Röperhof

Agathe-Lasch-Weg 2, 22605 hamburg
+49 40 8811200

KOMPLETTE SPEISEKARTE

MENÜ I

Geräucherte Entenbrust auf Orangen-Chicorée, geröstetem Brioche, Wildkräuter Salat und Portweinjus
auf Orangen-Chicorée, geröstetem Brioche, Wildkräuter Salat und Portweinjus

Crèmesüppchen von Topinambur mit Boudin Noir
mit Boudin Noir

Gegrilltes Filet Steak vom Angus Rind mit Kartoffelgratin, Spitzkohl und Barolo-Jus
mit Kartoffelgratin, Spitzkohl und Barolo-Jus

Vanille Crème brûlée mit hausgemachtem Lebkuchen Eis VEGETARISCH
mit hausgemachtem Lebkuchen Eis

MENU II

Roulade vom Schottischen Wildlachs im Kräutermantel mit karamellisiertem Brioche, Gurkentatar und Limonen-Crème fraîche
im Kräutermantel mit karamellisiertem Brioche, Gurkentatar und Limonen-Crème fraîche

Entenconsommé mit Kräuterflädle und Majoran
mit Kräuterflädle und Majoran

Geschmorte Ochsenbäckchen mit Kartoffel-Rucola Stampf, Vierländer Gemüse, Pancetta und Madeirajus
mit Kartoffel-Rucola Stampf, Vierländer Gemüse, Pancetta und Madeirajus

Topfenknödel mit Zwetschgenröster und Himbeersorbet VEGETARISCH
mit Zwetschgenröster und Himbeersorbet

MENU III

Salat RÖPERHOF mit gebratenen Black Tiger Garnelen, hausgemachte Italienisch marinierte Antipast Feldsalat, Rucola, Radicchio, Apfelfächer, Avocado, Dressing
mit gebratenen Black Tiger Garnelen, hausgemachte Italienisch marinierte Antipast Feldsalat, Rucola, Radicchio, Apfelfächer, Avocado, Dressing

Kräuterschaum Crème Süppchen mit krossem Südtiroler Speck
mit krossem Südtiroler Speck

Halbe Ente aus dem Ofen mit Rotkohl, Kartopffelknödel, karamellisierten Apfelspalten und Beifußjus
mit Rotkohl, Kartopffelknödel, karamellisierten Apfelspalten und Beifußjus

Mille feuille with Mascarpone Crème und Orangen-Gel VEGETARISCH
mit Mascarpone Crème und Orangen-Gel

MENÜ IV

Carpaccio vom Norddeutschen Weiderind mit Pommery-Senf Crème, Rucola und gereiftem Parmesan
mit Pommery-Senf Crème, Rucola und gereiftem Parmesan

Crémesüppchen vom Hokkaidokürbis mit Steirischem Kernöl und Kürbiskernen
mit Steirischem Kernöl und Kürbiskernen

Auf der Haut gebratenes Filet vom Ostseedorsch, Kartoffel-Sellerie Püree, Fingermöhren und Rieslingschaum
Kartoffel-Sellerie Püree, Fingermöhren und Rieslingschaum

Halbgebackenes Schokoladen Küchlein mit Vanille Eis und Passionsfrucht Ganache
VEGETARISCH

mit Vanille Eis und Passionsfrucht Ganache

CANAPÉS, EMPFANG

Gebeizter Lachs mit Meerrettichcrème und Pumpernickel 4,00 €
mit Meerrettichcrème und Pumpernickel

Mini Quiche Lorraine mit Kräuterschmand 4,00 €
mit Kräuterschmand

Bruschetta mit sonnengereiften Tomaten 4,00 €
mit sonnengereiften Tomaten

Crostini mit Parmaschinken, Rucola und Melone 4,00 €
mit Parmaschinken, Rucola und Melone

Gurkenkaltschale mit Forellen Kaviar 4,00 €
mit Forellen Kaviar

Rindertatar mit Senfcrème 4,00 €
mit Senfcrème

Mini Sandwich mit getrüffelter Eiercrème VEGETARISCH 4,00 €
mit getrüffelter Eiercrème

Gefüllte Blätterteigtaschen mit Curry-Huhn 4,00 €
mit Curry-Huhn

Ziegenfrischkäse mit Pumpernickel und Feige VEGETARISCH 4,00 €
mit Pumpernickel und Feige

BUFFET-VORSCHLÄGE

Aubergine aus dem Ofen mit Tomaten-Sugo, Frühlauch und Sonnenblumenkernen
mit Tomaten-Sugo, Frühlauch und Sonnenblumenkernen

Rumpsteak oder Krustenbraten im Ganzen gebraten
dazu Kräuterkartoffeln, grüne Bohnen und Rosmarin Jus

Kokos-Currysüppchen
oder Hochzeitssuppe

Hochzeitssuppe

Italienisch marinierte Gemüseantipasti
Karotten, Champignons, weiße Bohnen, Rote Beete, Zucchini, Paprika

Roastbeef mit Remouladensauce
& Quiche Lorraine

Quiche Lorraine

Zweierlei vom Lachs mit Honig-Dillsauce und Meerrettich

Tomate-Mozzarella-Basilikum VEGETARISCH

Vitello Tonnato
& Hähnchensaté mit Erdnuss-Sauce und Koriander

Hähnchensaté mit Erdnuss-Sauce und Koriander

Pflaume im Speckmantel
& Gemischte Blattsalate mit Balsamicodressing

Gemischte Blattsalate mit Balsamicodressing

Geräucherte Makrelenfilets à la “Waldorf“
& Toskanische Hackbällchen

Toskanische Hackbällchen

Baguette und Salzbutter VEGETARISCH

Rote Grütze mit Vanillesauce VEGETARISCH
& Mousse au chocolat

Mousse au chocolat VEGETARISCH

Tiramisu VEGETARISCH
& Crème brûlée & Eisbombe von Erdbeere, Vanille und Schokolade

