

Speisenkarte



Aperitif – Empfehlung

Aperol Spritz

(auch alkoholfrei möglich)

0,2l - 6,50 €

Hugo

(auch alkoholfrei möglich)

0,2l 6,50 €

Winzersekt brut

Alois Kirchen, Oberemmel

Sektglas 0,1l 4,90 €

Flasche 0,75l 29,50 €

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Nudeln, Karotte, Markklößchen & Schnittlauch
Klassiker mit Kraft. Klare Brühe vom Rind. 36 Stunden gekocht für maximalen Geschmack.
6,50 €

Henterner Zwiebelsuppe
Herzhaft, würzig, zum Dahinschmelzen.
mit Croutons und Käse überbacken
7,50 €

Kartoffel-Lauchcrèmesuppe
So schmeckt Heimat. Unsere Kartoffeln stammen aus eigenem Anbau.
5,90 €

Vorspeisen

gebackene Schinken-Käseröllchen
Ein Klassiker, der nie aus der Mode kommt.
mit zweierlei Dip & kleiner Salatgarnitur
3 Stück: 8,30 € ~ 5 Stück 12,30 € ~ 8 Stück 16,90 €

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

gebratene Garnelen in Knoblauchsoße
Mediterraner Genuss trifft Hochwald-Charme
mit Kräuterflit
6 Stück 12,90 €

mit Honig gratinierter Ziegenkäse
Warm und cremig.
mit Blattsalaten garniert
8,90 €

Hauptgerichte

wild

Wildschweingulasch – Ungarische Art mit Zwiebeln, Paprika & Tomate
mit Kartoffelklößen, Birne und Preiselbeeren

21,-€

Frikadelle von Hirsch & Wildschwein

mit Wildsoße, Röstzwiebeln & Pommes

13,50 €

Frikadelle von Rind & Schwein

mit Bratensoße, Röstzwiebeln & Pommes

12,50 €

Klassiker

Tradition mit Geschmack

Schweinefilet „Berner Art“

mit Schinken und Käse überbacken
dazu Sc.Bearnaise, dazu Kartoffel-Kräuter-Rösti
21,90 €

Paniertes Schnitzel

Schweine- oder Hähnchenschnitzel
dazu Pommes frites 16,90 €

...mit Champignons in Rahmsauce +3,- €

...mit Jägersauce +3,- €

...mit Pfefferrahmsauce +3,- €

...mit Paprikasauce +3,- €

...mit geschmorten Zwiebeln +1,50 €

...mit gebratenen Champignons +2,- €

Allgäuer Rahmschnitzel

Schweine- oder Hähnchenschnitzel mit Röstzwiebeln,
Champignonrahmsauce und Käse überbacken
dazu Pommes frites
21,90 €

Flieten

Knusprige Flieten mit Dip
dazu Pommes frites
7 Flieten 14,70 € / 10 Flieten 19,50 €

Cordon bleu

Schweinerücken gefüllt mit gekochtem Schinken und Gouda
dazu Pommes frites
20,50 €

Fisch – Trilogie mit Lachs-, Zander- & Kabeljaufilet

auf Rieslingssauce & Bandnudeln
23,90 €

Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel

Sc.Choron & Kroketten
20,50 €

Rinderroulade nach Oma Vronis Originalrezept

gefüllt mit Schinken, Gewürzgurke, Möhre, Zwiebel & Lauch
dazu Kartoffelklöße
20,50 €

Beilagensalat zum Hauptgericht +3,90 €

Gemüse zum Hauptgericht +2,90 €

Steak & co.

Henterner Bauernpfännchen

3 Steaks von Rind, Hähnchen & Schwein
mit Kräuterbutter, Pfeffersauce & Bratensauce
dazu Bratkartoffeln & Speckbohnen
25,90 €

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 31,40€
250gr mit gebratenen Champignons 29,40€
...Upgrade auf 350gr.: +4,- €

Rinderfiletsteak vom regionalen Rind

dazu Pommes frites
250gr mit Kräuterbutter & Röstzwiebeln 33,50€
250gr mit Pfefferrahmsauce 34,-€
250gr mit gebratenen Champignons 33,-€
...Upgrade auf 350gr.: +6,- €

Vegetarisch

Rösti mit Ananas & Käse überbacken

Preiselbeeren
15,40 €

Cannelloni mit Champignonfüllung

mit Rieslingsauce & Käse überbacken / Rucola
16,40 €

Spinat-Kartoffelknödel

auf Kürbis-Tomaten-Ragout / Rucola (vegan)
16,40 €

Beilagensalat zum Hauptgericht 3,90 €

Gemüse zum Hauptgericht +2,90 €

Burger

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 €

Burger auch gerne mit veganem Patty auf Basis von Erbsenprotein vom Hofgut Serrig

Salate & kleine Gerichte

bunt gemischter Salatteller

mit Blattsalaten, Rohkostsalaten
und Hausdressing 11,- €

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

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

...als „Salat mit Ziegenkäse“ 16,- €

...vegan mit Falafelbällchen 13,90 €

Flammkuchen „Elsässer Art“

mit Speck, Zwiebeln auf Sauerrahm
11,60 €

...auch Perfekt als
Vorspeise zum
Teilen

Flammkuchen „Camembert“

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

„Strammer Max“

Schinkenbrot mit rohem und gekochtem Schinken und 2 Spiegeleiern
10,- €

Schweizer Wurstsalat

mit Fleischwurst- und Käsestreifen in pikanter Marinade,
dazu Bratkartoffeln
13,50 €

Himmel & Erd in der Eisenpfanne

gebratene Blutwurst mit Röstzwiebeln, Äpfeln
& Bratkartoffeln
14,50 €

Dessert

Kaiserschmarrn mit Puderzucker

Apfelmus & Preiselbeeren
oder Vanillesoße

8,50 €

Apfelringe in Bierteig gebacken

in Zimt & Zucker gewälzt / dazu 2 Kugeln Vanilleeis & Sahne

8,50 €

Schokoküchlein mit flüssigem Kern

Puderzucker / dazu 2 Kugeln Vanilleeis & Sahne

7,90 €

Crème brûlée

im Weckglas mit Rohrzucker gratiniert

5,90 €

3 Kugeln Vanilleeis

...mit heißen Kirschen & Sahne

...mit heißer Schokosoße & Sahne

...mit heißen Himbeeren & Sahne

7,10 €

Schwarzwaldbecher

2 Kugeln Vanilleeis & 1 Kugel Schokoladeneis mit Sahne, eingelegten Kirschen & Kirschschnaps

7,10 €

Nussknacker

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

7,10 €

gemischtes Eis nach Wahl (1 Kugel 1,60 €)

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

Getränke

Frisch Vom Fass

Bitburger Pils	0,25l	2,70 €
Bitburger 0,0%	0,25l	2,70 €
Saisonbier (wechselnde Biere)	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 reichen wir Ihnen separat. Bitte Informieren Sie unser Team bei Unverträglichkeiten.

Kulinarischer Kalender

22.März: Frühlingsbrunch

Brunchbüffet von 10-14 Uhr

Frühstücksbüffet und im Anschluss Mittagsbüffet

34,-€ / Person

(Kinder ermäßigt)

Alle Infos online: www.landgasthof-kopp.de

Ostern

À la carte – Speisekarte mittags und abends

Mit Spargel, Lamm und co.

24.April: Biertasting mit korrespondierendem Menü

6 Sorten im Tasting mit passenden Köstlichkeiten aus unserer Küche

Details zum Menü ab Ende März

online: www.landgasthof-kopp.de

Alle Infos online: www.landgasthof-kopp.de