

Bruggaa Menü

Menü mit Fisch & Fleisch

Brot vom Brot-Sommelier
hausgemachter Aufstrich
Olivenöl · Gewürzsalz

~

Gegrillte Atlantik-Makrele
Kimchi · Miso-Creme · Koriander

~

Hokkaido Kürbissüppchen
Kürbiskerne · Kürbiskernöl

~

Gebratene Barbarie Entenbrust
Glasierter Chicorée · Birnen Chutney
Serviettenknödel

oder

Gebratener Atlantik Rotbarsch
Steinpilzrisotto · Rotweinbutter

~

Schokoladen-Cannelloni
mit Vollmilch-Schokoladenmouse
eingelegte Kirschen · Vanille-Gelato

77

71 ohne Suppe

Veganes Menü

Brot vom Brot-Sommelier
hausgemachter Aufstrich
Olivenöl · Gewürzsalz

~

Geschmorter Hokkaido Kürbis
Mandel-Ricotta · Granatapfel · Minze

~

Pilzessenz
Geräucherter Tofu · Lauch · Chili

~

Geschmorte Aubergine
Dal Linsen · Dattelcreme
Salzzitrone · Koriander

~

Crème Caramel
Mango · Passionsfrucht
Hot Mango-Kokos-Gelato

67

ohne Suppe 61



ALLE PREISE SIND INKLUSIVPREISE IN EURO €

Bei Unverträglichkeiten beraten wir euch gerne oder händigen die Allergenkarte aus.

Vorweg

Brotkorb ✓	3
mit Brot von einem der besten Brot-Sommelière & hausgemachtem Aufstrich	
Hokkaido Kürbis-Suppe ✓	9
Kürbiskerne · Kürbiskernöl	
Pilzessenz ✓✓	9
Geräucherter Tofu · Lauch · Chili	
Rindertatar	21
Trüffelcreme · Crostini · Zwiebelmarmelade	
Gegrillte Atlantik-Makrele	18
Kimchi · Miso-Creme · Koriander	
Ofensellerie ✓	14
Walnusscreme · Radicchio Trevisano Schwarze Walnüsse · Quitte	
Kaiserstühler Feldsalat ✓	14
Schwarzkirschdressing · Topinamburchips · Apfel	

Vorspeisen-Etagere zum Teilen

Ab 2 Personen · Preis pro Person

mit Fleisch & Fisch 24

Marinierten Schweinebauch
Kojimayo · Kokos · Limette · Koriander

Geschmorter Hokkaido Kürbis
Mandel-Ricotta · Granatapfel · Minze

Gegrillte Atlantik-Makrele
Kimchi · Miso-Creme · Koriander

Vegetarisch 24

Ofensellerie
Walnusscreme · Radicchio Trevisano
Schwarze Walnüsse · Quitte

Geschmorter Hokkaido Kürbis
Mandel-Ricotta · Granatapfel · Minze

Kaiserstühler Feldsalat
Schwarzkirschdressing · Topinamburchips · Apfel

Zur Hauptsache

Geschmorte Aubergine ✓✓	28
Dal Linsen · Dattelcreme Salzzitrone · Koriander	
Ricotta-Gnocchi ✓	26
Gegrillte Artischocke · Spinat Trüffelschaum	
Gebratener Atlantik Rotbarsch	38
Steinpilzrisotto · Rotweibutter	
Geschmorte Kalbsbäckchen	34
vom Emmendinger Kalb · Kartoffelselleriestampf Ofengemüse · eingelegte Perlzwiebeln	
Gebratene Barbarie Entenbrust	36
Glasierter Chicorée · Birnenchutney Serviettenknödel	
Tomahawk-Steak für 2 Personen	96
Ceasar-Salat · Parmesan-Trüffel-Pommes BBQ-Jus	
Wiener Schnitzel Vom Kalb	32
Pommes · Preiselbeeren · Zitrone	
Kleine Portion	23

Für die Naschkatzen

Schokoladen-Cannelloni	14
mit Vollmilch-Schokoladenmousse eingelegte Kirschen · Vanille-Gelato	
Crème Caramel ✓✓	14
Mango · Passionsfrucht Hot Mango-Kokos-Gelato	
Espresso Affogato	7
Doppelter Espresso · hausgemachtes Gelato Schlagrahm	
Crème brûlée „Immer mal anders“	9
Hauseigenes Gelato	3
Vier verschiedene Sorten handwerklich hergestelltes Speiseeis direkt aus der Eismaschine	

ALLE PREISE SIND INKLUSIVPREISE IN EURO €

Bei Unverträglichkeiten beraten wir euch gerne oder händigen die Allergenkarte aus.

VEGETARISCH ✓ VEGAN ✓✓

