



# kopps

BERLIN

## Abendmenü

tasting menu

### Tomate

Hafer / Basilikum / Olive  
tomato / oats / basil / olive

### Zuckerschote

Verbene / Gurke / Stachelbeere / Buchweizen / Leinsaat  
sugar snap / verbena / cucumber / gooseberry / buckwheat / flax seed

### Artischocke

Kaviar des Feldes / Queller / Minze  
artishoke / caviar of kochia / samphire / mint

### Pfifferlinge

Kartoffel / Kräutersaitling / Wirsing / Karotte / Zwiebel  
chanterelle / potato / king oyster / savoy / carrot / onion

### Kopfsalat

Holunderblüte / Dill / Limette  
lettuce / elderflower / dill / lime

### Beeren

Kichererbse / Vanille / Klee  
berries / chickpeas / vanilla / clover

### Haselnuss

Kirsche / schwarzer Pfeffer  
haselnut / cherry / black pepper

**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**



# kopps

BERLIN

## Getränkebegleitung

drink pairing

### 2017 Languedoc Rosé

**Weingut Hecht et Bannier / Languedoc / Frankreich**  
fruchtig / blumig / frisch / aromen von Stachelbeere & Morellokirsche  
fruity / floral / fresh / aroma of gooseberry & morello cherry

### 2018 Riesling Reserve

**Weingut Bietighöfer / Pfalz / Deutschland**  
Pfirsich & Zitronengras / frische Säure / florale Akzente  
peach & Lemgrass / fresh acid / floral accents

### Kopps Vermint

**Belsazar Rosé / Tonic / Minze**  
fruchtig / kräutig / leicht  
fruity / herbs / light

### 2016 Spätburgunder „Tradition“

**Weingut Sankt Annagarten / Württemberg / Deutschland**  
elegant / Kirsche / Vanille  
elegant / cherry / vanilla

### Green Kopps

**Dill / Vodka / Limette / Holunder**  
frisch / leicht / sommerlich  
fresh / soft / summery

### Himbeerlikör

**Edelbrennerei Dirker / Mömbris-Niedersteinbach / Deutschland**

### Kopps Brownie

**Frangelico / Espresso / Sahne**  
cremig / schokoladig / nussig  
creamy / chocolate / nut