

HÜFTGOLD

EST. 2019



hüftgold loves you!

Aperitif

DÉJÀ-VU TONIC

Oriental Déjà-Vu |
Tonic Water | Schuss
Grenadine
7,9

LILLET WILD BERRY

Lillet Blanc |
Geiste Himbeeren |
Russian Berry
8,5

ROSATO MIO

Ramazotti Rosato |
Secco | Soda
8,3

LIMONCELLO SPRIZZ

Pallini Limoncello |
Secco | Soda |
Zitrone
9,5

APEROL SPRITZ

Aperol | Secco | Soda
8,5

PROSECCO DOC LE CONTESSE

Es gibt immer was zu
feiern!
7,5

HÜFTGOLD GIN TONIC



Illusionist Gin |
Fever Tree Tonic |
Rosmarinsmoke |
bissl magiieeee <3
11,9

UNSERE HAUSLIMO

Waldbeer-Zitrone
oder
Mango-Maracuja
ist ja meeegaaa
5,0

noch 0,1 l Secco
rein? Gerneeee
8,5



Hüftgold Signature-Starters



HÜFTGOLDS YUMMY ARANCINI

legendär | frittierte Reisbällchen |
Käse, Käse & noch mehr Käseee | pikante
Salsa | bissl Schnittlauch [13,90]

BURRAAAAAATTA AAAA

ital. Burrata | Cherrytomaten confit |
krosser Basilikum & Basilikumöl |
Balsamicooo [13,50]

ACKERFRISCHER FELDSALAT

Kräutercroutons | Crunchy Bacon |
Balsamicoooo | Hausdressing [11,00]



DIE! SEXY KÜRBISUPPE

Hokkaido Kürbis | Milchschaumchen |
Kürbiskerne | leichtes Chilliöl |
Kürbiskernöl [10,50]

Bock auf Garnelen?

Zwei Riesengarnelen [17,90]



Appetizers

Starters

MARINIERTER PULPOSALAT

Sous vide gegart | kalt serviert |
Mediterrane Kräuter [15,00]

WOW!

BEET TARTAR *veggie*

gehackte Rote Bete | Crunch
von Cashewkernen |
Ziegenkäse gebläut | Fleur
de Sel | Thymian [13,90]

UNSER GARNELENPFÄNNCHEN

mit Knoblauch und Kräutern gegrillte
Wildfanggarnelen | mega yummy [14,50]

CARPACCIO VOM US-RIND

Rucola | Cherrytomaten | Parmesan |
Balsamico | bissl Olivenöl [15,90]



PATATAS BRAVAS {suchtgefahr}

Kartoffelecken | mediterrane Gewürze |
Aioli | pikante Salsa [12,50]

GEGRILLTE PEPPERONI

Knoblauch-Mayo | Kräuter der Province |
mehr nicht :-) [9,0]

TRÜFFELFRITTEN - GEHT IMMER!

Rustico-Fritten | Parmesan |
frischer ital. Trüffel |
Trüffelmayoooo [10,00]

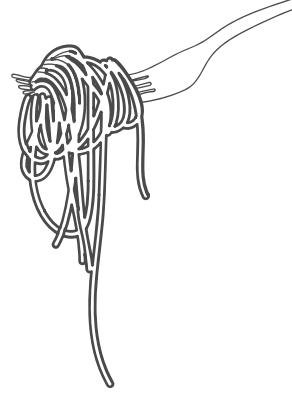


PINSA DELUXE *to share*

72h gereifter Sauerteig | Tomatensosse |
Rucola | cremige Burrata | Serranoschinken |
frischer ital. Trüffel [19,90]

HAUPTGERICHTE

Frische Manufaktur-Pasta
Wähle deinen Favoriten:



PASTA FILETTO

Teys Farm Organic Beef | perfekt gegrillt
und aufgeschnitten serviert | Weidehaltung
| Hohe Marmorierung | frischer italienischer
Trüffel | Tagliatelle [36,90]

UPGRADE: Black Angus Rinderfilet +15



SEAFOOD-UNO

Tagliatelle | Krustentiersauce |
XXL-Wildfanggarnelen [24,80]

