

Roode Koper Menu

BEEF

classic beef tartare – roasted bone marrow – puffed onion
Jerusalem artichoke crisp – macadamia nut – green lentil foam

RIND

klassisches Rindertatar – geröstetes Mark – gepuffte Zwiebel
Topinambur-Knusper – Macadamianuss – Schaum von grünen Linsen

SCALLOP

two preparations of scallop – fennel compote
hazelnut cream – tarragon – beurre blanc with bergamot

JAKOBSMUSCHEL

zwei Zubereitungsarten von Jakobsmuscheln – Fenchelkompott
Haselnusscreme – Estragon – Beurre blanc mit Bergamotte

TURBOT

poached turbot – nasturtium farce – bulgur salad
pak choi – puffed quinoa – citrus gel – turbot stock

STEINBUTT

pochierter Steinbutt – Füllung aus Kapuzinerkresse – Bulgursalat
Pak Choi – geröstete Quinoa – Zitrusgel – Steinbuttfond

DEER

rosé-roasted saddle of deer – bitterbal with deer stew – smoked mini beetroot
spicy cranberry – lovage cream – deer gravy

HIRSCH

rosa gebratener Hirschrücken – Bitterballen von Hirschragout – geräucherte Mini-Bete
würzige Cranberry – Liebstockelcreme – eigener Jus

RASPBERRY

white chocolate cremeux – fermented raspberry – wafer crisp
liquid bonbon with raspberry and rose – beetroot foam – kefir ice cream

HIMBEERE

Cremeux aus weißer Schokolade – fermentierte Himbeere – Oublie-Krokant
Flüssige Praline mit Himbeere und Rose – Rote-Bete-Mousse – Kefir-Eis

Four course menu / Viergängemenu | € 110,00 per person / Pro Person

* Five course menu / Fünfgängemenu | € 130,00 per person / Pro Person

Groene Koper Menu

PUMPKIN / SEA BUCKTHORN

salad of roasted pumpkin – crispy cylinder of star anise
smoked curd – chicory – pumpkin and sea buckthorn sorbet

KÜRBIS / SANDDORN

Salat von gepufftem Kürbis – knuspriger Sternanis-Zylinder
geräucherter Hangop – Chicorée – Kürbis-Sanddorn-Sorbet

CELERIAC *

celeriac terrine – cream of roasted celeriac – pointed cabbage rouleau
pistachio – foamy chamomile sauce – lukewarm celeriac dressing

KNOLLESELLERIE *

Terrine von Knollensellerie – Creme von gebackenem Knollensellerie – Spitzkohl-Rouleau
Pistazie – schaumige Kamillen-Sauce – lauwarmes Knollensellerie-Dressing

CAULIFLOWER / VANILLA

cauliflower flan – confit egg yolk – pak choi – charred orange
smoked almond – vanilla dressing

BLUMENKOHL / VANILLE

Blumenkohl-Flan – confiertes Eigelb – Pak Choi – gebrannte Orange
geräucherte Mandel – Vanille-Dressing

MUSHROOM

open ravioli with creamy mushroom – roasted onion cream
truffle – hazelnut – basil cream – foamy wild mushroom sauce

PILZ

offene Ravioli mit cremige Pilze – Crème von gebackener Zwiebel
Trüffel – Haselnuss – Basilikumcreme – schaumige Waldpilz-Sauce

DARK CHOCOLATE / REDLOVE APPLE

dark chocolate cream – pickled apple – hibiscus gel
meringue – yogurt crumble – dark chocolate sorbet

ZARTBITTERSCHOKOLADE / "REDLOVE" APFEL

Crème von Zartbitterschokolade – eingelegter Apfel – Hibiskusgel
Meringue – Joghurt-Crumble – Zartbitterschokoladen-Sorbet

Four course menu / Viergängemenu | € 90,00 per person / Pro Person

* Five course menu / Fünfgängemenu | € 110,00 per person / Pro Person

Starters / Vorspeisen

TROUT FROM « 'T SMALLERT »

gently cooked trout – kohlrabi baked in a salt crust
smoked leek – horseradish – green apple – trout broth

FORELLE VON « 'T SMALLERT »

sanft gegarte Forelle – Kohlrabi aus der Salzkruste
geräucherter Lauch – Meerrettich – grüner Apfel – Forellenbouillon

€ 32,00

BEEF

classic beef tartare – roasted marrow – puffed onion
Jerusalem artichoke crisp – macadamia nut – green lentil foam

RIND

klassisches Rindertatar – geröstetes Mark – gepuffte Zwiebel
Topinambur-Knusper – Macadamianuss – Schaum von grünen Linsen

€ 32,00



PUMPKIN / SEA BUCKTHORN

salad of roasted pumpkin – crispy cylinder of star anise
smoked curd – chicory – pumpkin and sea buckthorn sorbet

KÜRBIS / SANDDORN

Salat von gepufftem Kürbis – knuspriger Sternanis-Zylinder
geräucherter Hangop – Chicorée – Kürbis-Sanddorn-Sorbet

