



kopps

BERLIN

Abendmenü tasting menu

Fenchel

Apfel / Zitrone / Kerne / Gewürze
fennel / apple / lemon / seeds / spices

Spargel

Rhabarber / Kerbel
asparagus / rhubarb / chervil

Kohlrabi

Topinambur / Spinat / Morchel
kohlrabi / jerusalem artichoke / morel

Spargel

Kartoffel / Bärlauch / Erbse
asparagus / potatoe / wild garlic / pea

Rhabarber

Olive / Hibiskus / Mandel
rhubarb / olive / hibiscus / almond

Erdbeere

Pistazie / Basilikum / Limette / Mandel
strawberry / pistachio / basil / lime / almond

Haselnuss

Birne / Estragon / grüner Tee
hazelnut / pear / tarragon / green tea

7 Gänge 74 mit Getränkebegleitung 110
6 Gänge 66 mit Getränkebegleitung 98
5 Gänge 58 mit Getränkebegleitung 86
4 Gänge 50 mit Getränkebegleitung 75
3 Gänge 42 mit Getränkebegleitung 62



Getränkebegleitung
drink pairing

Kopps Spring Time
Sander Spätlese / Absinth / Apfelsaft
reifer Pfirsich / Kräuter / Anis
mellow peach / herbs / anise

2016 Pinot Meunier
Weingut Eisele / Württemberg / Deutschland
zarter Rosé / Aroma von Erdbeere & Himbeere / reife Birne
gentle Rosé / flavor of strawberry & raspberry / mellow pear

German IPA
Craft Beer / Brlo / Berlin
unfiltriert / heimischer Hopfen / kräftig
unfiltered / domestic hops / strong

2017 Silvaner Alte Reben
Weingut Sander / Mettenheim / Rheinhessen
extraktreiche Reben / ausbalancierte Tannine / anhaltende Frucht
rich in extracts / balanced tannin / long fruit aroma

Kopps Sweety
Gin / Rhabarber / Hibiskus
leichte Kräuternote trifft volle Frucht
light herb aroma meets full fruit

Pinot Rosé Sekt
Weingut Martin Wassmer / Markgräflerland / Baden
faszinierender Duft von Walderdbeere & Rose / feinperlig / frisch & würzig
fascinating scent of wild strawberry & rose / finely beaded / fresh & spicy

Haselnussgeist / Preussischen Spirituosen Manufaktur / Berlin
oder/or
Gaishirtle Birnenbrand / Weingut Zimmerle / Württemberg