

Speisekarte



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 6,50 €

Campari

Soda oder Orange
Mit 5cl Campari 6,50 €

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe
mit Einlage
7,30 €

Henterner Zwiebelsuppe
mit Croutons und Käse überbacken
7,50 €

Tomaten - Süppchen
mit Basilikum
4,50 €

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 €

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

Hochwaldburger
Burgerbun, Rinderhackfleisch, Cheddar, Burgersoße,
Salatblatt, Tomate, Gurke, Zwiebel
mit Pommes
17,50 €

Chili Cheese Burger
Burgerbun, Rinderhackfleisch, Cheddar, Käsesoße,
Salatblatt, Tomate, Rösti, Röstzwiebeln, Jalapenos (scharf)
mit Pommes
18,50 €

*die Burger gibt es wahlweise auch mit Crispy Chicken oder vegetarischem Kichererbsen-Champignon-
Auberginen-Patty*

Beilagensalat zum Hauptgericht 3,90 €
Gemüse zum Hauptgericht 3,30 €

Hauptspeisen

Henterner Bauernpfännchen

3 Steaks von Rind, Hähnchen & Schwein
mit Kräuterbutter, Pfeffersoße & Bratensoße
dazu Bratkartoffeln & Speckbohnen
27,-€

Bauernsteak

Schweinerückensteak mit Zwiebeln, Spiegelei & Speck
dazu Bratkartoffeln & Speckbohnen
22,-€

Rumpsteak vom regionalen Rind dazu Pommes frites

250gr mit Kräuterbutter & Röstzwiebeln	29,90€
250gr mit Pfefferrahmsöße	29,90€

Rinderfiletsteak vom regionalen Rind dazu Pommes frites

250gr mit Kräuterbutter & Röstzwiebeln	33,50€
250gr mit Pfefferrahmsöße	33,50€

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Pommes
23,50 €

Kalbsrückensteak Editha

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

Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel

Sc.Choron & Kroketten
21,50 €

Beilagensalat zum Hauptgericht 3,90 €
Gemüse zum Hauptgericht 3,30 €

Hauptspeisen

Geschmorte Keule vom Hochwälder Reh-Bock

wilde Waldpilzsoße & Rosmarinkartoffeln

24,-€

Rehragout vom Hochwälder Bock

wilde Waldpilzsoße & Semmelknödel

21,-€

Wildschwein – Gulasch mit Waldpilzen in feiner Wildsoße

Semmelknödel

19,-€

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 €

Beilagensalat zum Hauptgericht +3,90 €

Gemüse zum Hauptgericht +3,30 €

LANDGASTHOF

Kopp

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 €

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

Lauwarmer Apfelstrudel

Vanillesoße & Sahne

7,90,- €

Panna Cotta mit Erdbeersauce

& Minze

4,90 €

Schwarzwaldbecher

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

7,40 €

3 Kugeln Vanilleeis

...mit heißen Himbeeren & Sahne

...mit heißer Schokosauce & Sahne

...mit heißen Kirschen & Sahne

7,40 €

Erdbeerbecher

3 Kugeln Vanilleeis, frische Erdbeeren & Sahne

7,40 €

Nussknacker

3 Kugeln Walnusseis mit Sahne, garniert mit gerösteten Nüssen und Karamellsauce

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

Eine Liste mit Allergenen und Zusatzstoffen können wir Ihnen gerne vorlegen. Bitte Informieren Sie unser Team bei Unverträglichkeiten.

Kulinarischer Kalender

Juli und August: Sommerküche mit frischen Pfifferlingen

12. September: BBQ- Abend mit Band (Infos online)

03.10.-19.10.: Hochwälder Kartoffeltage mit unseren Kartoffeln
aus eigenem Anbau

Alle Infos online: www.landgasthof-kopp.de