

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

~

Marinierte Wassermelone
Macadamia · Salzzitronenvinaigrette
Tomate · Basilikum · Minze

~

Kräuterschaum-Suppe
Schnittlauchschnmand · Gemüsechips

~

So gut wie Hühnchen
Hülsenfrüchte · Schwarzkümmel Joghurt
Auberginencreme

~

Himbeer Mille-Feuille
Blutorangen-Gelato
Kokoscreme

Menüpreis 62
ohne Suppe 56

Vorweg

Brotkorb ✓	3
mit Sommeliér-Brot & hausgemachtem Aufstrich	
Kräuterschaum-Suppe ✓✓	9
Schnittlauchschmand · Gemüsechips	
Tafelspitzbrühe	9
Grießklöße · Gemüsewürfel	
Handgeschnittenes Rindertatar	21
Trüffelcreme · Crostini · Zwiebelmarmelade	
Confierte Lachsforelle	18
Kartoffel-Lauch Sud · gegrillter Lauch Haselnuss	
Marinierte Wassermelone ✓✓	16
Macadamia · Salzzitronenvinaigrette · Tomate Basilikum · Minze	
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

So gut wie Hühnchen ✓✓	26
Hülsenfrüchte · Schwarzkümmel Joghurt Auberginencreme	
Ofenblumenkohl ✓	26
Petersiliencreme · Eigelb · Kapern Bröselbutter	
Gebratener Kabeljau	38
Rucolagrauben · karamellierte Karotten Morchelschaum	
Geschmorte Haxe vom Lamm	30
Bohnenragout · Polenta · Ziegenkäse Salbei-Zitronenjus	
Rosa gebratener Kalbsrücken	38
Spinatgemüse · Kartoffelgratin · Pfifferlinge	
Kaiserstühler Stangenspargel	32
Sauce Hollandaise · Kratzete mit Wiener Schnitzel vom Kalb	38
Wiener Schnitzel vom Kalb	32
Pommes · Preiselbeeren · Zitrone Kleine Portion	23

Süßes Ende

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