APERITIF

Die Limo

Die hausgemachte Limonade | Immer mal anders
0,37l....4,00

Geht auch mit einem Schuss Prosecco 6,00

Sparkling RED BULL

Prosecco[5] | Red Bull Tropical Yellow Edition | frische Minze | Zitrone
7,50

KLASSIKER

Lillet Wild Berry

Lillet blanc | geeiste Himbeeren | Russian Berry[3,14]
6,00

Aperol Spritz

Aperol[2,10] | Prosecco[5] | Soda | Orange
6,00

Rosato Mio

Ramazzotti Rosato[2] | Prosecco[5] | Soda | Basilikum
6,00

Campari Orange

Campari[4] | Orangesaft | Orangeschale
5,00

HÜFTGOLD

EST. 2019

MOUSSIERENDE KALTGETRÄNKE

Geldermann Rosé

Fruchtig Spritziger Sekt[1]
0,1 l....6,00
0,7 l....26,00

TIPP!

Moët Ice Impérial

Champagner on the Rocks
0,75 l....89,00

VORSPEISEN STARTERS

#Pimientos de Padron

Gegrillt | Fleur de Sel | Frischer Knoblauch
7,90

Carpaccio vom US-Beef

Parmesan | Rucola | Balsamico | Cherry-Tomaten
11,50

Patatas Bravas

Antonios Original mit Aioli und Salsa
Vorsicht: Suchtgefahr!
7,50

Marinierter Pulposalat

Pulpo | Kartoffeln | Paprika | Balsamico-Kräuterdressing
13,00

Ackerfrischer Feldsalat

Hausdressing | gebratenem Speck | Kräutercroutons
7,50

Calamari Fritti

knusprig gebackene Calamari | selbstgemachte Aioli
9,80

Tagessuppe

Wir fragen schnell den Koch, was es heute gibt :-)
6,90

HÜFTGOLD
EST 2019

Darios Original Bolo
SIE IST WIEDER DA!

Die echte Bolo aus Bologna: 24 Stunden geschmortes Rind und Schwein | alla Ragout serviert | mit Fettuccine
14,50

Veggie-Ravioli

gefüllt mit Spinat und Ricotta | frischer Blattspinat | Parmesanschaum
16,50

Zweierlei aus dem Meer

Hier trifft norwegischer Lachs auf wilde Garnelen | mit Safranrisotto
23,00

#FLEISCH

der!Hügo-Burger

100 % Black Angus Rind | Bacon | Brioche-Bun | Salat | Cheddarkäse | Zwiebelmarmelade | BBQ-Mayo | Rustico-Fritten
16,00

Jacks Creek Black Angus Steak

WORLDS BEST STEAK 2017

Mediterranes Grillgemüse | Kräuterbutter | Rustico-Fritten
28,00

BOCK AUF SURF & TURF?
+ 3 WILDFANGGARNELEN
7,00 AUFPREIS

Filet vom Rind

Mediterranes Grillgemüse | Kräuterbutter | Rustico-Fritten
35,00

BUILD YOUR KALBSSCHNITZEL 20,80

PROBIERE DOCH UNSER SELBSTPANIERTES KALBSSCHNITZEL GEBACKEN IN BUTTERSCHMALZ, WIE ES SEIN SOLL!

WÄHLE DEINE BEILAGE

Fritten + 0,00
Süsskartoffelfritten + 0,00
Bratkartoffeln + 0,00

TOPPING

Möchtest du Preiselbeermarmelade dazu?

der Klassiker zum Schnitzel und koscht nix extra

Chicken

YUMMY SALADS

Großer bunter salat | Hausdressing | Marinierte Hähnchenspieße
15,00

Pssssst!
Frage nach unserer
DESSERTKARTE
und versüsse dir den Abend