

VORSPEISEN

Mais-Schaumsuppe Chiliöl Popcorn	12,00 €
Gemischter Pflücksalat	14,00 €
Feine Rohkost Kräuter Hausvinaigrette	
Carpaccio von der Nashi-Birne	16,00 €
Geflammter Ziegenkäse Feige Walnuss	
Sashimi vom Thunfisch	25,00 €
Kalbsvelouté Balsamico-Kaviar	
Knusprige Kapern Fermentierte Perlzwiebeln	
Tatar vom Rinderfilet	22,00 €
Handgeschnitten Eigelb-Emulsion	
Trüffelcreme	
Gambas „pikant“	20,00 €
Olivenöl Knoblauch Chili	

HAUPTSPEISEN

Hausgemachte Ravioli	29,00 €
Tomaten-Mozzarella-Füllung Parmesan	
Basilikum-Beurre-blanc Kirschtomaten	
Pinienkerne PX-Essig	
Lotte und Gambas	44,00 €
Gebraten in Olivenöl Knoblauch Pikante	
Spaghetti Mediterrane Kräuter Salat	
Gebratener Rochenflügel	46,00 €
Kartoffelcreme Zucchini Kapern	
Zitrone Nussbutter	
Barbarie-Entenbrust à l'Orange	39,00 €
Spitzkohl Fondant-Kartoffeln Orange Jus	
Rückenfilet vom Salzwiesenlamm	46,00 €
Pistazienkruste Bulgur Ras el Hanout	
Aubergine Granatapfeljus	

FÜR ZWEI PERSONEN

CHATEAUBRIAND

Doppeltes Rinderfilet am Stück	118,00 €
am Tisch tranchiert Bohnen-Cassoulet	
Kartoffelgratin Sauce Béarnaise	

Zum besseren Serviceablauf bitten wir höflich, Rechnungen nur „Tischweise“ oder durch die „Anzahl der Parteien“ zu teilen.
Bei Unverträglichkeiten/Allergien beraten wir Sie gerne.
Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

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

UNSER KLASSIKER

HOPMANN'S OLIVE MENÜ

Einstimmung

Carpaccio von der Nashi-Birne
Geflammter Ziegenkäse | Feige | Walnuss

Schweinebauch 36h | 68°
Knusprig gebacken | Mais-Variation

Gebratene Jakobsmuschel
Hummer-Bisque | Fregula Sarda

Barbarie-Entenbrust à l'Orange
Spitzkohl | Fondant-Kartoffeln | Orange | Jus

„Zwetschgentarte“
Olivenöl-Schokoladenmousse | Walnussscrumble
Zwetschgen-Texturen

Oder

Auswahl von Rohmilchkäse
von „Ausgereift“ Solingen

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

Süßer Abschluss
Kleine Patisserie

6 Gänge	110,00 € p.P.
Ohne Schweinebauch	98,00 € p.P.
Weinbegleitung	40,00 € p.P. 34,00 € p.P.

FÜR GENUSS-ENTDECKER:

4-GANG SURPRISE-MENÜ

Unerwartete Kombinationen, überraschende Nuancen und die besondere Handschrift unserer Küche laden ein, Neues zu entdecken.

Überraschungs-Menü	85,00 € p.P.
Vegetarisches Überraschungs-Menü	75,00 € 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
Getrübtes Kartoffelpüree
Kartoffelgratin
Bohnen-Cassoulet

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

Affogato al caffè 8,00 €

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

Flammierte Feigen &
Tannenhonig-Ricotta-Creme 15,00 €
Brombeer-Sorbet | Haselnuss | Praline

„Zwetschgentarte“ 15,00 €
Olivenöl-Schokoladenmousse
Walnussscrumble | Zwetschgen-Texturen

KÄSE-AUSWAHL

Auswahl von Rohmilchkäse ab 18,00 €
von „Ausgereift“ Solingen

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