VORSPEISEN

Maronenschaumsuppe 12,00 €
Gänse-Wantan 6,00 €

„Rapunzelsalat“ feiner Feldsalat
Mit Speck-Croutons 12,00 €
Mit Gewürznüssen 14,00 €
Mit gebratener frischer Gänseleber & Apfel-Chutney 18,00 €

Zweierlei von der Wachtel 22,00 €
Gebraten | Mousse | Frisée | Cranberry

In Roter Bete gebeiztes IKARIMI-Lachsfilet 25,00 €
Apfel | Meerrettich | Rüben-Allerlei

Tatar vom Rinderfilet 22,00 €
Handgeschnitten | Eigelb-Emulsion
Trüffelcreme

Gambas „pikant“ 20,00 €
Olivenöl | Knoblauch | Chili

HAUPTSPEISEN

„Trüffelpasta“ 30,00 €
Feine Bandnudeln | Trüffelrahm | gereifter Parmesan | Gehobelter Périgord-Trüffel

Lotte und Gambas 44,00 €
Gebraten in Olivenöl | Mediterrane Kräuter
Knoblauch | Pikante Spaghetti | Salat

Filet vom Atlantik Steinbutt 48,00 €
Krustentier-Risotto | Geschmorter Fenchel
Champagner Beurre blanc

Sanft geschmorte Ochsenbäckchen 38,00 €
Burgunder | Topinambur | Kräuterseitlinge

Hirschkalbsrückenfilet 48,00 €
Schwarzwurzel-Texturen | Quitte
Haselnuss | Jus

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
HOPMANNS OLIVE MENÜ

Einstimmung

In Roter Bete gebeiztes IKARIMI-Lachsfilet
Apfel | Meerrettich | Rüben-Allerlei

Filet vom Atlantik Steinbutt
Krustentier-Risotto | Geschmorter Fenchel
Champagner Beurre blanc

Sanft geschmorte Ochsenbäckchen
Burgunder | Topinambur | Kräuterseitlinge

Hirschkalbsrückenfilet
Schwarzwurzel-Texturen | Quitte | Haselnuss | Jus

„Spekulatius-Tarte“
Zartschmelzende Schokolade | Karamell | Crunch

Oder

Auswahl von Rohmilchkäse
von „Ausgereift“ Solingen
Früchtebrot | Feigensenf | Hausgem. schwarze Walnüsse

Süßer Abschluss „Jackys“ kleine Patisserie

6 Gänge 120,00 €
Ohne Ochsenbäckchen 105,00 €
Weinbegleitung pro Person 40,00 € | 34,00 €

GÄNSE-MENÜ

Rapunzelsalat
Feiner Feldsalat mit Speck-Croutons

Maronenschaumsuppe

Kleiner Gänsebraten
Bratapfel | Hausgemachter Rotkohl
Kartoffelknödel | Jus

„Dame Blanche“
Hausgemachtes Vanille-Cremeeis
mit heißer Schokoladensauce

85,00 € 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
Kartoffelgratin
Bohnen-Cassoulet

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

Beilagen je 12,00 €
Gebratene Steinpilze

DESSERT

„Café gourmand“ 15,00 €
Kaffee-Spezialität | „Jackys“ 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“ 14,00 €
Hausgemachtes Vanille-Cremeeis
mit heißer Schokoladensauce

„Weihnachtsmarkt Crème brûlée“ 16,00 €
Gebrannte Mandeln | Zuckerwatte
Paradiesapfel

„Spekulatius-Tarte“ 18,00 €
Zartschmelzende Schokolade | Karamell
Crunch

KÄSE-AUSWAHL

Auswahl von Rohmilchkäse ab 18,00 €
von „Ausgereift“ Solingen
Dazu servieren wir: Früchtebrot | Feigensenf
Hausgemachte schwarze Walnüsse

25 Jahre Hopmanns Olive
HopmannsOlive.de

Hopmanns Genuss-Gans
Jetzt vorbestellen