

HÜFTGOLD

EST. 2019



hüftgold loves you!

ChampagnerSpecial

Laurent Perrier Champagner

Laurent Perrier weiss
La Cuvée - Brut

Flasche 0,75l [78,9]

Laurent Perrier
Rosé - Brut

Flasche 0,75l [148,9]

ENJOY YOURSELF!



DRIVE ME HOME, BABY

CRODINO SPRITZ.....7,9
Crodino | Zitronenlimo | Soda | Grenadine

FAKE GIN TONIC.....9,5
Illusionist Gin alkoholfrei | Fever Tree
Indian Tonic Water | Rosmarin |
Lavendelaroma

Aperitif

HÜFTGOLDS PORNSTAR MARTINI

Vanille-Vodka |
Passionsfruchtlikör |
Maracujasaft | Vanille-
Maracuja-Espuma
12,90

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]

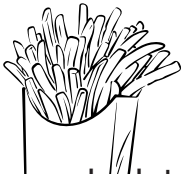
OMG! CALAMARI FRITTI

da sind sie endlich! | Zweierlei Dips: Aioli & Chipotle-Chilli-Mayo [16,50]

to share PINSAL DELUXE



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



POMMES PARTY *NEW!*

Sowas habt ihr noch nicht gegessen | auf jeden Fall zum teilen | knusprige Fritten | Cheddar Käse | Hähnchenfilet | Coleslaw | Dreierlei Sossen | der Wahnsinn [16,00]

Appetizers

Starters

MARINIERTER PULPOSALAT

Sous vide gegart | kalt serviert |
Mediterrane Kräuter [15,80]



ROTE BETE CARPACCIO veggio
hauchdünne Rote Bete | Rucola |
Kichererbsen | Cashew | bisschen
Chilli | Frühlingszwiebeln |
Früchtevinaigrette [13,90]

UNSER GARNELENPFÄNNCHEN

mit Knoblauch und Kräutern gegrillte
Wildfanggarnelen | mega yummy [15,50]

CARPACCIO VOM US-RIND

Rucola | Cherrytomaten | Parmesan |
Balsamico | bissl Olivenöl [16,90]



PATATAS BRAVAS {suchtgefahr}
Kartoffelecken | mediterrane Gewürze |
Aioli | pikante Salsa [12,50]

GEGRILLTE PEPERONI

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

TRÜFFELFRITTEN - GEHT IMMER!

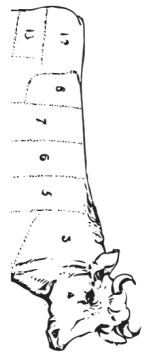
Rustico-Fritten | Parmesan |
frischer ital. Trüffel |
Trüffelmayoooo [10,00]



BURRAAAAATTA AAAA

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

HÜFTGOLDS BEEF



I WÄHLE DEINEN CUT

AUSTRALIEN BLACK ANGUS RUMPSTEAK - PRIME

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

BLACK ANGUS RINDERFILET Neuseeland

Das edelste Stück vom Rind | super zart &
butterweich | Neuseeländisches Black Angus |
am besten Medium genießen!

Zwei Größen:

200 gr. Normal Cut	39,90
300 gr. Hüftgolds Cut	+15

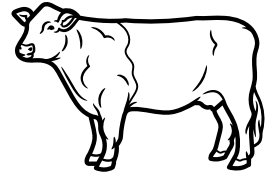
II WÄHLE DEINE INKLUSIV BEILAGE

RUSTICO-FRITTEN | SÜSSKARTOFFELFRITTEN |
PIKANTE WEDGES | GRILLGEMÜSE DER SAISON |
ROSMARINKARTOFFELN

III MAKE IT SEXY

Trüffelriten mit Parmesan	+6,0
120 gr Riesengarnelen vom Grill	+12,0
Creamy Trüffelsauce	+ 6,9
Beilagensalat	+5,0
Trüffelkartoffelpürree	+7,0

PASTA FILETTO



Teys Farm Organic Beef | perfekt gegrillt
und aufgeschnitten serviert | Weidehaltung
| Hohe Marmorierung | frischer italienischer
Winter-Trüffel | Tagliatelle [37,90]

UPGRADE: Black Angus Rinderfilet +15



DIE LEGENDÄREN SPARERIBS

7h slow cooked | vom Schwein | die muss
man gegessen haben | Butterzart | paar
Röstzwiebelchen | BBQ-Sauce | mega yummy |
Beilage nach Wahl [24,90]

DAS SUPER LECKERE KALBSSCHNITZEL



knusprig wie es sein soll |
Klassiker mit Preiselbeeren |
Beilage nach Wahl
[28,90]

WÄHLE DEINE INKLUSIV-BEILAGE

Fritten
Süßkartoffelfritten
Rosmarinkartoffeln
Pikante Wedges

BOCK AUF WAS BESONDERES

Trüffelritten +6,0
Waldpilzsoße +3,5
Creamy Trüffelsauce
+6,9

#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]

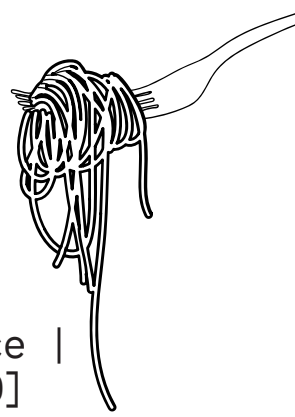
WÄHLE DEINE INKLUSIV-BEILAGE

Fritten
Süßkartoffelfritten
Rosmarinkartoffeln
Wedges (pikant)

BOCK AUF WAS BESONDERES

Trüffelritten +6€
Trüffelmayo +3€
Aioli Dip +2€

HAUPTGERICHTE



SEAFOOD-UNO

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



TRÜFFELPASTA mit Suchtfaktor

Tagliatelle | leichte Trüffelsauce |
frischer italienischer Trüffel [24,50]

NE BURRATA ON TOP? +3

ROTE BETE PASTA

Tagliatelle | yummy Käsesosse |
hausgemachtes Rote Bete Pesto |
Crunchy Pistazien | Rote Bete Chips |
Thymian [19,50]

I'M ON A SEAFOOD DIET.

RISOTTO AUS DEM MEER

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

I SEE FOOD, I EAT IT!

HÜFTGOLD SALAT

Großer bunter Salat Gurke | Cherrytomaten |
Karottenstreifen | Zwiebel | Hausdressing
Dazu wahlweise:

Riesengarnelen24,00

Marinierte Spieße vom Hähnchen ..20,00

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