



kopps

BERLIN

Valentinsmenü **valentins menu**

Vorspeise - starter

Beete - Kirsche / Meerrettich / Petersilie / Feldsalat / Sonnenblume
beetroot - cherry / horseradish / parsley / lamb lettuce / sunflower

Suppe - soup

Sellerie - Quitte / Graupe / Schnittlauch / Trüffel
celeriac - quince / pearl barley / chives / truffle

Zwischengang - intermediate

Linse - Lauch / Majoran / Kartoffel / Rauch
lentil - leek / marjoram / potatoes / smoke

Hauptgang - main

Steckrübe - Schalotte / Preiselbeere / Hafer / Walnuss / Senf / Wachholder
turnip - shallot / cranberry / oats / walnut / mustard / juniper

Pre Dessert

Apfel - Dill / Brombeere
apple - dill / blackberry

Dessert

Schokolade - Himbeere / Rose
chocolate - raspberry / rose

The End

Haselnuss - Pflaume / schwarzer Tee
hazelnut - plum / black tea

7 Gänge 80 € mit Getränkebegleitung 125 €



Getränkebegleitung drink accompaniment

Cherry Tea Gin

fruchtig / herb / intensiv
fruity / tart / intense

Fehérburgundi 2017 / Weninger / Sopron / Ungarn

Aprikose / komplex / frisch
apricot / complex / fresh

BRLO german IPA

fruchtig / leicht bitter / dunkel
fruity / slightly bitter / dark

Herbst im Park 2016 / Weingut Graf Adelman / Württemberg / Deutschland

reife Wildkirsche / feine Röstaromen / Eleganz trifft auf Vielschichtigkeit
ripe wild cherries / fine roasted flavours / elegance meets complexity

Sidre brut / Bodelet / Normandie

Die Welt des Apfels vereint in einem Glas
the world of an apple united in one glass

Rosenlikör Preußische Spirituosen Manufaktur

orientalisch / intensiv
oriental / intense

Kopps Nuss

nussig / cremig
nutty / creamy

7 Gänge 80 € mit Getränkebegleitung 125 €