

Bruggaa Menü

Menü mit Fisch & Fleisch

Brot vom Brot-Sommelier
hausgemachter Aufstrich
Olivenöl · Gewürzsalz

~

Confierte Lachsforelle
Kartoffel-Lauchsud · gegrillter Lauch
Haselnuss

~

Tafelspitzbrühe
Grießklöße · Gemüsewürfel

~

Geschmorte Haxe vom Lamm
Bohnenragout · Polenta · Ziegenkäse
Salbei-Zitronenjus

oder

Gebratener Kabeljau
Kartoffelstampf · Kohlrabigemüse · Kaviar
Crème fraîche · Zitronenschaum

~

Warme Ofenschlupfer
Fruchtkompott · Vanillesoße

Veganes Menü

Brot vom Brot-Sommelier
hausgemachter Aufstrich
Olivenöl · Gewürzsalz

~

Geschmorte Bete
Mohnvinaigrette · Petersiliencreme
Birnenchutney · Pekannuss

~

Kräuterschaum-Suppe
Schnittlauchschmand · Gemüsechips

~

Geschmorter Spitzkohl
Hülsenfrüchte · Estragoncreme
Salzzitrone · rote Bete Sud

~

Veganer Käsekuchen
Eingelegter Rhabarber · Pistazien-Gelato

~

62
ohne Suppe 56

ALLE PREISE SIND INKLUSIVPREISE IN EURO €

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

Zögern Sie nicht uns nach einem Nachservice zu fragen.

Vorweg

Brotkorb ✓	3
mit Brot von einem der besten Brot-Sommelière & hausgemachtem Aufstrich	
Kräuterschaum-Suppe ✓✓	9
Schnittlauchschmand · Gemüsechips	
Tafelspitzbrühe	9
Grießklöße · Gemüsewürfel	
Tatar vom Rind	21
Trüffelcreme · Crostini · Zwiebelmarmelade	
Confierte Lachsforelle	18
Kartoffel-Lauch Sud · gegrillter Lauch Haselnuss	
Karamellierter Ziegenkäse ✓	14
Rhabarberchutney · Avocado-creme · Salatspitzen	
Ceasar Salat ✓	14
Römersalat · gebeiztes Eigelb · Croutons · Parmesandressing	

Vorspeisen-Etagere zum Teilen

Ab 2 Personen · Preis pro Person

mit Fleisch & Fisch 24

Confierte Lachsforelle	
Kartoffel-Lauch Sud · gegrillter Lauch Haselnuss	
Handgeschnittenes Rindertatar	
Trüffelcreme · Zwiebelmarmelade	
Ceasar Salat	
Römersalat · gebeiztes Eigelb · Croutons · Parmesandressing	

Vegetarisch 24

Geschmorte Bete	
Mohnvinaigrette · Petersiliencreme Birnenchutney · Pekannuss	
Karamellierter Ziegenkäse	
Rhabarberchutney · Avocado-creme	
Ceasar Salat	
Römersalat · gebeiztes Eigelb · Croutons Parmesandressing	

Zur Hauptsache

Geschmorter Spitzkohl ✓✓	26
Hülsenfrüchte · Estragoncreme Salzzitrone · rote Bete Sud	
Ofenblumenkohl ✓	26
Petersiliencreme · Eigelb · Kapern · Bröselbutter	
Gebratener Kabeljau	38
Kartoffelstampf · Kohlrabigemüse · Kaviar Crème fraîche · Zitronenschaum	
Geschmorte Haxe vom Lamm	30
Bohnenragout · Polenta · Ziegenkäse Salbei-Zitronenjus	
Zweierlei vom Maishähnchen	32
Gebratene Brust · geschmorte Keule Süßkartoffelpüree · wilder Brokkoli · Mandel	
Wiener Schnitzel vom Kalb	32
Pommes · Preiselbeeren · Zitrone Kleine Portion	23
Tomahawk vom Kalb für Zwei (850g)	96
Trüffelparmesan-Pommes · zweierlei Saucen Caesar Salat	

Für die Naschkatzen

Veganer Käsekuchen	14
Eingelegter Rhabarber · Pistazien-Gelato	
Warme Ofenschlupfer	12
Fruchtkompott · Vanillesoße	
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 ✓✓