APERITIF

Die Limo

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

Geht auch mit einem Schuss Prosecco 6,00

HüGo- GIN TONIC

Botanist Gin | Goldberg Tonic Water[10] | Pfirsisch | Minze
11,00

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

EMPFEHLUNG

MOËT ICE IMPERIAL

Champagner on the Rocks
Limettenscheiben | Minze | Eiswürfel
0,7 l....89,00

TIPP!

LIMONCELLO SPRITZZZ

Pallini Limoncello aus Bella Roma
Prosecco | Soda | Zitrone |
8,00

VORSPEISEN

TO SHARE ODER ALS TAPPAS

PATATAS BRAVAS

ANTONIOS ORIGINAL
MIT AIOLI UND SALSA
VORSICHT: SUCHTGEFAHR!
7,50

MARINIERTER PULPOSALAT

Marinierter Pulpo | Kartoffel | Paprika | Balsamico-Kräuter-Dressing
13,00

Lachs-Sashimi

Avocado-Dip | Soja-Soße
13,00

Carpaccio vom Us-Rind

Rucola | Parmesa | Cherrytomaten | Balsamico-Creme
13,00

Veggie Albondigas

Falafel-Bällchen | Tomaten-Minz-Soße
7,90

Bunter salat

Bunter gemischter Salat | vorab oder als Beilage | Hausdressing
4,50

#Pimientos de padron

Gegrillt | Fleur de Sel | Frischer Knoblauch
7,90

Calamaris Fritti

knusprig gebackene | hausgemachte Aioli
9,80

Zweierlei aus dem Meer

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

Veggie Sommerpasta

Fettuccine | Schafskäse | Artischocken | Oliven
16,00

Fish ´n´.....CousCous

MEGA YUMMIE!

Norwegisches Kabeljaufilet im Teigmantel | Rote Bete CousCous mit Ras el Hanout | Joghurt-Dip
19,00

Unser Koch hat eine Idee:

Frango de Milho

| Krokantes Maishähnchen | Erbsenpürree | Minze | Kartoffelstroh | Cranberrysalsa (pikant)
19,50

HÜFTGOLD
EST. 2018

der!HÜGO-Burger

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

Black Angus Steak

Mediterranes Grill-gemüse | Kräuterbutter | Rustico-Fritten
25,00

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

Dry Aged Rinderfilet

Argentinisches Rinderfilet | Oporto-wein-Sauce | Gemüse | Kartoffelpüree | Sommertrüffel
39,50

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

+

Preiselbeermarmelade?

KALBSSCHNITZEL MIT PFIFFERLINGEN 28,90

Es ist Pfifferlingsaison

Kalbsschnitzel | Pfifferlinge | Fettuccine

YUMMY SALADS

Chicken

Großer bunter salat | Hausdressing | Marinierte Hähnchenspieße
15,00

Surf & Turf

Großer bunter salat | Hausdressing | Garnelen | Marinierte Hähnchenspieße
18,50

Homemade Falafel

Großer bunter Salat | Hausdressing [homemade Falafel | Joghurt-Minz-Dip
15,00