

Speisenkarte



Aperitif – Empfehlung

Aperol Spritz

(auch alkoholfrei möglich)

0,2l - 6,50 €

Hugo

(auch alkoholfrei möglich)

0,2l 6,50 €

Winzersekt brut

Albis 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.
7,50 €

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

Zucchinicrèmesüppchen
mit Croutons & Sahne
6,90 €

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 €

Wild

aus dem Henterner Jagdrevier in Ansitzjagd

Wildschweingulasch – ungarische Art mit Zwiebeln, Paprika & Tomate

mit Semmelknödeln, Birne und Preiselbeeren

21,-€

Wild - Burger

wildes Burgerpatty (Reh- Rot- & Schwarzwild), Burgerbun, Preiselbeermayo, Rucola, & Camembert

dazu Pommes

18,90 €

Wild - Frikadelle

(Reh- Rot- & Schwarzwild)

Mit Bratensoße, Röstzwiebeln & Bratkartoffeln

16,90 €

weitere Wildgerichte wechselnd auf unserer Tafel, wenn der Jäger Glück hatte

unser Service informiert Sie gerne

Steak & co.

Henterner Bauernpfännchen

3 Steaks vom Rind, Hähnchen & Schwein

mit Kräuterbutter

dazu Bratkartoffeln & Speckbohnen

27,90 €

250gr. Rumpsteak vom regionalen Rind

dazu Pommes frites

29,90 €

250gr Rinderfiletsteak vom regionalen Rind

dazu Pommes frites

33,90 €

...wahlweise mit:

Kräuterbutter +1,-€

Röstzwiebeln +1,-€

Pfefferrahmsoße +3,-€

Bratensoße +3,-€

gebratenen Champignons +3,-€

Beilagensalat zum Hauptgericht +3,90 €

Gemüse zum Hauptgericht +2,90 €

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 Paprikasoße +3,- €
...mit Champignons in Rahmsoße +3,- €
...mit Pfefferrahmsoße +3,- €

Allgäuer Rahmschnitzel

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

Cordon bleu

Schweinerücken gefüllt mit gekochtem Schinken und Gouda
dazu Pommes frites
21,90 €

Fisch – Trilogie mit Lachs-, Zander- & Kabeljaufilet

auf Rieslingsoße & Bandnudeln
24,90 €

Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel

Sc.Choron & Kroketten
20,50 €

Beilagensalat zum Hauptgericht +3,90 €
Gemüse zum Hauptgericht +2,90 €

Vegetarisch & Vegan

Bandnudeln mit geschmolzener Kirschtomate, Zucchini & Aubergine

Rucola, Parmesan & Bärlauch-Basilikumpesto 13,00 € (vegan möglich)

mit 6 gebratenen Garnelen +6,60 €

mit gebratene Hähnchenstreifen +4,60 €

Rösti mit Ananas & Käse überbacken

Preiselbeeren

15,40 €

Cannelloni mit Champignonfüllung

mit Rieslingsoße & Käse überbacken / Rucola

16,40 €

Spinat-Kartoffelknödel

auf Kürbis-Tomaten-Ragout / Rucola (vegan)

16,40 €

Semmelknödel

mit Champignons in Rahmsoße

16,40 €

Beilagensalat zum Hauptgericht 3,90 €

Gemüse zum Hauptgericht +2,90 €

LANDGASTHOF

Kopp

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 wahlweise auch mit vegetarischem Patty oder Crispy Chicken

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 €

„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

Hausgemachtes Parfait

in wechselnden Sorten, mit Fürchten garniert

7,90,- €

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 & Kirschnaps

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, Cassisorbet

LANDGASTHOF

Kopp

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.

