

Vorspeisen / Suppen

Frühlingssalat	7
Karotten-Curry-Sud mit confierter Rotgarnele	11
Gebeizter Lachs mit Avocado und Wildkräutersalat	15
Pulpo mit Salatherzen und Chorizo	17
Handgeschnittenes Beef Tatar vom Angus Rind	17

Fleisch

Gebratene Brust vom Landhuhn auf Risotto mit grünem Spargel und Morchelschaum	26
Rücken vom Salzwiesenlamm mit Bohnencassoulet und Gnocchis	35

Vegetarisch / Fisch

Gebackene Kichererbsen-Krapfen mit Fenchel-Chutney	19
Gebratener Seeteufel mit Beurre Blanc Lardo und Erbsen	32

Dessert

Despresso - kleine Crème Brûlée mit Espresso	7
Sorbetvariation mit frischen Früchten	9
Rhabarbertarte mit Topfenmousse und Erdbeersorbet	12
Zitronentörtchen mit Joghurteis und weiße Schokoladen-Mandel-Sauce	13
Käse von Affineur Christophe Martin	12

Köpfers Ostermenü

Pulpo mit Salatherzen und Chorizo	***
Karotten-Curry-Sud mit confierter Rotgarnele	***
Gebratener Seeteufel mit Beurre Blanc Lardo und Erbsen	***
Rücken vom Salzwiesenlamm mit Bohnencassoulet und Gnocchis	***
Rhabarbertarte mit Topfenmousse und Erdbeersorbet oder Käse von Affineur Christophe Martin	
4 Gang (ohne Karotten-Curry-Sud) 59 € / Wein 28 €	
5 Gang 66 € / Wein 34 €	

Vegetarisches Menü

Löwenzahnsalat nach „Großmutter's Art“	***
Karotten-Curry-Sud mit handgedrehter Frühlingsrolle	***
Gebackene Kichererbsen-Krapfen mit Fenchel-Chutney	***
Zitronentörtchen mit Joghurteis und weiße Schokoladen-Mandel-Sauce	
4-Gang Menü	43 EUR / Wein 28 EUR
3-Gang Menü (ohne Karotten-Curry-Sud)	36 EUR / Wein 22 EUR

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!