

Abendkarte

MO-SA 18:00-22:00 UHR

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

Aperitif

READ HEAT KOPPS	9.0
Hausgemachter Gewürzwein / Riesling Sekt / Orange	
NULLKOMMANIX TRAUBENSECCO	6.5
Cranberry / Minze / Ingwer / fruchtig - leicht	
CUVÉE EMPREINTE BRUT 1ER CRU 0,1L	11.0
Champagne Doyard-Mahlé / Cote de Blancs / 1er Cru à Vertus	

Vorspeisen / starters

„EIER Salat“ MIT BROTAUSWAHL	5.0
Egg salad with bread selection	
GF KAROTTE	11.0
Feldsalat / Getreide / Schnittlauch / Königs Kümmel / Pomelo Gf carrot - lamp lettuce / cereals / chives / caraway seeds / pomelo	
WALDPILZE	11.0
Kräutersalat / Holunder / Weizen / Zitrone / Zwiebel / Soja wild mushrooms - herb salad / elderberries / wheat / lemon / onion / soy	
GF SELLERIE	9.0
Trüffel / Rieslingkraut / Birne GF celeriac - truffle / riesling - sauerkraut / pear	

Suppen / soups

GF GRÜNKOHL	12.0
Pinie / Hanf / Chili / Rauch / Hafer Gf Curley kale - pine / hemp / oat / chili / smoke	
GF KARTOFFEL	10.0
Lauch / Lienstöckel / Majoran / Petersilie Gf potato - leek / lovage / marjoram / parsley	

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

kopps

Hauptspeisen / main courses

ROSENKOHL	23.0
Brezel / Steckrübe / Pilze / Pflaume / Amaranth / Soja brussle sprout - pretzel / turnip / mushrooms / plum / amaranth / soy	
GF GOLDRÜBE	21.0
Kartoffel / Apfel / Lauch / Preiselbeere GF gold turnip - potato / apple / leek / cranberry	
GF* TOPINAMBUR	19.0
Kerbelknolle / Linse / Quitte / Sauerkirsche / Walnuss GF* jerusalem artichoke - turnip-root chervil / lentil / quince / sour cherry / walnut	

Desserts / „Käse“ / “cheese”

GF KÜRBIS	12.0
Mais / Rosmarin / schwarze Johannisbeeren GF apple - tonka bean / white chocolate / vanilla / ginger bread	
GF BIRNE	11.0
Vanille / Schokolade / Mandel GF pear - vanilla / chocolate / almond	
GF KOPPS-DESSERTVARIATION FÜR 2 PERSONEN	25.0
GF kopps - dessert variation for 2 persons	
GF „KEESE“ VARIATION	15.0
Kürbissentf / Früchtebrot / Cashew - und Mandelkäse Gf variation of cheese - pumpkin mustard / fruitbread / cashew & almond cheese	
EMPFEHLUNG ZUM DESSERT	8.0
Ratafia de Champagne 5 cl Doyard Mahe / Frankreich / Pflaume / Rosine / Nüsse	
White Port / Krohn / Portugal 5 cl	6.0
Weißer Portwein /Strohgelbe Farbe / fruchtiges Aroma	

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