

Bruggaa Menü

zum Start empfehlen wir euch

vom NOU Piwi Kollektiv aus Eichstetten am Kaiserstuhl

NOU Crémant brut
8.5/0,1 · 48/0,75l

oder

NOU BIO alkoholfrei
5.2/0,1 · 32/0,75l

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
Spinatgemüse · Kartoffelpüree
Weißweinschaum

~

Warme Ofenschlupfer
Fruchtkompott · Vanillesoße

mit Fisch 76
ohne Suppe 70

mit Fleisch 68
ohne Suppe 62

Veganes Menü

Brot vom Brot-Sommelier
hausgemachter Aufstrich
Olivenöl · Gewürzsalz

~

Grüner Spargel
Mandelricotta · Kalamata Olive
Salzzitronenvinaigrette · Rucola

~

Kräuterschaum-Suppe
Schnittlauchschmand · Gemüsechips

~

Geschmorter Spitzkohl
Hülsenfrüchte · Estragoncreme
Salzzitrone · rote Bete Sud

~

Vegane Käsekuchen
Eingelegter Rhabarber
Pistazien-Gelato

62
ohne Suppe 56

Vorweg

Brotkorb ✓	3
mit Sommeliér-Brot & 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	
Grüner Spargel ✓✓	18
Mandelricotta · Kalamata Olive Salzzitronenvinaigrette · Rucola	
Karamellisierter Ziegenkäse ✓	14
Rhabarberchutney · Avocado-creme Salatspitzen	
Cesar 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

Cesar Salat
Römersalat · gebeiztes Eigelb · Croutons
Parmesandressing

ALLE PREISE SIND INKLUSIVPREISE IN EURO €
Bei Unverträglichkeiten beraten wir euch gerne
oder händigen die Allergenkarte aus.

VEGETARISCH ✓ VEGAN ✓✓

Zur Hauptsache

Geschmorter Spitzkohl ✓✓	26
Hülsenfrüchte · Estragoncreme Salzzitrone · rote Bete Sud	
Ofenblumenkohl ✓	26
Petersiliencreme · Eigelb · Kapern Bröselbutter	
Gebratener Kabeljau	38
Spinatgemüse · Kartoffelpüree Weißweinschaum	
Geschmorte Haxe vom Lamm	30
Bohnenragout · Polenta · Ziegenkäse Salbei-Zitronenjus	
Rosa gebratenes Rib-Eye vom Rind	42
Schupfnudeln · grüner Spargel Rotweinjus	
Kaiserstühler Stangenspargel	32
Sauce Hollandaise · Spinatcrêpe mit Wiener Schnitzel vom Kalb	38
Wiener Schnitzel vom Kalb	32
Pommes · Preiselbeeren · Zitrone Kleine Portion	23

Süßes Ende

Veganer Käsekuchen	14
Eingelegter Rhabarber · Pistazien-Gelato	
Warme Ofenschlupfer	12
Fruchtkompott · Vanillesoße	
Espresso Affogato	7
Doppelter Espresso · hausgemachtes Gelato Schlagrahm	
Creme brûlée „Immer mal anders“	9
Hauseigenes Gelato	3
Vier verschiedene Sorten handwerklich hergestelltes Speiseeis direkt aus der Eismaschine	