

VORSPEISEN

Pfifferling-Schaumsuppe	12,00 €
Burrata aus Apulien Gegrillte Aprikose Rucolapesto Pinienkerne Brotchip	16,00 €
Thunfisch & Wassermelone Avocado Sesam Ponzu Wasabi Ingwer	22,00 €
Tatar vom Rinderfilet Handgeschnitten Eigelb-Emulsion Trüffelcreme	22,00 €
Gambas „pikant“ Olivenöl Knoblauch Chili	20,00 €

HAUPTSPEISEN

Frische Pfifferlinge Hausgemachte Tagliolini Rahm Kräuter	30,00 €
Mit gebratenen Wagyu-Hüftsteak	48,00 €
Lotte und Gambas Gebraten in Olivenöl Knoblauch Pikante Spaghetti Mediterrane Kräuter Salat	40,00 €
Filet vom Loup de mer Auf der Haut gebraten Fregola Safran Tomatenessenz Artischocke Basilikum	46,00 €
Rückenfilet vom Salzwiesenlamm Kräuterkruste Ratatouille Tomaten- schaum La Ratte Kartoffel Jus	46,00 €
Maishähnchenbrust Suprême Bulgur Blumenkohlcreme Harissa Ras el Hanout Salzzitrone-Gremolata Pistazie	38,00 €

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 aus organisatorischen Gründen ausschließlich 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

Burrata aus Apulien
Gegrillte Aprikose | Rucolapesto
Pinienkerne | Brotchip

Gebratener Pulpo

Süßkartoffel | Chorizo

Filet vom Loup de mer

Auf der Haut gebraten | Fregola | Safran
Tomatenessenz | Artischocke | Basilikum

Rückenfilet vom Salzwiesenlamm

Kräuterkruste | Ratatouille | Tomatenschaum
La Ratte Kartoffel | Jus

Éclair & Kirsche

Vanillecreme | Kirsch-Texturen |
Schokoladen-Crumble

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 & Butter 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
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

Éclair & Kirsche 15,00 €
Vanillecreme | Kirsch-Texturen
Schokoladen-Crumble

„Spaghetti-Eis“ 15,00 €
Vanilleeis | Karamellisierte Weiße Schokolade
Pistazien | Dulcey Schokoladencreme | Erdbeeren

KLEINE KÄSE-AUSWAHL

Auswahl von Rohmilchkäse 15,00 €
3 Stück

Dazu servieren wir Fruchtbrot | Feigensenf
Hausgemachte schwarze Walnüsse