

VORSPEISEN

Spargelschaumsuppe + Gezupfter Saibling	12,00 € 15,00 €
Blattsalate & Kräuter Warmer Ziegenkäse Vinaigrette Geröstete Pinienkerne	16,00 €
Frühlingsvariation vom Spargel Mariniert Gegrillt Quiche Zitrone Kräuter Parmesan	20,00 €
Ceviche vom Wolfsbarsch Rhabarber Texturen Ingwer Crème fraîche	22,00 €
Tatar vom Rinderfilet Handgeschnitten Eigelb-Emulsion Trüffelcreme	22,00 €
Gambas „pikant“ Olivenöl Knoblauch Chili	20,00 €

HAUPTSPEISEN

Spargel Risotto Gegrillter Grüner Spargel Parmesan Espuma + Tranche vom gebratenem Island-Saiblingsfilet	30,00 € 42,00 €
Lotte und Gambas Gebraten in Olivenöl Knoblauch Pikante Spaghetti Mediterrane Kräuter Salat	40,00 €
Filet vom weißen Heilbutt Gebraten Artischocke Tomaten- Gnocchi Zitronen-Beurre blanc	46,00 €
Zweierlei vom Maibock Rehrückenfilet & Ragout Cremige Polenta Rüben Gemüse Jus	46,00 €
Kalbsfilet im Brioche Kartoffelcreme Vichy-Karotten Jus	46,00 €

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 85,00 € p.P.

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

UNSER KLASSIKER

HOPMANNS OLIVE-MENÜ

Einstimmung

Frühlingsvariation vom Spargel

Mariniert | Gegrillt | Quiche | Zitrone
Kräuter | Parmesan

Filet vom weißen Heilbutt

Gebraten | Artischocke | Zitronen-Beurre blanc

Jacobsmuschel

Krustentier Cassoulett | Calamari | Pulpo | Fregula

Kalbsfilet im Brioche

Kartoffelcreme | Vichy-Karotten | Jus

„Spaghetti-Eis“

Vanilleeis | Karamellisierte Weiße Schokolade
Pistazien | Dulcey Schokoladencreme | Erdbeeren

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
Getrüffeltes Kartoffelpüree

Beilagen je 9,50 €

Genuss Pommes mit Trüffel & Parmesan
Gegrillter Grüner Spargel | Walnussöl

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

Cremeeis

pro Kugel 4,50 €

„Dame Blanche“

Hausgemachtes Vanille-Cremeis
mit heißer Schokoladensauce

13,00 €

Popcorn Crème brûlée

Cremeis von der gebrannten Mandel
Dulce de leche Creme

15,00 €

„Spaghetti Eis“

Vanilleeis | Karamellisierte Weiße Schokolade
Pistazien | Dulcey Schokoladencreme | Erdbeeren

15,00 €

KLEINE KÄSE-AUSWAHL

Auswahl von Rohmilchkäse

3 Stücke

15,00 €

Dazu servieren wir

Früchtebrot | Feigensenf
Hausgemachte schwarze Walnüsse