

Abendkarte

MO - SO 18:00 - 22:00 UHR

Alle Preise in € inkl. 19 % Mehrwertsteuer, Gf= glutenfrei *Gf= glutenfrei möglich

Aperitif

RED HEAT KOPPS 6.5
Gewürzwein / Sekt / Orange

GREAT GREEN BASIL 8.5
Tanqueray Gin / Zitrone / Basilikum / Zuckersirup

Vorspeisen / starters

EIERSALAT MIT BROTAUSWAHL 5.0
Egg salad with bread selection

GF WINTERLICHER KOPPSSALAT 9.0
Holunderdressing / Birne / Granatapfel / Pinie
Gf Wintery KOPPSsalad - dressing of elderberry / pear / pomegranate / pine nuts

GF* MANDEL - HÜTTENKÄSE 10.0
Roter Rettich / Saatgut / Zitrusfrucht/ Bier
Gf Almond-Cottage Cheese - red radish / seeds / citrus fruits / beer*

PILZ WALD 10.0
Waldpilzravioli / wilde Kräuter / Holunder
Mushroom forest - mushroom ravioli / wild herbs / elderberry

Suppen & Zwischengang / soups & entrée

GF ROSENKOHL SUPPE 10.0
Datteln / Kerne / Nüsse
Gf Brussel sprout soup - dates / seeds / nuts

GF* TEE VON ZWIEBELGEWÄCHSEN 9.0
Thymian / Tapioka / Wildreis
Gf Tea of bulb plants - thyme / tapioca / wild rice*

kopps

Hauptspeisen / main courses

WIRSING-GRÜNKERN-WICKEL 20.0

Kürbis / BBQ-Kirschsoße / Knollenziest

Savoy-green spelt-reel – pumpkin / BBQ-Cherry sauce / japanese artichoke

GF RISOTTO VON SCHWARZEM REIS 18.0

Schwarzwurzel / Endivie / Apfel / Walnuss

Gf Risotto of black rice – black root / endive / apple / walnut

GF* GESCHMORTES SELLERIERAGOUT 20.0

Püree / Walnuss / Pilze

Gf Braised ragout of celery – puree / walnut / mushrooms*

ROTE BEETE RAVIOLI 17.0

Meerrettich / Birne / Mohn / Sprossen

Beetroot ravioli – horseradish / pear / poppyseed / sprouts

Desserts / „Käse“ / “cheese”

KOPPS LAVACAKE 12.0

Birnenmousse / Schokoladeneis / Schokolade

Kopps lava cake - pear mousse / chocolate ice / chocolate

VARIATION VOM BRATAPFEL 10.0

Tonkabohne / Cranberry / Mandel / Vanille

Variation of roast apple - tonka bean / cranberry / almond / vanille

KOPPS-DESSERTVARIATION FÜR 2 PERSONEN 23.0

Kopps-dessert variation for 2 persons

GF* KÄSE VARIATION 14.0

Birnen-Senf / Früchtebrot / Obazda / Cashew- und Mandelkäse

Gf Variation of cheese* Pear mustard / fruitbread / Obazda / cashew & almond cheese*

EMPFEHLUNG ZUM DESSERT 6.0

Tawny Reserve Portwein 5 cl

Quinta das Tecedeiras / Sao Joao da Pesqueira / Portugal – Mandeln / Feigen / Karamell

*Die in den Speisen enthaltenen Allergene
können beim Servicepersonal erfragt werden.*