräutersponge   Umami-Creme	
<b>Gambas „pikant“</b>	20,00 €
Olivenöl   Knoblauch   Chili	

## HAUPTSPESIEN

<b>Sardische Fregula</b>	30,00 €
Kräuterseitlinge   Treviso   Buchweizen- Crunch   Blutorangen-Beurre blanc   Kräuteröl	
<b>Lotte und Gambas</b>	40,00 €
Gebraten in Olivenöl   Knoblauch Mediterrane Kräuter   Pikante Spaghetti	
<b>Island-Saiblingsfilet</b>	44,00 €
Gebraten   Zitronen-Risotto Lauchtexturen   Miso-Hollandaise	
<b>Maishähnchenbrust Supreme</b>	38,00 €
Spitzkohl   Confierte Kartoffeln   Soja-Karamell	
<b>Rückenfilet vom Holsteiner Salzwiesenlamm</b>	46,00 €
Im Heu gegart   Möhrenvielfalt Kartoffelvelouté   Jus	

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

## HOPMANN'S OLIVE-MENÜ

### Einstimmung

**Zweierlei vom Kohlrabi** | Geröstet & Eingelegt  
Apfel | Buttermilch | Haselnuss

### Island-Saiblingsfilet

Gebraten | Zitronen-Risotto  
Lauchtexturen | Miso-Hollandaise

**Pulpo & Chorizo** | Sellerie | Blutorange

### Rückenfilet vom Holsteiner Salzwiesenlamm

Im Heu gegart | Möhrenvielfalt  
Kartoffelvelouté | Jus

### „Rhabarberkuchen“

Pochierter Rhabarber | Kuchencreme  
Kardamom Crumble | Sushi-Ingwergel  
Yuzu-Sauerrahm Eis

### Süßer Abschluss

Kleine Patisserie | Espresso oder Kaffee

**6 Gänge 108,00 € p.P.**  
**Ohne Pulpo 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  
Getrüffelttes Kartoffelpüree

### Beilagen je 9,50 €

Genuss Pommes mit Trüffel & Parmesan

## DESSERT

### „Café gourmand“

Kaffee-Spezialität | Kleine Patisserie

### Eine Kugel hausgemachtes Sorbet

aufgegossen mit Sekt oder mit  
„Wudka“ aus dem Kaiserstuhl

### Auswahl unserer Sorbets

Cremeeis pro Kugel 4,50 €

### „Dame Blanche“

Hausgemachtes Vanille-Cremeis  
mit heißer Schokoladensauce

### Pina Colada 2.0

Ananas | Kokosnuss

### „Rhabarberkuchen“

Pochierter Rhabarber | Kuchencreme  
Kardamom Crumble | Sushi-Ingwergel  
Yuzu-Sauerrahm Eis

## KLEINE KÄSE-AUSWAHL

### Auswahl von Rohmilchkäse

3 Stücke 15,00 €

**Dazu servieren wir** Früchtebrot | Feigensenf  
Hausgemachte schwarze Walnüsse



HopmannsOlive.de

Save the Date  
**13. Juni 2026**  
Großes Sommerfest  
25 Jahre  
Hopmann's Olive