

Herzlich Willkommen,
IM LANDGASTHOF KOPP IN HENTERN!



Aperitif

Winzersekt brut

Albis 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 6,50 €

Campari

Soda oder Orange

Mit 5cl Campari 6,50 €

LANDGASTHOF

Kopp

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe
mit Einlage
7,30 €

Henterner Zwiebelsuppe
mit Croutons und Käse überbacken
7,50 €

Spargelcrèmesuppe
mit Spargel einlage 6,50 €

Bärlauchsüppchen
mit Croutons & Schnittlauch 6,50 €

gebackene Schinken-Käseröllchen
mit zweierlei Dip & Salaten garniert
3 Stück: 8,90 €
5 Stück 12,90 €
8 Stück 16,90 €

kleiner gemischter Salat
mit Blatt- & Rohkostsalaten
3,90 €

gebratene Garnelen in Knoblauchsoße
mit Kräuterflit
6 Stück 12,90 €

mit Honig gratinierter Ziegenkäse
mit Blattsalaten garniert
8,90 €

Hauptspeisen

Schweinefilet „Berner Art“

mit Schinken und Käse überbacken
dazu Sc.Bearnaise, dazu Kartoffel-Kräuter-Rösti
21,50 €

Allgäuer Rahmschnitzel

Schnitzel mit Röstzwiebeln,
Champignonrahmsauce und Käse überbacken
dazu Pommes frites
von der Schweineoberschale 21,50 € / von der Hähnchenbrust 21,50 € / vom Kalbsrücken
26,50 € / vom Sellerie 19,50 €

Cordon bleu

Schweinerücken gefüllt mit gekochtem Schinken und Gouda
dazu Pommes frites
21,50 €

Cordon rouge

Schweinerücken gefüllt mit rohem Schinken & Camembert
dazu Pommes frites
22,50 €

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Pommes
23,50 €

Kalbsrückensteak Editha

mit Birne, Preiselbeeren & Camembert überbacken
dazu Kroketten
27,50 €

Beilagensalat zum Hauptgericht 3,90 €

Gemüse zum Hauptgericht 3,30 €

200gr. Spargel mit Sc.Hollandaise zum Hauptgericht +7,- €

Hauptspeisen

Bauernsteak in der Eisenpfanne serviert

Schweinerückensteak mit Röstzwiebeln, Speck & Spiegelei
dazu Bratkartoffeln & Speckbohnen

22,-€

Henterner Bauernpfännchen

3 Steaks von Rind, Hähnchen & Schwein
mit Kräuterbutter, Pfeffersoße & Bratensoße
dazu Bratkartoffeln & Speckbohnen

27,-€

Rumpsteak vom regionalen Rind

dazu Pommes frites

250gr mit Kräuterbutter & Röstzwiebeln 29,90€

250gr mit Pfefferrahmsauce 29,90€

Rinderfiletsteak vom regionalen Rind

dazu Pommes frites

250gr mit Kräuterbutter & Röstzwiebeln 33,50€

250gr mit Pfefferrahmsauce 33,50€

Geschmetzeltes vom Rinderfilet

mit Waldpilzen in Rahmsauce / Rösti

31,- €

Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel

Sc.Choron & Kartoffelkroketten

21,20 €

Geschmorte Lammkeule in kräftiger Kräuterjus

Salzkartoffeln & grüne Bohnen

21,90 €

Lammcarée mit Bärlauch-Tomatenkruste

Jus, Kroketten & grüne Bohnen

31,90 €

Beilagensalat zum Hauptgericht 3,90 €

Gemüse zum Hauptgericht 3,30 €

200gr. Spargel mit Sc.Hollandaise zum Hauptgericht +7,- €

LANDGASTHOF

Kopp

Hauptspeisen

Fisch – Trilogie mit Lachs-, Zander- & Kabeljaufilet
auf Rieslingsoße & Bandnudeln
24,90 €

Bandnudeln mit geschmolzener Kirschtomate, Zucchini & Aubergine
Rucola, Parmesan & Liebstöckel – Petersilienpesto 13,00 € (vegan möglich)
+ 6 gebratenen Scampi 19,60 €
+ gebratene Hähnchenstreifen 17,60 €