€ 28,00

Entremets / Zwischengerichte

SCALLOP

two preparations of scallop – fennel compote
hazelnut cream – tarragon – beurre blanc with bergamot

JAKOBSMUSCHEL

zwei Zubereitungsarten von Jakobsmuscheln – Fenchelkompott
Haselnusscreme – Estragon – Beurre blanc mit Bergamotte

€ 36,00



CELERIAC *

celeriac terrine – cream of roasted celeriac – pointed cabbage rouleau
pistachio – foamy chamomile sauce – lukewarm celeriac dressing

KNOLLESELLERIE *

Terrine von Knollensellerie – Crème von gebackenem Knollensellerie – Spitzkohl-Rouleau
Pistazie – schaumige Kamillen-Sauce – lauwarmes Knollensellerie-Dressing

€ 36,00

Vegetarian main courses / Vegetarische Hauptgerichte



MUSHROOM

open ravioli with creamy mushroom – roasted onion cream
truffle – hazelnut – basil cream – foamy wild mushroom sauce

PILZ

offene Ravioli mit cremige Pilze – Crème von gebackener Zwiebel
Trüffel – Haselnuss – Basilikumcreme – schaumige Waldpilz-Sauce

€ 38,00



CAULIFLOWER / VANILLA

cauliflower flan – confit egg yolk – pak choi – charred orange
smoked almond – vanilla dressing

BLUMENKOHL / VANILLE

Blumenkohl-Flan – confiertes Eigelb – Pak Choi – gebrannte Orange
geräucherte Mandel – Vanille-Dressing

€ 38,00

Fish main courses / Fisch Hauptgerichte

TURBOT

poached turbot – nasturtium farce – bulgur salad
pak choi – puffed quinoa – citrus gel – turbot stock

STEINBUTT

pochierter Steinbutt – Füllung aus Kapuzinerkresse – Bulgursalat
Pak Choi – geröstete Quinoa – Zitrusgel – Steinbuttfond

€ 50,00

SEABASS

seabass seared skin-side down – balsamic vinegar glaze – tenderly cooked squid
spicy tomato – zucchini – Parmesan cheese broth

SEEBARSCH

auf der Haut gebratener Seebarsch – Balsamico-Glasur – zart gegarter Tintenfisch
würzige Tomate – Zucchini – Parmesan-Brühe

€ 48,00

Meat main courses / Fleisch Hauptgerichte

KAMPER LAMB

rosé-roasted lamb – braised shoulder – artichoke poivrade – wild garlic
creamy fava beans with star anise – lamb gravy with green peppercorns

KAMPER LAMM

rosé gebratenes Lamm – Schulterschmorbraten – Artischocken-Poivrade
Bärlauch - cremige Saubohnen mit Sternanis – hauseigene Soße mit grünem Pfeffer

€ 52,00

DEER

rosé-roasted saddle of deer – bitterball with deer stew – smoked mini beetroot
spicy cranberry – lovage cream – venison gravy

HIRSCH

rosa gebratener Hirschrücken – Bitterball von Hirschragout – geräucherte Mini-Bete
würzige Cranberry – Liebstöckelcreme – Jus aus Hirsch

€ 55,00

Desserts / Nachspeisen

MANDARIN / STROOPWAFEL

white chocolate mousse – mandarin parfait – chocolate cake
mandarin and red pepper sauce – meringue – “stroopwafel” ice cream

MANDARINE / STROOPWAFEL

Mousse aus weißer Schokolade – Mandarinenparfait – Schokoladenkuchen
Sauce aus Mandarine und rotem Pfeffer – Meringue – “Stroopwafel”-Eiscreme

€ 25,00

DARK CHOCOLATE / REDLOVE APPLE

dark chocolate cream – pickled apple – hibiscus gel
meringue – yogurt crumble – dark chocolate sorbet

ZARTBITTERSCHOKOLADE / REDLOVE APFEL

Crème von Zartbitterschokolade – eingelegter Apfel – Hibiskusgel
Meringue – Joghurt-Crumble – Zartbitterschokoladen-Sorbet

€ 25,00

RASPBERRY

white chocolate cremeux – fermented raspberry – wafer crisp
liquid bonbon with raspberry and rose – beetroot foam – kefir ice cream

HIMBEERE

Crèmeux aus weißer Schokolade – fermentierte Himbeere – Oublie-Krokant
Flüssige Praline mit Himbeere und Rose – Rote-Bete-Mousse – Kefir-Eis

€ 25,00

CHEESE

assortment of European cheeses – home made cheese garnish

KÄSE

Auswahl an Europäischen Käsesorten – hausgemachter Garnitur

€ 27,00

Do you have an allergy? Please let us know.

We take your allergy very seriously, nevertheless cross-contamination of allergens cannot be ruled out 100%,
because we work with all allergens in our kitchen every day.

Haben Sie eine Allergie? Teilen Sie uns das bitte mit!

Natürlich nehmen wir Ihre Allergie sehr ernst, können aber eine Kreuzkontamination durch Allergene nicht zu 100 %
ausschließen, da wir in unserer Küche täglich mit Allergenen arbeiten.