BUFFET II

Steirischer Kartoffel-Gurkensalat mit mariniertem Kalbstafelspitz

Scampi-Spieße mit Pesto
& Gebackene Kartoffel-Fetakäse Krapfen mit Trüffelmayonnaise

Gebackene Kartoffel-Fetakäse Krapfen mit Trüffelmayonnaise VEGETARISCH

Variation vom Matjes, klassisch auf Eis, Hausfrauen Art, Matjessalat mit Rote Beete

Gemüsestifte mit Kräuter Dip VEGETARISCH
& Melone mit Seranoschinken

Melone mit Seranoschinken

Topfenknödel mit Kirschragout VEGETARISCH

Rohmilchkäseauswahl vom Flottbeker Wochenmarkt mit Früchtebrot und Orangensenf VEGETARISCH

BRUNCH-BUFFET

Crèmesuppe des Tages

Pasta mit Tomatensauce und gebratenen Scampi

Rührei und Spiegelei mit / ohne Speck nach Wunsch VEGETARISCH
Von Freilandhühnern

Apfelpfannkuchen VEGETARISCH

Brötchen, Croissants, Landbrot, Baguette VEGETARISCH

Hausgemachte Konfitüre, Honig, Corn Flakes, Müsli, Fruchtquark VEGETARISCH

Italienisch marinierte Gemüseantipasti: Karotten, Champignons, weiße Bohnen, Rote Beete, Zucchini, Paprika
Karotten, Champignons, weiße Bohnen, Rote Beete, Zucchini, Paprika

Hausgebeizter Lachs mit Honig-Dillsauce

Serranoschinken

Käseauswahl VEGETARISCH

Frischer Obstsalat

PLAT DU JOUR

Brokkoli Crèmesüppchen VEGETARISCH	**9,50 €**
Kokos-Zitronengras Cickpea-Curry - vegetarisch -	**18,00 €**
Backfisch mit Bratkartoffeln und Remouladen Sauce	**20,00 €**
Tagliatelle mit Rumpfsteak Streifen und Asia Gemüse	**20,00 €**
Tiramisu VEGETARISCH	**9,00 €**

ABENDKARTE

Crèmesüppchen vom Hokkaidokürbis VEGETARISCH **16,00 €**
Steirischem Kernöl und Kürbiskernen

Salat RÖPERHOF **20,50 €**
mit gebratenen Riesengarnelen italienisch marinierte Antipasti, Orangenfilets, Cranberry Dressing

Bunte Beete Carpaccio mit gratiniertem Bachenbrucher Ziegenfrischkäse, Portweinfeigen und gerösteten Walnüssen **22,00 €**
VEGETARISCH
mit gratiniertem Bachenbrucher Ziegenfrischkäse, Portweinfeigen und gerösteten Walnüssen

Thunfisch Tatar mit Yuzo-Ponzu Marinade, Asia-Julienne, Wasabi-Erdnüssen und Spicy Popcorn **24,00 €**
mit Yuzo-Ponzu Marinade, Asia-Julienne, Wasabi-Erdnüssen und Spicy Popcorn

Hausgemachte Tagliatelle mit Trüffel Sauce und Parmesan VEGETARISCH **28,00 €**
- vegetarisch -

Kutterscholle mit warmem Kartoffelsalat und Speckstippe **38,00 €**
mit warmem Kartoffelsalat und Speckstippe

Moules frites mit Belgischen Fritten & Estragon Dipp **29,00 €**
mit Belgischen Fritten & Estragon Dipp

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch mit Kartoffel-Sellerie Crème, sautiertem Spitzkohl und Thymian-Limetten Schaum **39,00 €**
mit Kartoffel-Sellerie Crème, sautiertem Spitzkohl und Thymian-Limetten Schaum

Argentinisches Rumpsteak 200g. GrassFed -, mit Pommes risolèe, Baby Brokkoli, Aioli-Crème (apart) und gemischten Salat **42,00 €**
mit Pommes risolèe, Baby Brokkoli, Aioli-Crème (apart) und gemischten Salat

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und cremigem Gurkensalat **38,00 €**
mit Bratkartoffeln und cremigem Gurkensalat

Apfelstrudel Röschen mit Vanille Eis und Haselnuss Sauce VEGETARISCH **16,00 €**
mit Vanille Eis und Haselnuss Sauce

Schokoladen-Soufflé mit Kumquat Kompott und salted caramel VEGETARISCH **16,00 €**
mit Kumquat Kompott und salted caramel

Coconut Pina Colada Coconut Mousse, Ananas Chutney und Coconut Sorbet **16,00 €**
VEGETARISCH
Coconut Mousse, Ananas Chutney und Coconut Sorbet

Rohmilchkäse-Auswahl vom Flottbeker Wochenmarkt mit Feigensenf, Walnüssen, Feigenbrot und Trauben **18,50 €**
VEGETARISCH

mit Feigensenf, Walnüssen, Feigenbrot und Trauben

WEIHNACHTSMENÜ 2026

Carpaccio vom Seeteufel & Lachs im Noriblatt mit Crème fraîche Zitrus-Vinaigrette

Halbe Vierländer Ente aus dem Ofen mit Rotkohl, karamellisierten Apfelspalten, Kartoffelknödel und Beifußjuss

Chocolat Basque Cheesecake mit Kirschsorbet VEGETARISCH