

Vorspeisen

Gemischter Salat mit Hausdressing und Crôutons	€ 8,50
Schnitte von der Räucherforelle und Meerrettich mit Kräutergelee und Apfelsalat	€ 14,-
Carpaccio vom Rinderfilet mit Salatbouquet und Parmesan	€ 14,-
Gambas in Olivenöl mit Knoblauch und Peperoni gebraten	€ 15,-
Beef Tatar mit frischem Wintertrüffel	€ 18,-
Thunfischtatar auf rote Bete Carpaccio und Kräutersalat	€ 18,-
Terrine von der Entenmastleber mit Sauternes Gelee und hausgemachtem Brioche	€ 18,-

Suppen

Consommé vom Rind mit getrüffelten Grießnocken	€ 7,50
Schaumsuppe vom Topinambur mit gebratener Jacobsmuschel	€ 8,50
Hopmanns Fischsuppe mit Croutons und Sauce Rouille	€ 9,50

Hauptgerichte

Kalbstafelspitz auf Bouillionkartoffeln mit frischem Meerrettich	€ 22,-
Barbarie Entenbrust auf Waldpilzen in Rahm, Rosenkohl und gebratenen Serviettenknödeln	€ 24,-
Sous-vide gegarter Lammrücken mit Olivenkruste gratiniert, Bohnen Cassoulet und Tomatenpolenta	€ 26,-
Pluma vom Pata Negra Bellota Schwein auf Auberginenpüree und gebratene Rosmarinkartoffeln	€ 26,-

Das Beste vom Nebraska Black Angus Rind

350g Rumpsteak mit BBQ-Jus, hausgemachte Pommes frites und Salat	€ 32,-
Surf & Turf“ gegrilltes Filetsteak und Hummer auf Portweinjus, kleines Gemüse und getrüffelttes Kartoffelpüree	€ 38,-

Hopmanns Klassik Menü

Gruß aus der Küche

Gebratene Wachtelbrüste auf lauwarmen Radicchio-Bulgursalat und Granatapfel

Schaumsuppe vom Topinambur mit gebratener Jacobsmuschel

Filet vom weißen Heilbutt und Hummer auf Risotto mit grünem Spargel und Safranschaum

oder

Zweierlei vom Nebraska Black Angus Rind gebratenes Filet und gebackener Schweif mit kleinem Gemüse und getrüffeltem Kartoffelpüree

Auswahl von Rohmilchkäse

oder

Schokoladen-Erdnussmousse mit karamellisierter Ananas

€ 55,-

Regionales Menü

Gruß aus der Küche

Schnitte von der Räucherforelle und Meerrettich mit Kräutergelee und Apfelsalat

Kalbstafelspitz auf Bouillionkartoffeln mit frischem Meerrettich

Crumble von Äpfeln und Streuseln mit Vanille-Eierlikör-Parfait

€ 38,-

Hopmanns Überraschungsmenü

(nur Tischweise)


5 Gänge

€ 65,-

Zu allen Menüs bieten wir Ihnen eine Weinbegleitung an.

Unsere täglichen Empfehlungen an Fischgerichten entnehmen Sie bitte unserer Tafel

Dessert



Eine Kugel hausgemachtes Sorbet mit Sekt aufgegossen	€ 6,-
Creme Catalan	€ 9,-
Crumble von Äpfeln und Streuseln mit Vanille- Eierlikör - Parfait	€ 11,-
Schokoladen-Erdnussmousse mit karamellisierter Ananas	€ 12,-
Dessertvariation „Hopmanns Olive“	€ 16,-

Käse

Auswahl von Rohmilchkäse vom Brett	
3 Stücke mit Käsemarmelade und Früchtebrot	€ 10,-
Jedes weitere Stück	€ 3,-