



Feiern & Genießen mit Hopmann



Vorspeisen

Maronensüppchen 9,50 €

Feldsalat mit Kartoffeldressing

Pancetta | Chips | Crôutons 12,00 €

Gambas „pikant“

Olivenöl | Knoblauch | Chili 16,00 €

Carpaccio vom Rinderfilet

Gereifter Parmesan | Pflücksalat | Radieschen 15,00 €

Mit Herbstrüffel und Trüffelcreme + 5,00 €

Tatar vom Neandertaler Auerochsen

Eigelbcreme | Avocado | Wildkräutersalat | Herbstrüffel 18,00 €

Entenleber

Mousse | Terrine | Quitte | Brioche 22,00 €

Hauptgerichte

Bio-Maishähnchenbrust & Kürbis

Risotto | Creme | Chutney 26,00 €

Rehragout in Burgunder

Champignons | Karotte | Silberzwiebel | Kartoffelpüree 28,00 €

Bestes Fleisch vom australischen 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

Bitte beachten Sie auch unsere **Fischgerichte** auf der Restaurant-Tafel.

Hopmanns Menü

Gruß aus der Küche

Hamachi & Thunfisch

Bete | Pumpernickel | Porree 18,00 €

Hummerbisque

Champagner | Hummerravioli 14,00 €

Filet vom weißen Heilbutt

Wirsing | Ponzu | Fregola 32,00 €

oder

Neandertal Lamm

Geschmorte Schulter & gebratenes Rückenfilet

Birne-Bohne-Speck | Bohnenpüree | Mole 32,00 €

Walnuss

Joghurt | Vanille | Yuzu 12,00 €

4-Gang-Menü 55,00 € | 5-Gang-Menü 68,00 €

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

- Auf Vorbestellung ab 4 Personen im Restaurant -

Unsere Freilandgans frisch aus dem Ofen

Apfelrotkohl | Rosenkohl | Glasierte Maronen | Kleiner gefüllter Bratapfel
Kartoffelknödel | „Gans“ viel gute Sauce

39,50 € Pro Person

Bei Unverträglichkeiten & Allergien sprechen Sie uns bitte an. Wir beraten Sie gerne.

- Auf Vorbestellung für zu Hause -

Gänsekiste „Gans to go“

Hausgemachter Apfelrotkohl | Glasierte Maronen | Kartoffelknödel
„Gans“ viel gute Sauce | Glas „Hopmanns Gänserillette“

*In unserer Beschreibung steht „Schritt für Schritt“ wie Sie ohne Mühe
die Gans in 20–30 Minuten servierfertig bekommen.*

Preis pro Kiste 129,00 € (ca. für 4 bis 5 Personen)

Diesen Service bieten wir bis Weihnachten an.



Heißgetränke

Kaffee creme **2,50 €**

Espresso **2,50 €**

Espresso Macchiato **2,80 €**

Latte Macchiato **3,80 €**

Cappuccino **3,80 €**

Kännchen „Kusmi“ Tee, verschiedene Sorten **5,00 €**

(bitte fragen Sie nach unserem Angebot)

Edelsüßwein zum Dessert

Castillo de Maetierra, Spanien

2007er Moscatel 0,1l **7,50 €**

Das besondere Dessert

„Café gourmand“

Espresso | kleine Patisserie **9,50 €**

Dessert

Eine Kugel **hausgemachtes Sorbet**

mit Sekt aufgegossen **7,50 €**

mit „**Wudka**“ aus dem Kaiserstuhl aufgegossen **8,00 €**

Auswahl unserer Sorbets pro Kugel **4,00 €**

„Dame Blanche“

Hausgemachtes Vanillecreme Eis mit heißer Schokoladensauce **9,50 €**

Crema Catalana & Eis **9,50 €**

Warmer Schokoladenkuchen

Vanilleeis | Kumquat **12,00 €**

Walnuss

Joghurt | Vanille | Yuzu **12,00 €**

Käse

Auswahl von Rohmilchkäse & von den Bauernhöfen aus dem Neandertal
mit hausgemachtem Früchtesenf und Früchtebrot

ab **14,00 €**