

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 5clCampari 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 Pfefferrahmsauce	29,90€

Rinderfiletsteak vom regionalen Rind

dazu Pommes frites

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

Hirsch – Rückensteak

Mit Waldpilzen in kräftiger Wildsoße, Birne, Preiselbeeren & Pommes
34,-€

Hirschkalbsbraten

Wilde Waldpilzsoße, Birne, Preiselbeeren & Rosmarinkartoffeln
26,-€

Geschmorte Keule vom Hochwälder Reh-Bock

Wilde Waldpilzsoße, Birne, Preiselbeeren & Rosmarinkartoffeln
24,-€

Rehragout vom Hochwälder Bock

Wilde Waldpilzsoße, Birne, Preiselbeeren & Semmelknödel
21,-€

Wildschwein – Gulasch mit Waldpilzen in feiner Wildsoße
, Birne, Preiselbeeren, 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 €

Pfifferlinge in Rahmsoße

Frische Kräuter & Semmelknödel

16,40 €

Beilagensalat zum Hauptgericht +3,90 €

Gemüse zum Hauptgericht +3,30 €

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.

LANDGASTHOF
Kopp

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