






www.koppes-tafelhaus.de

Traditionelles


Suppe und Vorspeise


 Kraftbrühe von selbstgereiften Dry Aged Rinderknochen mit Weißwurstklößchen selbstgemachtem Maultäschle und Schnittlauch 7,00 €

 Schaumsüppchen von Kiemles Bissinger Brunnenkresse mit gerösteten Pinienkernen, Sahnehaube und Brotkrusteln 7,00 €

 Feiner Kiemle Blattsalat im Apfel-Balsamdressing mit in schwäbischem Whisky gebeizter Alblachsforelle 9,50 €

Hauptgerichte


 Original Wiener Schnitzel vom Hohenloher Kalbsrücken mit selbstgemachten Pommes frites und ein bunter Salatteller 25,50 €

 Züricher Kalbsgeschnetzeltes vom Hohenloher Kalb mit frischen Esslinger Shi Take Pilzen, Kresserösti und ein bunter Salatteller 25,50 €

Aus unserem Reifeschrank

 Zwiebelrostbraten ca. 200g vom 40 Tage selbstgereiften Dry Aged Rinderrücken mit krossen Röstzwiebeln, Spätzle vom Brett und ein bunter Salatteller 30,50 €

 Rumpsteak oder durchwachsenes Entrecote Steak ca. 250g vom 40 Tage selbstgereiften Dry Aged Rinderrücken mit Rosmarinkartoffeln und buntem Salatteller 36,50 €

 Filetsteak vom 40 Tage selbstgereiften Dry Aged Rinderrücken unter der Kräuterkruste oder als Pfeffersteak mit Pommes frites und ein bunter Salatteller 39,50 €

Gerne erhalten Sie auch kleine Portionen, wir berechnen 2,50 € weniger.
Alle Preise enthalten Mehrwertsteuer sowie Service.





www.koppes-tafelhaus.de

Innovatives

Suppen und Vorspeisen der Saison

Rahmsuppe vom Perouser Hokaidokürbis
mit Lauffener Kernöl und geröstete Kerne 7,50 €


 Kiemles Bissinger Freiland Ackersalat
mit Ditzinger Walnüssen und Wildpralinen 9,50 €

 Schwäbische Tapas 7,50 €
Pro Person

Hauptgerichte

 Heckengäu Belugalinsen auf Spätzle und ein Paar
Saiten der Metzgerei Kurz aus Schorndorf 13,50 €

 Ragout vom Stromberg Reh mit Serviettenknödel
und heimischem Salatteller 22,00 €

 Hirschkalbsschnitzel nach Wiener Art mit
Rosmarinkartoffeln und buntem Salatteller 28,50 €

Rückensteaks vom Stromberg Wildschwein mit frischen
Pfifferlingen und Nussspätzle 29,50 €

 Honauer Alblachsforellenfilet nach Müllerinnen
Art auf Belugalinsen und Kresserösti 27,50 €

Wein des Monats:

Heckengäu.Köche Lemberger
0,25l 6,50 €



www.koppes-tafelhaus.de

Vegetarisches

Als erstes servieren wir Ihnen eine Rahmsuppe
vom Perouser Hokaidokürbis mit Kracherle

danach

ein Kräuterflädle mit Lauch in Rahm gefüllt und
überbacken mit Heumilchkäse dazu ein bunter Salatteller


oder


Marinierter Ziegenkäse unter der
Kräuterkruste dazu ein bunter Salatteller

18,50 €

Dessert

 Viererlei Auswahl vom Gemminger Bauernhof Sorbet
6,50 €

 Selbstgemachte Creme Brulee
7,50 €

 Schwäbische Apfelküchle vom Kirchheimer Apfel
mit schwarzem Johannisbeerkompott und Lembergereis
8,50 €