Cannelloni mit Champignonfüllung
mit Rieslingsoße & Käse überbacken / Rucola
16,40 €

Rösti mit Ananas & Käse überbacken
Preiselbeeren
16,40 €

Käsespätzle
Gebratene Spätzle mit Zwiebeln, Gouda, Cheddar, Camembert & Röstzwiebeln
überbacken 16,40 €

Frischer Deutscher Spargel
mit Kartoffeln, zerlassener Butter & Sc.Hollandaise 24,- €
...dazu ein Kalbsschnitzel ...32,- €
... dazu ein Kräuteromelette ...28,50 €
... dazu ein Lachsfilet ... 29,50 €
... dazu roher & gekochter Schinken ... 29,50 €

Spargel exotisch
...mit Hähnchenstreifen, Scampi, Currysoße & Reis 31,- €

Beilagensalat zum Hauptgericht +3,90 €
Gemüse zum Hauptgericht +3,30 €
200gr. Spargel mit Sc.Hollandaise zum Hauptgericht +7,- €

Salate & kleine Gerichte

bunt gemischter Salatteller

mit Blattsalaten, Rohkostsalaten
und Hausdressing 11,- €

...als „Fitnesssalat“ mit Streifen von der Hähnchenbrust 15,60€

...als „Salat Gambas“ mit 6 gebratenen Garnelen 17,90€

...als „Bauernsalat“ mit 180gr. Rumpsteak und Rosmarinkartoffeln 25,70 €

...als „Salat mit Roastbeefstreifen“ 21,- €

...als „Salat mit Ziegenkäse“ 16,- €

...als „Salat mediterran“ mit Falafel & gebratenem Gemüse 16,90 € vegan

Flammkuchen „Elsässer Art“

mit Speck, Zwiebeln auf Sauerrahm
11,60 €

Flammkuchen „Camembert“

mit Sauerrahm, grobem Pfeffer, Camembert, Preiselbeeren, Nüssen, Apfel & Rucola
13,60 €

„Strammer Max“

Schinkenbrot mit rohem und gekochtem Schinken und 2 Spiegeleiern
12,00 €

Portion Sülze mariniert in Essig und Öl mit Bratkartoffeln

15,50 €

Schweizer Wurstsalat

mit Fleischwurst- und Käsestreifen in pikanter Marinade,
dazu Bratkartoffeln
15,50 €

Himmel & Erd in der Eisenpfanne

gebratene Blutwurst mit Röstzwiebeln, Äpfeln
& Bratkartoffeln
16,50 €

Dessert

Erdbeer - Variation

Mousse – Sorbet – Panna Cotta – Frucht
8,- €

Lauwarmer Apfelstrudel

Mit 2 Kugeln Vanilleeis & Sahne
7,90 €

Schwarzwaldbecher

3 Kugeln Vanille- & Schokoladeneiscreme, eingelegte Kirschen, Kirschgeist und Sahne
7,40 €

3 Kugeln Vanilleeis

...mit heißen Himbeeren & Sahne
...mit heißer Schokosoße & Sahne
...mit heißen Kirschen & Sahne
...mit frischen Erdbeeren & Sahne
7,40 €

Nussknacker

3 Kugeln Walnusseis mit Sahne, garniert mit gerösteten Nüssen und Karamellsoße
7,40 €

hausgemachtes Parfait

in wechselnden Sorten
mit Früchten garniert
7,90 €

gemischtes Eis nach Wahl (1 Kugel 1,70 €)

Vanille, Schokolade, Nougat, Walnuss,
Mangosorbet, Erdbeersorbet, Cassissorbet

Getränke

Frisch Vom Fass

Bitburger Pils	0,25l	2,70 €
Bitburger 0,0%	0,25l	2,70 €
Kraftbräu Hell aus Trier	0,3l	3,50 €
Weihenstephan Weißbier	0,5l	4,70 €
Weihenstephan Weißbier Alkoholfrei	0,5l	4,70 €
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 Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeernektar oder
Maracujanektar

