

# Abendkarte

MO-SA 18:00-22:00 UHR

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

## Aperitif

YUZU COCKTAIL 10

Yuzosake / Gin / Ananas / Limette

KOPPS NEGRONI 9

Belsazar vermouth / Gin / Campari / Orange

## Vorspeisen / starters

EIERSALAT MIT BROTAUSWAHL 5

*Egg salad with bread selection*

GF TOMATE 11

Cashew / Basilikum / Tapioka

*Gf Tomato - cashew / basil / tapioka*

GF BEETE 12

*Reis / Vollkorn / Schnittlauch / Kaper / Salatgurke*

*Gf - rice / whole grain / chives / caper / cucumber*

GF SELLERIE 8

Walnuss / Holunder

*GF Celeriac - walnut / elder*

## Suppen / soups

GF KÜRBIS 10

Apfel / Melisse / Haselnuss

*Gf Pumpkin - apple / melissa / hazelnut*

GF STEINPILZ 12

Sellerie / Quitte / Petersilie

*Gf Porcini - celeriac / quince / parsley*

+ Die in den Speisen enthaltenen Allergene können beim Servicepersonal erfragt werden. ++ the allergens for the food can be enquired by the waiter. +

# kopps

## Hauptspeisen / Main Courses

<b>GF WINTERKOHL</b>	20
Linse / Kartoffel / Brombeere / Dukkah / Kümmel / Chili <i>Gf Cabbage - lentils / potatoes / blackberry / dukkah / caraway / chili</i>	
<b>RAVIOLI</b>	18
Kürbis / Kartoffel / Zitrus / Mohn / Dill <i>Ravioli – pumpkin / potato / citrus / poppy seeds / dill</i>	
<b>GF LA RATTE KARTOFFEL</b>	19
Sellerie / Birne / Salbei <i>Gf La ratte potato - celeriac / pear / sage</i>	
<b>GF KRÄUTERSEITLING</b>	21
Rote Beete / Kartoffel / Pinienkerne / Zwiebel / Senf <i>Gf King oyster mushroom - beetroot / potato / pine nuts / onion / mustard</i>	

## Desserts / „Käse“ / “cheese”

<b>GF WEISSER SCHOKOLADEN BROWNIE</b>	12
Traube / Baileys / Mandel / Haselnuss <i>Gf White chocolate brownie - grape / baileys / almond / hazelnut</i>	
<b>GF SCHOKOLADE</b>	14
Vanille / Kaffee / Krokant / Cashew / Haselnuss <i>Gf Chocolate - vanilla / coffee / brittle / cashew / hazelnut</i>	
<b>GF KOPPS-DESSERTVARIATION FÜR 2 PERSONEN</b>	25
<i>Gf Kopps - dessert variation for 2 persons</i>	
<b>GF KÄSE VARIATION</b>	14
Fruchtsenf / Früchtebrot / Obazda / Cashew - und Mandelkäse <i>Gf Variation of cheese - fruit mustard / fruitbread / obazda / cashew &amp; almond cheese</i>	
<b>EMPFEHLUNG ZUM DESSERT</b>	6
Tawny Reserve Portwein 5 cl Quinta das Tecedeiros / Sao Joao da Pesqueira / Portugal – Mandeln / Feigen / Karamell	
Krohn / Douro / Portugal 5 cl	6
Doyard Mahe / Frankreich / Pflaume / Rosine / Nüsse	

+ Die in den Speisen enthaltenen Allergene können beim Servicepersonal erfragt werden.+  
+ the allergens for the food can be enquired by the waiter.+

kopps