

HOPMANNS KLASSIKER

Schaumsuppe vom Bärlauch ... mit Saiblingsfilet	10,00 € 14,00 €
Tatar vom Auerochsen Handgeschnitten Gebeiztes Eigelb Trüffelcreme Kräutersalat	21,00 €
Gambas „pikant“ Olivenöl Knoblauch Chili	20,00 €
Sanft geschmorte Lammstelze Confierte Tomaten Grüne Bohnen Rosmarinkartoffeln	35,00 €
Lotte und Gambas Gebraten in Olivenöl Knoblauch Mediterrane Kräuter Pikante Spaghetti Salat	38,00 €

BESTES FLEISCH VOM AUSTRALISCHEN BLACK ANGUS RIND

RUMPSTEAK
250g 31,00 € | 350g 41,00 € | 450g 51,00 €

FILETSTEAK
200g 39,00 € | 300g 51,00 €

Saucen je 3,50 €
Gewürzbutter oder Pfefferrahmsauce
oder BBQ-Jus oder Sauce Béarnaise

Beilagen je 5,50 €
Belgische Pommes frites mit Trüffelmayonnaise
oder Pflücksalate mit Hausdressing

Beilagen je 6,00 €
Getrüffeltes Kartoffelpüree oder
Gemischtes Butter-Gemüse

Beilagen je 8,50 €
Genuss Pommes mit Trüffel & Parmesan

UNSERE MENÜS Tischweise serviert bis 13.00 | 19.30 Uhr // Alle Gänge separat bestellbar

OLIVE-MENÜ

Tuna-Tataki Roter Thunfisch Sesam Avocado- Mousse Ponzu-Vinaigrette	22,00 €
Filet vom Island-Saibling Gebratener grüner Spargel Kartoffel- creme Safranschaum	38,00 €
Feines Ragout vom Kaninchen Kohlrabi Texturen Radieschen Erbsenkresse	24,00 €
Kalbsfilet „Rosa“ gegart Beurre blanc Gerösteter Blumenkohl & Püree Périgord Trüffel Jus Schnittlauch-Öl	48,00 €
Pistazien Crème Brûlée & Olivenöl Eis	14,00 €
Süßer Abschluss Kleine Patisserie Espresso oder Kaffee	
98,00 € p.P. Ohne Kaninchen 85,00 € p.P.	

DESSERT

„Café gourmand“ Kaffee-Spezialität Kleine Patisserie	12,00 €
Eine Kugel hausgemachtes Sorbet aufgegossen mit Sekt oder mit „Wudka“ aus dem Kaiserstuhl	11,00 €
Sorbet Auswahl Cremeeis pro Kugel	4,50 €
„Dame Blanche“ Hausgemachtes Vanille-Cremeeis mit heißer Schokoladensauce	13,00 €

VEGETARISCHES MENÜ

Wildkräuter Tarte Frischkäse Gruyère Kräutersalat	15,00 €
Gebratener grüner Spargel Kartoffelcreme Safransauce	21,00 €
Kohlrabi Texturen Püree Gemüse Schaum Radieschen Erbsenkresse Gebeiztes Eigelb	24,00 €
„Halbmond“ hausgemachte Ravioli Périgord Trüffel Ricotta Gereifter Parmesan Pinienkerne	28,00 €
Pistazien Crème Brûlée & Olivenöl Eis	14,00 €
Süßer Abschluss Kleine Patisserie Espresso oder Kaffee	
88,00 € p.P. Ohne Kohlrabi 78,00 € p.P.	

Pistazien Crème Brûlée & Olivenöl Eis	14,00 €
Eierlikör-Mohn-Parfait & Erdbeer-Ragout	14,00 €

KLEINE KÄSE-AUSWAHL

3 Stücke Rohmilchkäse	15,00 €
<u>Dazu servieren wir</u> Schwarze Walnüsse Fruchtebrot Hausgemachter Feigensenf	



Bei Unverträglichkeiten & Allergien sprechen Sie uns bitte an. Wir beraten Sie gerne. Preise enthalten die gesetzliche MwSt.