

Hopmanns Klassiker

Gratinierter Ziegenkäse

Pflücksalat | Pumpernickel | Ahornsirup

14,00 €

Gambas „pikant“

Olivenöl | Knoblauch | Chili

16,00 €

Carpaccio vom Rinderfilet

Parmesan | Pflücksalat | Radieschen

16,00 €

Albufera-Schaumsüppchen

Nocken vom Bio-Huhn | Paprika

9,50 €

Lotte und Gambas

Mediterrane Kräuter | Knoblauch | Olivenöl | Pikante Spaghetti | Salat

31,50 €

Bestes Fleisch vom Black Angus Rind

Rumpsteak 250g 29,00 € | 350g 39,00 € | 450g 49,00 €

Filetsteak 200g 38,00 € | 300g 48,00 €

Dazu servieren wir:

BBQ-Jus | Gewürzbutter | Belgische Pommes Frites | Trüffelmayonnaise

Wahlweise mit Gartensalat **oder** Saisongemüse

Chef Choice Menü

von Johannes Weinert

Lassen Sie sich überraschen

5 Gänge 65,00 €

Dieses Menü servieren wir nur tischweise.

Bitte beachten Sie auch unser Angebot auf der Restaurant-Tafel.

Hopmanns Degustationsmenü

Gruß aus der Küche

Ceviche vom Ikarimi Lachs*

Datteltomate | Ingwer | Sake

14,00 €

Carabineros & Chorizo

Aubergine | Sud | Liebstöckel

16,00 €

Orientalischer Couscous & Joghurt-Schafskäse

Feige | Dattel | Marokkanische Minze

12,00 €

Kaninchenrücken*

Jasmin | Blumenkohl | Erdnuss

26,00 €

Preso Bellota Iberico

Bohnencreme | Schalotten | Pak Choi | Shiitake Pilze

29,00 €

Camembert de Normandie

Preiselbeergel | Apfelchutney | Chicorée

12,00 €

Pekannusseis & Schokolade*

Gebrannt | Schaum | Banane | Lavendel

12,00 €

*** als 3 Gang Menü 45,00 €**

jeder weitere Gang 10,00 €

Alle Gänge aus unserm Menü können Sie selbstverständlich auch „à la carte“ bestellen.

Bei Unverträglichkeiten & Allergien sprechen Sie uns bitte an.

Wir beraten Sie gerne.