

Herzlich Willkommen,
IM LANDGASTHOF KOPP IN HENTERN!



Aperitif

Winzersekt brut

Alois Kirchen, Oberemmel
0,1l 4,90 € / Flasche 0,75l 29,50 €

Aperol Spritz

0,2l 6,50 €

Hugo

0,2l 6,50 €

Bitburger Pils im 0,2l - Becher

0,2l 2,30€

Sherry

Medium oder dry

5cl 6,5 €

Campari

Soda oder Orange

Mit 5cl Campari 6,50 €

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe
mit Einlage
6,50 €

Henterner Zwiebelsuppe
mit Croutons und Käse überbacken
6,50 €

Lauchcrèmesuppe
...mit Sahnehäubchen 6,50 €

gebackene Schinken-Käseröllchen
mit zweierlei Dip & Salaten garniert
3 Stück: 7,50 €
jedes weitere +1,90 €

kleiner gemischter Salat
mit Blatt- & Rohkostsalaten
4,20 €

gebratene Scampi in Knoblauchsoße
mit Kräuterflit
6 Stück 9,90 €

mit Honig gratinierter Ziegenkäse
mit Blattsalaten garniert
6,90 €

Hauptspeisen

Schweinefilet „Berner Art“

mit Schinken und Käse überbacken
dazu Sa.Bearnaise, dazu Kartoffel-Kräuter-Rösti
17,20 €

Geschnetzeltetes vom Schweinefilet

mit Waldpilzen in Rahmsauce / Rösti
17,20 €

Allgäuer Rahmschnitzel

Schnitzel mit Röstzwiebeln,
Champignonrahmsauce und Käse überbacken
dazu Pommes frites
von der Schweineoberschale 17,20 € / von der Hähnchenbrust 17,20 € / vom Kalbsrücken
21,50 € / vom Sellerie 16,20 €

Cordon bleu

Schweinerücken gefüllt mit gekochtem Schinken und Gouda
dazu Pommes frites
17,20 €
von der Hähnchenbrust 17,20 € / vom Kalbsrücken 21,50 €

Bandnudeln mit geschmolzener Kirschtomate

Rucola, Parmesan & Liebstockel – Petersilienpesto 11,60 € (vegan möglich)
+ 6 gebratenen Scampi 17,60 €
+ gebratene Hähnchenstreifen 14,60 €

Cannelloni mit Champignonfüllung

in Tomatensauce im Ofen gebacken / Rucola
13,60 €

Rösti mit Ananas & Käse überbacken

Preiselbeeren
13,60 €

Beilagensalat zum Hauptgericht 4,20 €

Gemüse zum Hauptgericht 2,90 €

LANDGASTHOF

Kopp

Hauptspeisen

Rumpsteak vom Henterner Limousin-Rind

dazu Pommes frites

250gr. mit Kräuterbutter & Röstzwiebeln 25,90€

250gr mit Pfefferrahmsauce 25,90€

Rinderfiletsteak vom Henterner Limousin-Rind

dazu Pommes frites

250gr mit Pfefferrahmsauce 27,-€

250gr mit Kräuterbutter & Röstzwiebeln 27,-€

Geschnetzeltes vom Rinderfilet

mit Waldpilzen in Rahmsauce / Rösti

25,- €

Kalbsrückensteak „Editha“

mit Birne, Preiselbeeren & Camembert überbacken

dazu Kroketten

24,- €

Wiener Schnitzel

2 panierte Kalbschnitzel

mit Pommes frites

22,- €

Hähnchen-Scampi-Spieß

mit Früchten & Currysauce / Reis

19,90 €

Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel

Sc.Choron & Kartoffelkroketten

17,20 €

Trilogie von Lachs- Zander- & Kabeljaufilet auf Rieslingsauce

Mit Bandnudeln

19,60 €

Beilagensalat zum Hauptgericht 4,20 €

Gemüse zum Hauptgericht 2,90 €

Extrablatt

(Wildgerichte voraussichtlich bis Ende Januar)

