

# 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  
Rucolagrauben · karamellisierten Karotten  
Morchelschaum

~

Topfen Tartelette  
Pistazien Gelato · Minzpesto  
Marinierte Erdbeeren

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

~

Himbeer Mille-Feuille  
Blutorangen-Gelato  
Kokoscreme

Menüpreis 62  
ohne Suppe 56

## Vorweg

<b>Brotkorb</b> ✓	3
mit Sommeliér-Brot & hausgemachtem Aufstrich	
<b>Kräuterschaum-Suppe</b> ✓✓	9
Schnittlauchschmand · Gemüsechips	
<b>Tafelspitzbrühe</b>	9
Grießklöße · Gemüsewürfel	
<b>Handgeschnittenes Rindertatar</b>	21
Trüffelcreme · Crostini · Zwiebelmarmelade	
<b>Confierte Lachsforelle</b>	18
Kartoffel-Lauch Sud · gegrillter Lauch Haselnuss	
<b>Grüner Spargel</b> ✓✓	18
Mandelricotta · Kalamata Olive Salzzitronenvinaigrette · Rucola	
<b>Karamellisierter Ziegenkäse</b> ✓	14
Rhabarberchutney · Avocado-creme Salatspitzen	
<b>Ceasar Salat</b> ✓	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

---

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

VEGETARISCH ✓    VEGAN ✓✓

## Zur Hauptsache

<b>Geschmorter Spitzkohl</b> ✓✓	26
Hülsenfrüchte · Estragoncreme Salzzitrone · rote Bete Sud	
<b>Ofenblumenkohl</b> ✓	26
Petersiliencreme · Eigelb · Kapern Bröselbutter	
<b>Gebratener Kabeljau</b>	38
Rucolagrauben · karamellierte Karotten Morchelschaum	
<b>Geschmorte Haxe vom Lamm</b>	30
Bohnenragout · Polenta · Ziegenkäse Salbei-Zitronenjus	
<b>Rosa gebratenes Rib-Eye vom Rind</b>	42
Schupfnudeln · Ofengemüse · Portweinjus	
<b>Kaiserstühler Stangenspargel</b>	32
Sauce Hollandaise · Kratzete mit Wiener Schnitzel vom Kalb	38
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b>	32
Pommes · Preiselbeeren · Zitrone Kleine Portion	23

---

## Süßes Ende

<b>Himbeer Mille-Feuille</b> ✓✓	12
Kokoscreme · Blutorangen-Gelato	
<b>Topfen Tartelette</b>	14
Marinierte Erdbeeren · Pistazien Gelato Minzpesto	
<b>Espresso Affogato</b>	7
Espresso · hausgemachtes Gelato Schlagrahm · Cantuccini	
<b>Creme brûlée „Immer mal anders“</b>	9
<b>Hauseigenes Gelato</b>	3,5
Vier verschiedene Sorten handwerklich hergestelltes Speiseeis direkt aus der Eismaschine serviert mit saisonalem Obst	