

Vorspeisen

Gratinierter Ziegenkäse

Pflücksalat | Pumpernickel | Ahornsirup **14,00 €**

Gambas „pikant“

Olivenöl | Knoblauch | Chili **16,00 €**

Carpaccio vom Rinderfilet

Parmesan | Pflücksalat | Radieschen **16,00 €**

Weinbergschnecken mit hausgemachtem Lardo

Sauce Rouille | Brotchip | Paprika **15,00 €**

Hauptgerichte

Bärlauch Fregola

Gebratener Spargel | Confierte Tomaten | Pilze **24,00 €**

Kalbsleber „Berliner Art“

Zwiebel | Apfel | Kartoffel **26,00 €**

Maispoularde & Chorizo

Bohnencreme | Cassoulet | Tomatensugo **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 unser Angebot auf der Restaurant-Tafel.

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

Regionales Menü

Gruß aus der Küche

60 Minuten Landei*

Wildkräuter | Bärlauch | Eingelegtes **14,00 €**

Spargelcremesuppe

Schinken-Canapé **9,50 €**

Zweierlei vom Juvenilferkel

Filet & Schulter

Spitzkohl | Gratin | Senf **29,00 €**

„Omas Käsekuchen“

Erdbeeren | Frischkäse | Tonka **12,00 €**

komplett **48,00 €** | ohne Vorspeise **42,00 €**

Hopmanns Olive-Menü

Gruß aus der Küche

Hamachi Sashimi*

Kichererbse | Paprika | Dashi | Yuzu **18,00 €**

Bärlauchsüppchen

Nordseekrabben | Schmand **9,50 €**

Rotbarschfilet*

Erbse | Passionsfrucht | Wasabi **18,00 € | 32,00 €**

Maibock aus der Eifel*

Rübchen | Pilze | Mangold **34,00 €**

Allerlei vom Rhabarber

11,00 €

Eiskonfekt & Mousse

Weißer Schokolade | Trüffel | Brombeere **14,00 €**

6-Gänge komplett **74,00 €**

4- Gänge* **59,00 €**

Alle Gänge aus unseren Menüs können Sie selbstverständlich auch „à la carte“ bestellen.