

Vorspeisen

Gemischter Salat mit Sprossen und Crôutons	€ 8,50
Carpaccio vom Rinderfilet mit Salatbouquet und Parmesan	€ 12,-
Gambas in Olivenöl mit Knoblauch und Peperoni gebraten	€ 14,-
Terrine von der Entenstopfleber mit Herzkirschen und Haselnüssen	€ 18,-
Parmesanmousse und marinierter Oktopus mit geeister Paprika	€ 15,-
Tarte von Schalotten und Jacobsmuscheln mit Sauce Gribiche und Wildkräutern	€ 16,-

Suppen

Weißer Tomatenschaumsuppe mit Lachs-Kräuterklösschen	€ 7,50
Cremesuppe von Pfifferlingen und Ravioli	€ 7,-

Hauptgerichte

Geschmorte Kohlroulade mit Kartoffelpüree und Kümmeljus	€ 17,50
Tranchen vom Roastbeef mit getrüffeltem Spitzkohlgröschtl und Portweinjus	€ 24,-
Spanferkelrücken und Pancetta mit dicken Bohnen und Kartoffelgnocchi	€ 24,-
Maispoularde und Riesengarnele auf Tabouleh an zweierlei Olivenjus	€ 24,-
Gratinierter Lammrücken mit Basilikumkruste auf mediterranem Gemüse und offenem Polentastrudel	€ 26,-

Dessert

Eine Kugel hausgemachtes Sorbet
mit Sekt aufgegossen

€ 6,-

Creme Catalan

€ 9,-

Halbgefrorenes vom Feigenkaffee
mit Zwetschgenragout und Mandelriegel

€ 12,-

Pochierter Pfirsich mit Pistazieneis und Himbeercoulis

€ 12,-

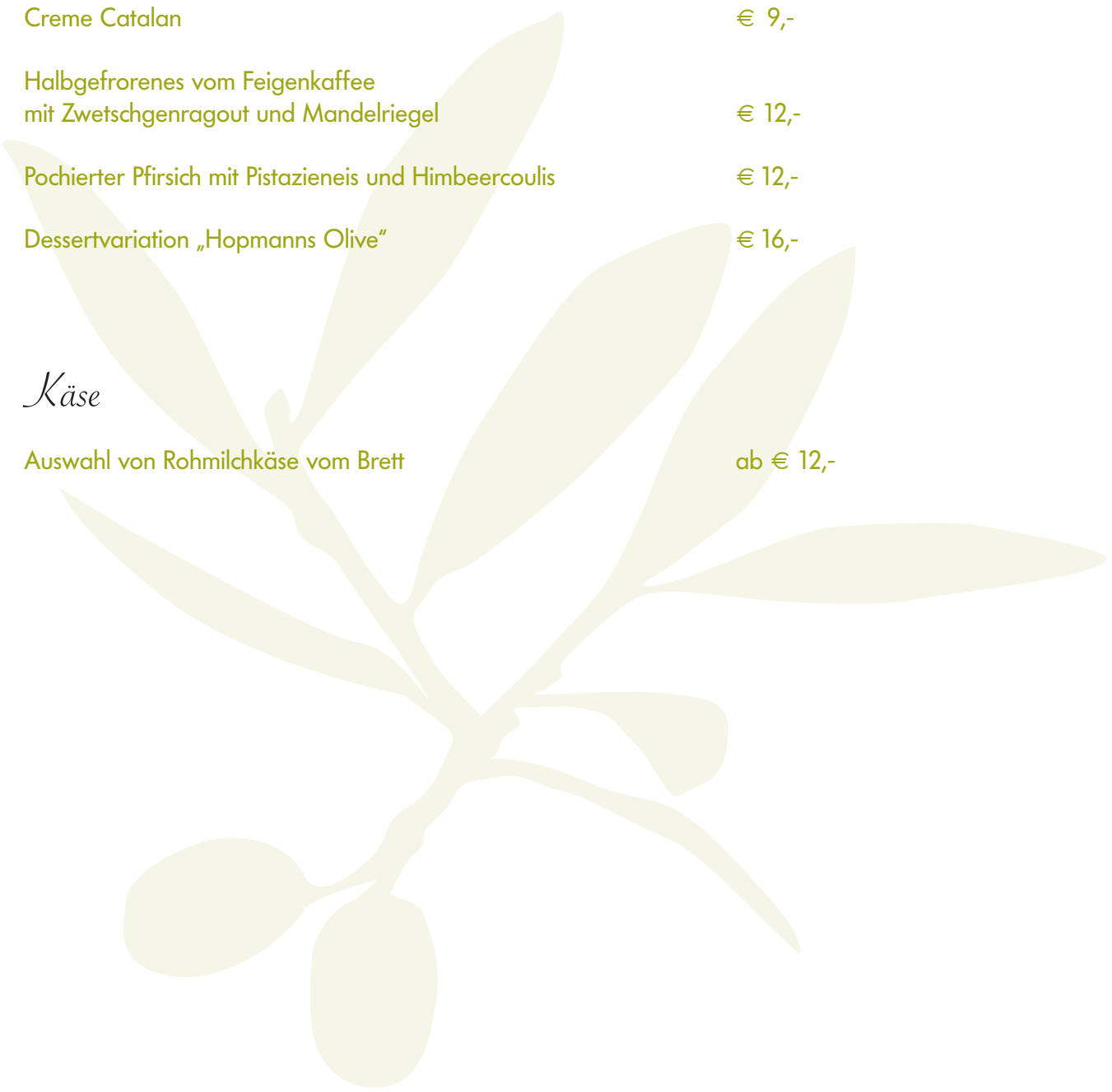
Dessertvariation „Hopmanns Olive“

€ 16,-

Käse

Auswahl von Rohmilchkäse vom Brett

ab € 12,-



Gourmetmenu

Zweierlei von der Entenstopfleber
mit Herzkirschen und Haselnüssen

Weißer Tomatenschaumsuppe mit Lachs-Kräuterklösschen

Jacobsmuscheln im Pancettamantel gebraten auf Mangold

Sorbet

Gratinierter Lammrücken mit Basilikumkruste
auf mediterranem Gemüse und offenem Polentastrudel

Auswahl von Rohmilchkäse vom Brett

Halbgefrorenes vom Feigenkaffee
mit Zwetschgenragout und Mandelriegel

€ 69,-

Vorspeise, Suppe, Sorbet, Hauptgang und Dessert

€ 56,-

Regionales Menü

Gruß aus der Küche

Hausgebeizter Lachs mit kleinem Reibekuchen
und Kräuter-Creme fraîche

Cremesuppe von Pfifferlingen und Ravioli

Geschmorte Kohlroulade mit Kartoffelpüree und Kümmeljus

Pochierter Pfirsich mit Pistazieneis und Himbeercoulis

€ 39,50

Hopmanns Überraschungsmenü

(nur Tischweise)

5 Gänge

€ 58,-

Zu allen Menüs bieten wir Ihnen eine Weinbegleitung an.

Unsere täglichen Empfehlungen an Fischgerichten entnehmen Sie bitte unserer Tafel

