

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

~

Gebratener Pulpo
gegrillte Paprika · Bohnencreme
Süßkartoffel · Chimichurri

~

Tafelspitzbrühe
Grießklöße · Gemüsewürfel

~

Zweierlei vom Lamm
Sommerliches Ofengemüse
Polentaschnitte · Ziegenkäse
Oliven-Thymianjus

oder

Gebratener Kabeljau
Rucolagrauben · karamellisierte Karotten
Morchelschaum

~

Cheesecakecreme
Blaubeeren · Salzkaramell-Gelato
Hafercrunch · weiße Schokolade

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

~

Pfifferlingsuppe
Schnittlauchschmand · Croûtons

~

So gut wie Hühnchen
Hülsenfrüchte · Schwarzkümmel-Joghurt
Auberginencreme

~

Himbeer Mille-Feuille
Blutorangen-Gelato
Kokoscreme

Menüpreis 62
ohne Suppe 56

Vorweg

Brotkorb ✓	3
mit Sommelier-Brot & hausgemachtem Aufstrich	
Pfifferlingsuppe ✓✓	9
Schnittlauchschmand · Croûtons	
Tafelspitzbrühe	9
Grießklöße · Gemüsewürfel	
Handgeschnittenes Rindertatar	21
Trüffelcreme · Crostini · Zwiebelmarmelade	
Gebratener Pulpo	18
gegrillte Paprika · Bohnencreme Süßkartoffel · Chimichurri	
Marinierte Wassermelone ✓✓	16
Macadamia · Salzzitronenvinaigrette · Tomate Basilikum · Minze	
Karamellisierter Ziegenkäse ✓	14
Chutney · Avocado-creme · Salatspitzen	
Cesar Salat ✓	14
Römersalat · Croutons · Parmesandressing "So gut wie Hühnchen"	

Vorspeisen-Etagere zum Teilen

Ab 2 Personen · Preis pro Person

mit Fleisch & Fisch 24

Gebratener Pulpo	
gegrillte Paprika · Bohnencreme Süßkartoffel · Chimichurri	
Handgeschnittenes Rindertatar	
Trüffelcreme · Zwiebelmarmelade	
Marinierte Wassermelone	
Macadamia · Salzzitronenvinaigrette · Tomate Basilikum · Minze	

ALLE PREISE SIND INKLUSIVPREISE IN EURO €
Bei Unverträglichkeiten beraten wir euch gerne
oder händigen die Allergienkarte 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	
Zweierlei vom Lamm	32
Sommerliches Ofengemüse · Polentaschnitte Ziegenkäse · Oliven-Thymianjus	
Rosa gebratener Kalbsrücken	38
Spinatgemüse · Kartoffelgratin Kräuter-Pfifferlinge	
Rosa gebratenes Rinderfilet	46
Kartoffelkrapfen · Speckbohnen Tomaten-Basilikumjus	
Tomahawk vom Kalb für Zwei	96
Parmesan-Trüffelpommes · Caesar Salat dreierlei Soßen	
Wiener Schnitzel vom Kalb	32
Pommes · Preiselbeeren · Zitrone Kleine Portion	23

Süßes Ende

Himbeer Mille-Feuille ✓✓	12
Kokoscreme · Blutorangen-Gelato	
Cheesecakecreme	14
Blaubeeren · Salzkaramell-Gelato Hafercrunch · weiße Schokolade	
Espresso Affogato	7
Espresso · hausgemachtes Gelato Schlagrahm · Cantuccini	
Crème brûlée „Immer mal anders“	9
Hauseigenes Gelato	3,5
Vier verschiedene Sorten handwerklich hergestelltes Speiseeis direkt aus der Eismaschine serviert mit saisonalem Obst	