

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe
mit Einlage
7,30 €

Henterner Zwiebelsuppe
mit Croutons und Käse überbacken
7,50 €

Hokkaido – Kürbiscrème - Süppchen
mit Kürbiskernöl 6,50 €
mit Kürbiskernöl & 2 gebratene Garnelen am Spieß 9,50 €

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 €

Hirschgulasch mit Waldpilzen in kräftiger Soße

mit Kartoffelklößen, Rotkohl,
Birne und Preiselbeeren
27,90€

Rinderroulade nach Omas Rezept

Gefüllt mit Karotte, Lauch, Zwiebel, Gewürzgurke & Schinken
Dazu Kartoffeln & Rotkohl
22,90€

Geschmorte Wildschweinkeule mit Waldpilzen in dunkler Wildjus

mit Spätzle, Rotkohl, Birne und Preiselbeeren
26,90€

Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel

Sc.Choron & Kartoffelkroketten
21,50€

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

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 Pfefferrahmsöße 29,90€

Rinderfiletsteak vom regionalen Rind

dazu Pommes frites

250gr mit Kräuterbutter & Röstzwiebeln 33,50€

250gr mit Pfefferrahmsöße 33,50€

Piccata Milanese

Kalbsschnitzel in der Parmesan – Ei – Hülle gebacken
Tomatensoße & Bandnudeln

25,50 €

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 €

LANDGASTHOF

Kopp

Hauptspeisen

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 €

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 „Salat mit Roastbeefstreifen“ 21,- €

...als „Salat mit Ziegenkäse“ 16,- €

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

LANDGASTHOF

Kopp

Dessert

Apfelringe in Bierteig mit Zimt-Zucker

Vanilleeis & Sahne

8,90,- €

Weihnachtliche Dessertvariation

Apfelring, Spekulatiusparfait, Kirschen, Vanilleeis, Lebkuchenmousse

10,90,- €

Crème brûlée

mit braunem Zucker gratiniert

4,90 €

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

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 (Par 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.