Wildgulasch vom Hirschkalb

Waldpilze, Dunstbirne, Preiselbeeren, Spätzle & Rotkohl
22,- €

Wildgulasch vom Wildschwein

Waldpilze, Dunstbirne, Preiselbeeren, Spätzle & Rotkohl
19,- €

Braten vom Hirschkalb

mit Waldpilzen in Wildsoße
Dunstbirne, Preiselbeeren, Spätzle & Rotkohl
22,- €

Braten von der Wildschweinkeule

mit Waldpilzen in Wildsoße
Dunstbirne, Preiselbeeren, Spätzle & Rotkohl
19,- €

Steak vom Hirschkalbsrücken

Waldpilzsoße, Dunstbirne, Preiselbeeren, Spätzle & Rotkohl
27,- €

rosa Entenbrust

auf Wirsinggemüse / MadeirasöÙe / Kroketten
22,- €

Rinderroulade nach Oma Vronis Rezept

gefüllt mit Schinken, Möhre, Lauch, Zwiebel & Gewürzgurke
Rotkohl & Klöße
20,- €

Beilagensalat zum Hauptgericht 4,20 €

Gemüse zum Hauptgericht 2,90 €

LANDGASTHOF

Kopp

Salate & kleine Gerichte

bunt gemischter Salatteller

mit Blattsalaten, Rohkostsalaten
und Hausdressing

...als „Fitnesssalat“ mit Streifen von der Hähnchenbrust 13,-€

...als „Salat Gambas“ mit 6 gebratenen Scampi 13,-€

...als „Bauernsalat“ mit kleinem Rumpsteak und Rosmarinkartoffeln 22,- €

...als „Salat mit Roastbeefstreifen“ 15,- €

...als „Salat mit Ziegenkäse“ 13,- €

...als „Salat mediterran“ mit Falafel & gebratenem Gemüse 13,- € vegan

Flammkuchen „Elsässer Art“

mit Speck, Zwiebeln auf Sauerrahm

9,50 €

Flammkuchen „Camembert“

mit Sauerrahm, grobem Pfeffer, Camembert, Preiselbeeren, Nüssen, Apfel & Rucola

11,- €

Flammkuchen „mediterran“ vegan

Mit Tomatensoße, gebratenem Gemüse & Rucola

11,- €

„Strammer Max“

Schinkenbrot mit rohem und gekochtem Schinken und 2 Spiegeleiern

9,90 €

Portion Sülze mariniert in Essig und Öl mit Bratkartoffeln

13,50 €

Schweizer Wurstsalat

mit Fleischwurst- und Käsestreifen in pikanter Marinade,
dazu Bratkartoffeln

13,50 €

Himmel & Erd in der Gusspfanne

gebratene Blutwurst mit Röstzwiebeln, Äpfeln
& Bratkartoffeln

13,50 €

Dessert

Apfelringe im Bierteig mit Zimt-Zucker

Vanilleeis & Sahne

7,90 €

Crème brûlée

mit Rohrzucker gratiniert

6,90 €

Schwarzwaldbecher

Vanille- & Schokoladeneiscreme, Schattenmorellen, Kirschgeist und Sahne

6,90 €

Vanilleeis

mit heißen Himbeeren oder mit heißer Schokosoße & Sahne

7,30 €

Nussknacker

Walnusseis mit Sahne, garniert mit gerösteten Nüssen und Karamellsoße

7,30 €

Bananensplit

Vanille- und Schokoladeneiscreme, Banane, Eierlikör und Sahne

7,30 €

gemischtes Eis nach Wahl (1 Kugel 1,50 €)

Vanille, Erdbeere, Pistazie, Schokolade, Nougat, Walnuss

Getränke

Frisch Vom Fass

Bitburger Pils	0,25l	2,60 €
Bitburger 0,0%	0,25l	2,60 €
Kraftbräu Hell aus Trier	0,3l	3,50 €
Weihenstephan Weißbier	0,5l	4,50 €
Weihenstephan Weißbier Alkoholfrei	0,5l	4,50 €
Viez (Pur oder gemischt) aus Winterdorf	0,4l	2,50 €

Alkoholfrei

Tönissteiner Sprudel, medium, still	0,25l	2,30 €
Tönissteiner Sprudel, medium, still	0,75l	6,50 €
Afri Cola oder Cola Light	0,3l	3,00 €
Bluna Orange oder Zitrone	0,3l	3,00 €
Säfte oder Saftschorle	0,3l	3,00 €

Naturtrüber Apfel-, Orangen-, Johannisbeer- oder Maracujasaft

KULINARISCHER KALENDER 01 / 23

Januar

29.01. **Brunch von 11:00 Uhr bis 14:00 Uhr**
Gemütliches Winterbrunchen
(Frühstück & Mittagessen als Büffet),
inkl. Kaffee, Wasser & Säfte ...35,- € p.P.

Februar

12.02. **Superbowl Fastfoodauswahl**
Am Superbowl - Sonntag gibts jede
Menge Fingerfood. Natürlich wie
immer auch zum Mitnehmen. Details zu
den Gerichten ab Mitte Januar auf unserer
Homepage

13.02. - 22.02.
Eingelegte Heringe
mit Speckkartoffeln

14.02. **Valentinstags - Menü**
5 - Gang - Menü mit Hauptgangaus-
wahl inkl. Aperitif 50,- €
p.P.

17.02.-21.02. **Flieten & Ribs**
Während der 5. Jahreszeit.

22.02. **Fischbüffet am Aschermittwoch**
aus Meer, See & Fluss mit Beilagen
33,- € p.P.

März

19.03. **Frühlingsbüffet** von 11:30 bis 14:00 Uhr

April

07.04. **Karfreitags-Fischkarte**
mittags & abends

Vorschau aufs weitere Jahr:

April, Mai & Juni
Pfälzer Spargel & Erdbeeren

Juli & August

BBQ, Musik, Wein & co.

Oktober

**Kartoffeltage mit Kartoffeln aus
eigenen Anbau. Termine
ab August.**

November

**Wildwochen mit Wild aus heimi-
schen Wäldern & Martinsgänse**

Dezember

Weihnachtsmenüs & -büffets

Detaillierte Infos & weitere Termine unter
www.landgasthof-kopp.de