TRÜFFELPASTA mit Suchtfaktor

Tagliatelle | leichte Trüffelsauce |
frischer italienischer Trüffel [23,50]

NE BURRATA ON TOP? +2

KÜRBIS -RAVIOOOOOOLI

Leckere Kürbis-Ricotta Füllung |
cremige Salbeibutter | Burratacreme |
crunchy Kürbiskerne [20,50]

RISOTTO AUS DEM MEER

cremiges Safranrisotto | Norwegisches
Lachsfilet | Wildfanggarnelen [27,90]

I'M ON A SEAFOOD DIET. I SEE FOOD, I EAT IT!

BEEF CLUB HÜFTGOLD

Wähle deinen Favoriten
und eine Inklusiv-Beilage

AUSTRALIEN BLACK ANGUS RUMPSTEAK - PRIME

Teys Farm Organic Beef | Weidehaltung |
Grainfeed | Marmorierungsstufe 3+ |
Superzartes Fleisch, am besten Medium
genießen! | Grillgemüse ist schon dabei
ca. 250 gr. [36,50]

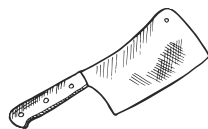
BLACK ANGUS RINDERFILET

1953 Brazilian Beef | Traditionsfarm

200 Tage Weidehaltung |
Getreidefütterung | Medium
genießen | Grillgemüse |
ca. 200 gr. [46,50]

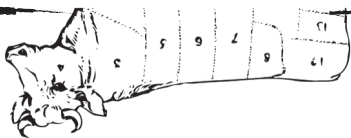
YUMMY ZARTE SPARERIBS

8h slow cooked | die
wohl besten der Stadt
haha | Smokey BBQ Sauce
| zum Finger abschlecken
| Röstzwiebeln [24,90]



GESCHMORTES OCHSENBÄCKCHEN

7h geschmort | die
muss man gegessen
haben | Butterzart |
paar Röstzwiebelchen
| Kartoffelpüree |
Demi Glace [32,50]



WÄHLE DEINE INKLUSIV-BEILAGE

Fritten
Süßkartoffelfritten
Rosmarinkartoffeln
Wedges (pikant)
(Jede weitere +3€)

BOCK AUF WAS BESONDERES

Trüffelritten +5€
Drei Wildfang-
Riesengarnelen +8€
Waldpilzsoße +3€

KEINE GEILE STORY FING AN MIT:
"ICH HABE EINEN SALAT GEGESSEN!"



HÜFTGOLD SALAT

Großer bunter Salat | Gurke | Tomate | Quinoa |
Zwiebel | Hausdressing

Dazu wahlweise:

Riesengarnelen24,00

Marinierte Spieße vom Hähnchen ..20,00

Surf and Turf - Garnelen und Hähnchen ... 24,00

**DIR FEHLT NOCH
ETWAS FÜR DIE
ZWISCHENRÄUME?**

**UNSER TEAM BRINGT DIR GERNE
DIE DESSERT-TAFEL**

#HÜFTGOLD

#BURGERLIEBE

DER! HÜGO-BURGER

[wir servieren medium]
{veggie - Beyond Meat }

100% Bestes Black Angus Beef |
Bacon | Cheddar | Tomate | unsere
hausgemachte Burgersauce [19,90]

TRÜFFEL-BURGER

[wir servieren medium]
{veggie - Beyond Meat }

100% Bestes Black Angus Beef |
auch genannt Trüffel-Overload
| Trüffelpecorino | Rucola |
Trüffelmayo | frischer ital.
Trüffel [24,50]

BUTTERMILK CRISPY CHICKEN BURGER



Buttermilk Fried Chicken Bites
| 1,5 Salatblätter |
hausgemachter pink Coleslaw |
Dirty Uuuuhmami Sauce [18,90]



WÄHLE DEINE INKLUSIV-BEILAGE

Fritten
Süßkartoffelfritten
Rosmarinkartoffeln
Wedges (pikant)
(Jede weitere +3€)

BOCK AUF WAS BESONDERES

Trüffel-fritten +5€
Trüffelmayo +3€
Aioli Dip +2€