

Abendkarte

MO-SA 18:00-22:00 UHR

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

Aperitif

ESPRESSO MARTINI 9.0

Wodka / Kaluza / Kaffee / süß-cremig

RED HEAT KOPPS 9.0

Hausgemachter Glühwein / Sekt / Orange

Vorspeisen / starters

EIERSALAT MIT BROTAUSWAHL 5.0

Egg salad with bread selection

GF STECKRÜBE 11.0

Petersilie / Rettich / Walnuss / Preiselbeere

Gf turnip - parsley / radish / walnut / lingonberry*

GF* BEETE 12.0

Reis / Vollkorn / Schnittlauch / Kaper / Salatgurke

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

GF LINSE 8.0

Kartoffel / Sellerie / Lauch / Balsamico

GF lentil - potato / celeriac / leek / balsamic vinegar

Suppen / soups

GF SCHWARZWURZEL 10.0

Beete / Birne / Meerrettich / Wildreis

Gf black salsify - beet root / pear / horseradish / wild rice

GF STEINPILZ 12.0

Sellerie / Quitte / Petersilie

Gf porcini - celeriac / quince / parsley

kopps

Hauptspeisen / main courses

GF WINTERKOHL 20.0

Linse / Kartoffel / Brombeere / Dukkah / Kümmel / Chili

GF cabbage - lentils / potato / blackberry / dukkah / caraway / chili

RAVIOLI 18.0

Kürbis / Zitrus / Mohn / Dill

ravioli - pumpkin / potato / citrus / poppy seeds / dill

GF LA RATTE KARTOFFEL 19.0

Sellerie / Birne / Salbei

Gf la ratte potato - celeriac / pear / sage

GF SELLERIE 21.0

Pinienkerne / Marone / Schalotte / Johannisbeere / Wacholder / Mandel

GF celeriac - pine nuts / chestnut / shallots / currant / juniper berry / almond

Desserts / „Käse“ / “cheese”

GF TOPINAMBUR 12.0

Minze / Apfel / Assam Pfeffer / Haselnuss / Mandel

GF Jerusalem artichoke - mint / apple / assam pepper / hazelnut / almond

GF SCHOKOLADE 14.0

Vanille / Kaffee / Krokant / Cashew / Haselnuss

GF chocolate - vanilla / coffee / brittle / cashew / hazelnut

GF KOPPS-DESSERTVARIATION FÜR 2 PERSONEN 25.0

GF Kopps - dessert variation for 2 persons

GF KÄSE VARIATION 14.0

Pflaumensenf / Früchtebrot / Obazda / Cashew - und Mandelkäse

Gf Variation of cheese - plum mustard / fruitbread / obazda / cashew & almond cheese

EMPFEHLUNG ZUM DESSERT 8.0

Ratafia de Champagne 5 cl

Doyard Mahe / Frankreich / Pflaume / Rosine / Nüsse

Krohn / Douro / Portugal 5 cl

6.0

Strohgelbe Farbe / fruchtiges Aroma

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