

Menüempfehlung unseres Küchenchefs Olaf Eppelsheimer

Spargelsalat | Wildkräuter

Rahmsuppe vom Spargel

Jakobsmuschel | Safran-Schaum | bunter Bulgursalat

Sorbet mit Sekt aufgegossen

Stangenspargel | Kalbsschnitzel | Sauce Hollandaise | Neue Kartoffeln

Erdbeeren | Bourbon-Vanilleeis | Eierlikör-Sahne

4- Gang Menü 41,00 Euro p.P.
Weinbegleitung 13,00 Euro

6- Gang Menü 51,00 Euro p.P.
Weinbegleitung 19,00 Euro

Vorspeise

Kleine Salat Bowle

Wildkräuter,-und Blattsalat | grüner Spargel | Avocado | Bulgursalat | Karotten |
Radieschen | Ei | Schmortomaten | Croûtons 9,50 

Schaum von Räucherforelle | Sahne-Meerrettich | Mini-Schmortomate |

Frisée- & Wildkräutersalat

14,50

Suppe

Riesling-Kartoffel-Lauchsuppe | Trüffelbutter – Brioche 9,00 

Hauptgang

Rinderfilet | Madeira- Jus | karamellisierte Perlzwiebeln | Kartoffelgratin | Marktgemüse

32,00

Wildschweintrüffel aus heimischer Jagd | Nusshaube | Rosmarin-Jus |

Erbsenpüree | gebratenes Wurzelgemüse | Kartoffel-Krapfen

25,00

Gebratener Seeteufel | gegrillte Paprika |

Mini Ofen-Kräuterkartoffeln 28,00

Pasta di Semola | Mandel-Curry Rahm | Erbsen |

Mais | Shiitake Pilze 

18,00

Kupferberg Klassiker

Kupferberg Tapas

- *Handkäs'-Tatar*
- *Karamellisierter Ziegenfrischkäse | Belugalinsen-Salat*
- *Räucherforelle | Sahnemeerrettich | Pumpernickel*
- *Lachstatar | Limetten-Schmand | Mini-Kartoffelpuffer*
- *Spundekäs' | Salzbrezelchen*

15,00

für zwei Personen 20,00

Kupfer-Burger

Brioche | Rindfleisch | Blattsalat | Tomatensalsa | Bacon |
Cheddarkäse | Zwiebeln | Gurke | Steakhouse Pommes

16,00

Flammkuchen Klassik

Speck | Rote Zwiebeln | Frühlauch | Schmand

10,00

Flammkuchen Ziegenkäse

Ziegenfrischkäse | Kirschtomaten | Preiselbeeren 

11,00

Dessert

Geeistes Tiramisu | Fruchtmark | Kaffee-Sahne

11,00

Dessertvariation

Crème Brûlée | Pfirsich- Panna Cotta | Campari-Orangen-Sülze

12,50