

Als erster Gewinner des Jury-preises sind die Erwartungen an uns natürlich hoch und wir nehmen die Herausforderung gerne an. In unserem Restaurant, das wir anlässlich unseres 10-jährigen Jubiläums für Sie umgestaltet haben, wollen wir Sie im neuen Ambiente mit gewohnt hoher Qualität und Inspiration in Kochkunst und Service verwöhnen.

Mehr erfahren Sie auf Facebook oder unter:
www.hopmannsolive.de

Ziegeleiweg 1-3
40699 Erkrath
Tel.: 02104. 803632
www.hopmannsolive.de

So., Mo., Mi. bis Fr. 12.00 bis
15.00 Uhr und ab 18.00 Uhr
Sa. ab 18.00 Uhr
Di. Ruhetag

EC, MASTERCARD, VISA

Platzreservierung wird empfohlen
Nichtraucher-Restaurant

Hopmanns Olive



33

menu [ab 12.00 Uhr]

Gruß aus der Küche

Gebratene Wachtelbrust
auf lauwarmem Radiccio-Bulgursalat

In „Hopmanns Olivenöl“ pochierter weißer Heilbutt
auf Erbsen-Cassoulet

Geeister grüner Apfel

Zweierlei vom Slowmeat® Pata Negra Bellota-Schwein,
auf Frühlingstortilla und PX-Jus

Schokoladen-Erdnussmousse
mit karamellisierter Ananas

EUR 48,00

Geniessen Sie
König Pilsener
zum Menü!

