

Herzlich Willkommen,
IM LANDGASTHOF KOPP IN HENTERN!



Aperitif

Winzersekt brut

Albis 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 €

LANDGASTHOF

Kopp

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe
mit Einlage
7,30 €

Henterner Zwiebelsuppe
mit Croutons und Käse überbacken
7,50 €

Lauchcrèmesüppchen
mit Croutons 6,50 €

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 €

LANDGASTHOF
Kopp

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

Geschmorte Wildschweinkeule mit Waldpilzen in kräftiger Soße
mit Spätzle, Birne und Preiselbeeren
22,-€

Ragout vom Wildschwein mit Waldpilzen in kräftiger Soße
mit Kartoffelklößen, Birne und Preiselbeeren
21,-€

7 knusprige Flieten
mit Pommes & Dip
13,-€

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 €

Jäger-Toast
Schweinerückensteak auf Toast mit Schinken, Champignons & Käse überbacken
dazu Röstzwiebeln
16,40 €

Toast Sansibar
Hähnchenbrustfilet auf Toast mit Schinken, Preiselbeeren & Käse überbacken
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 €

Portion Sülze mariniert in Essig und Öl mit Bratkartoffeln

15,50 €

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

Apfelringe in Bierteig mit Zimt-Zucker

Vanilleeis & Sahne

8,90,- €

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, Cassisorbet

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



...das erwartet Sie demnächst

Fischbüffet & Heringessen am Aschermittwoch (05.03.)

Bouillabaisse mit Felsenfischen, Garnelen & Muscheln

Heringe in Sahnesoße & Essig/Öl

Matjes - Rote Beete Salat

~

Fischfilet mit verschiedenen Soßen (z.B. Lachsfilet, Wolfsbarsch, Dorade, Skrei, etc.)

Ratatouille, Kartoffeln, Tomaten-Reis, Nudeln

~

Crème brûlée

Panna Cotta

33,-€ / Person

...oder Heringe mit Speckkartoffeln (3 Stück 12,50€)

Frühlingsbrunch am Sonntag (23.03.)

Brunchbüffet von 10:30 Uhr bis 14:00 Uhr

35,-€ / Person

Ostern

À la carte - Küche an den beiden Osterfeiertagen



Alle Infos online: www.landgasthof-kopp.de